



Point 6 c) de l'ordre du jour

CX/FO 15/24/8
Décembre 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-quatrième session

Melaka, Malaisie, 9-13 février 2015

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME À HAUTE TENEUR
EN ACIDE OLÉIQUE (OxG)**

(Établi par le groupe de travail électronique dirigé par la Colombie)

INTRODUCTION

1. À la vingt-deuxième réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), tenue à Penang (Malaisie), du 21 au 25 février 2011, la Colombie a présenté une proposition visant à élaborer des dispositions relatives à l'huile de palme à haute teneur en acide oléique produite à partir de l'hybride OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guinensis*) dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CX/FO 11/22/14). Le document ayant été reçu trop tard pour que les membres du Comité puissent mener une consultation nationale, le Comité est convenu d'examiner cette proposition à sa prochaine session. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail électronique (GTe), présidé par la Colombie et travaillant en anglais, afin de préparer un document de travail révisé intégrant un document de projet, et tenant compte des avis et des observations formulés lors de la présente session et sur la base des *Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits* et des informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen lors de la prochaine session¹.

2. À sa vingt-troisième session tenue à Langkawi (Malaisie), du 25 février au 1^{er} mars 2013, le Comité a noté que le document révisé (CX/FO 13/23/8) ne contenait pas d'informations sur les volumes de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que sur le volume et la structure des échanges entre les pays. Le Comité est donc convenu d'établir un GTe, présidé par la Colombie, afin de réviser le document de travail intégrant un document de projet, en tenant compte des observations faites à la vingt-troisième session du CCFO et sur la base des *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités de travail applicables aux produits* et des informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen à sa prochaine session².

3. Les membres suivants ont participé au GTe: Bélarus, Belgique, Brésil, Costa Rica, Espagne, États-Unis d'Amérique, Fédération de Russie, Luxembourg, Nigéria, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Suisse, Thaïlande, Union européenne.

RÉSUMÉ DES DÉBATS

4. Le Brésil, l'Espagne, le Nigéria et l'Union européenne ont présenté des observations au GTe. Les principales remarques et observations fournies sont les suivantes:

- La plupart des observations portent sur des questions d'orthographe, indiquent des sources ou proposent de remanier le libellé de différents paragraphes du document, à des fins de clarté.
- Des suggestions sont formulées à l'égard de différents aspects du document, notamment l'examen des bienfaits nutritionnels de cette huile pour la santé humaine; l'indication d'une fourchette de valeurs au lieu d'un chiffre unique pour les paramètres de ce type d'huile; l'harmonisation du document de projet avec les dispositions du Manuel de procédure du Codex; la description des principales différences existant entre cette huile et l'huile de palme qui justifie l'élaboration d'une nouvelle

¹ REP11/FO paragraphes 87 à 91.

² REP13/FO paragraphes 111 à 118.

norme; l'intégration de la composition en acides gras de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique OxG dans la norme Codex STAN 210-1999; la fourniture de données montrant que les échanges commerciaux de ce produit représentent une part significative de l'économie des pays concernés; la fourniture de renseignements tendant à montrer l'existence d'obstacles au commerce international et l'évaluation du potentiel commercial dans un avenir proche.

- L'Union européenne a noté que les informations fournies n'étaient pas suffisantes pour montrer que ce produit représente une part significative de l'économie nationale des pays producteurs (Colombie et Équateur).
- Aucune information ou notification n'a été transmise concernant les surfaces cultivées, la production et le commerce de ce produit par le biais du GTe.

5. Les observations reçues après la date limite fixée n'ont pas été prises en compte.

CONCLUSION

6. Le document de projet révisé par le GTe est joint en annexe pour examen par le CCFO, à sa vingt-quatrième session.

**DOCUMENT DE PROJET VISANT À AMENDER LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)
EN VUE DE L'AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OxG)**

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objet du présent projet est de demander l'ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) commercialisée sous forme comestible, destinée aux industries intervenant dans les processus de raffinage, de blanchiment et de désodorisation et aux consommateurs.

L'incorporation de critères de sécurité sanitaire et de qualité de cette huile dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) permettra d'établir des normes et de veiller à l'application des procédures relatives à la sécurité sanitaire de ce produit, d'en faciliter les conditions de commercialisation et servira de cadre de référence pour la mise en place de normes techniques concernant les graisses et les huiles comestibles de ce type.

2. Pertinence et actualité

Au cours des 20 dernières années, la consommation mondiale d'huiles végétales a sensiblement augmenté sur le plan de la production, de la commercialisation 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, et intensifié la compétition entre les producteurs souhaitant positionner leurs produits sur les marchés.

Ces changements ont porté tant les consommateurs que l'industrie alimentaire à rechercher des huiles à forte teneur en acide oléique, compte tenu des bienfaits nutritionnels reconnus apportés par la consommation accrue d'acide oléique et la résistance à l'oxydation, comme moyen d'améliorer les caractéristiques chimiques, nutritionnelles, physiques et la qualité du produit, ce qui a stimulé la demande d'aliments plus nutritifs et intensifié la compétition entre les producteurs.

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 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 (*tocophérols* et *tocotriénols*) 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 des consommateurs. 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).

1) Information sur les espèces

L'huile de palme est extraite du mésocarpe du fruit du palmier; 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 du palmier à huile américain, *Elaeis oleifera* et du palmier à huile africain, *Elaeis guineensis*. Le résultat de ce croisement est un hybride interspécifique appelé OxG. Cet hybride est disponible dans des banques de matériel génétique en Colombie, Équateur, au Brésil, au Costa Rica, en France et en Malaisie. Sélections de EMBRAPA (Brésil), ASD (Costa Rica), CIRAD (France) et MPOB (Malaisie). Des plantations commerciales de ce palmier hybride OxG existent depuis plus de 10 ans en Colombie et en Équateur.

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 1050 ppm) et en tocophérols et tocotriénols (plus de 1175 ppm).

Bien que plusieurs pays possèdent d'autres matériels hybrides interspécifiques, l'Équateur et la Colombie ont décidé, en 2009, 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. Il est maintenant semé sous le nom d'hybride OxG en Amérique centrale. Le Brésil indique que 12 000 hectares ont été plantés et qu'ils en sont au premier stade de croissance.

2) Caractérisation de l'hybride interspécifique obtenu par croisement d'*Elaeis oleifera* avec *Elaeis guineensis* (OxG)

Métabolites et composition en acides gras dans l'huile

L'huile extraite de l'hybride interspécifique OxG se caractérise par des teneurs nettement plus élevées en caroténoïdes, tocophérols, tocotriénols et acide oléique que l'huile de palme traditionnelle. **Tableaux 1 à 4.**

Tableau 1. Caractéristiques de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique

Caractéristiques	Huile de palme (<i>Elaeis guineensis</i>) ¹	Huile de palme à forte teneur en acide oléique
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	(i) 0,891 – 0,899 x=50°C	(ii) 0,895 - 0,910 ^{2,3} x=50°C
Indice de réfraction (ND 40°C)	(iii) 1,454 – 1,456 à 50°C	(iv) 1,459 - 1,461 ^{2,3}
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	190 – 209	189 - 199 ^{2,3}
Indice d'iode	50,0 – 55,0	65 - 72 ⁴
Matière insaponifiable (g/kg)	<12	12 ^{2,3}
Total des caroténoïdes	500 -700 ⁵	850 -1050 ⁴

Source:

¹ Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

² Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma OxG (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) alto oleico. Requisitos.

³ Norma Técnica Andina 0073:2009, Aceite de palma (OxG) alto oleico. Requisitos.

⁴ Données des producteurs d'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

⁵ Nagendran, B; Unnithan U.R.; Choo, Y.M and Sundram, K. (2000) Characteristics of red palm oil, a carotene – and Vitamin E- rich refined oil for food uses. Food & Nutrition Bulletin, Volume 21, Number 2, June 2000, pp. 189-194(6).

Tableau 2. Profil des acides gras de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique

Acide gras (pourcentage)	Huile de palme (<i>Elaeis guineensis</i>) ¹	Huile de palme à forte teneur en acide oléique ^{2,3}
Acide laurique C12:0	< 0,5	0,11 – 0,38
Acide miristique C14:0	0,5 – 2,0	0,4 – 0,7
Acide palmitique C16:0	39,3 – 47,5	25 – 34
Acide stéarique C18:0	3,5 – 6,0	2,0 – 3,8
Acide oléique C18:1	36 – 44	48 – 58
Acide linoléique C18:2	9 -12	10 – 14
Acide linoléique C18:3	< 0,5	< 0,6
Acide arachidique C20:0	< 0,1	<0,4

Sources:

¹ Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

² Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma OxG (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) alto oleico. Requisitos.

³ Norma Técnica Andina 0073:2009, Aceite de palma (OxG) alto oleico. Requisitos.

Le profil des acides gras met en relief les très grandes différences qui existent entre le matériel génétique d'*Elaeis guineensis* et les hybrides interspécifiques OxG, principalement dans les pourcentages de graisses saturées, de graisses monoinsaturées et polyinsaturées. L'huile de palme à forte teneur en acide oléique présente des caractéristiques qui en font un aliment sain à prendre en considération:

- L'acide oléique est un acide gras essentiel, qui a un effet réducteur-neutre sur le profil des lipides, augmente les lipoprotéines de haute densité (HDL) et réduit les lipoprotéines de basse densité (LDL). Il intervient dans la régulation du métabolisme des lipides et de l'équilibre du poids corporel. Lorsqu'il se trouve dans la position sn-2 d'un triglycéride, il est plus facilement absorbé par le corps. L'analyse de la distribution des acides gras dans les triglycérides de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique montre que 65,5 pour cent de l'acide oléique se trouve dans la position sn-2³.
- Elle est une bonne source d'acide linoléique, un acide gras essentiel utilisé dans la synthèse des prostaglandines qui interviennent dans la réponse inflammatoire, dans la régulation de la température et dans la réponse hormonale.
- Les caroténoïdes, la vitamine E et les stérols sont des composants alimentaires bioactifs qui ont des effets physiologiques bénéfiques: réduction du cholestérol sérique et prévention de l'artériosclérose, du cancer et des maladies dégénératives, réduction du risque de maladies cardiovasculaires, renforcement des défenses et ralentissement du processus de vieillissement du corps.

Compte tenu de ce qui précède et de la tendance actuelle de la consommation tournée vers des aliments naturels et nutritifs, l'huile de palme à forte teneur en acide oléique est une option saine permettant de répondre aux besoins journaliers en graisses, acides gras essentiels et vitamines liposolubles.

Tableau 3. Niveaux de desméthylstérols de l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique

Desméthylstérol	Huile de palme (<i>Elaeis guineensis</i>) ¹	Huile de palme à forte teneur en acide oléique ²
Cholestérol	2,6 – 7,0	2,5-3,6.
Brassicastérol	ND	(v) ND-0,2
Campestérol	12,5-39,0	16,6-18,6
Stigmastérol	7,0-18,9	13,4-15,5
Bêta-sitostérol	45,0-71,0	57,2-60,9
Delta-5-aventastérol	ND-3,0	1,4-1,9.
Delta-7-aventastérol	ND-0	0,1-0,2
Delta-7-aventastérol	ND-6,0	ND-0,1
Autres	ND-10,4	1,8-6,0.
Total des stérols (mg/kg)	270-800	740-1723

Source:

¹ Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

² Cenipalma 2014.

³ M. Mozzon et al. Crude palm oil from interspecific hybrid *Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*: Fatty acid regiodistribution and molecular species of glycerides. Food Chemistry 141 (2013) 245-252.

Tableau 4. Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans l'huile de palme (*Elaeis guineensis*) et dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique brutes

	Huile de palme (<i>Elaeis guineensis</i>) ¹	Huile de palme à forte teneur en acide oléique ²
Alpha – tocophérol	4-193	126 – 151
Béta – tocophérol	ND – 234	(vi) 0,48 – 3,60
Gamma – tocophérol	ND – 526	ND
Delta – tocophérol	ND – 123	ND
Alpha – tocotriénol	4 – 336	179 – 252
Gamma – tocotriénol	14 – 710	586 – 753
Delta – tocotriénol	ND – 377	33 – 35
Total (mg/kg)	150 – 1500	955 – 1165

Source:

¹ Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210 -1999.

² Cenipalma 2014.

3. Principales questions à traiter

La proposition visant à 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.

Elle propose spécifiquement d'incorporer l'huile de palme à forte teneur en acide oléique aux points suivants de la norme:

- 2.1 Définition du produit. Inclure la description de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- 3.3 Point d'écoulement – inclure le point d'écoulement de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 1. Inclure la composition en acide gras de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 2. Inclure les caractéristiques chimiques et physiques de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 3. Inclure les niveaux de desméthylstérol dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.
- Tableau 4. Inclure les niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critères généraux

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement

La nouvelle norme proposée satisfera à ce critère car elle permet:

- de promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses;
- d'offrir une meilleure assurance que la qualité du produit est conforme aux besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- de parvenir à une normalisation des propriétés de différentes variétés permettant de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

En outre, l'élaboration de la norme sera utile à de nombreux pays, en particulier aux pays en développement qui sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs d'huile de palme à forte teneur en acide oléique.

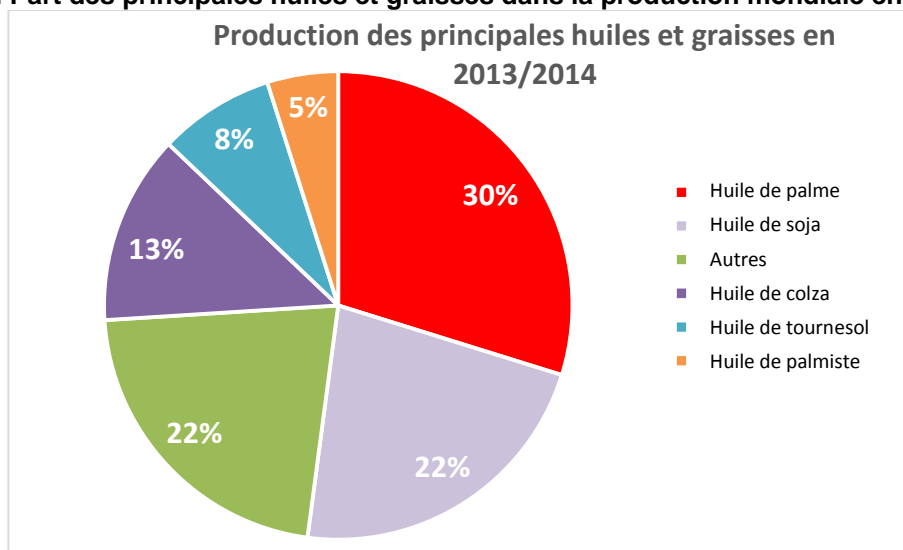
Critères applicables aux produits

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

La production mondiale des 17 principales graisses et huiles s'est élevée à 188,18 millions de tonnes en 2013, les principaux types produits étant les huiles de palme, de soja, de colza, de tournesol et de palmiste. Ces huit dernières années, le secteur de la production d'huile a enregistré une croissance annuelle de 3,4 pour cent, caractérisée en particulier par l'augmentation de l'offre d'huile de palme et d'huile de palmiste en Asie du Sud-Est. Les huiles de palme, de soja, de colza et de tournesol ont les plus grosses parts de marché, 29, 22, 13 et 7 pour cent, respectivement.

Dans ce contexte, la production mondiale d'huile de palme occupe une place de premier plan avec un volume de 55,9 millions de tonnes en 2013, ce qui représente une hausse de 6,6 pour cent par rapport à l'année précédente. Les principaux producteurs sont l'Indonésie avec 46,9 pour cent de la production, la Malaisie avec 29,4 pour cent et la Colombie avec une production de 1 028 000 de tonnes, ce qui en fait le cinquième producteur de l'Amérique⁴.

Figure 1. Part des principales huiles et graisses dans la production mondiale en 2013/2014



Source: Statistical Yearbook Fedepalma. 2014

Par ailleurs, la consommation mondiale d'huiles et de graisses maintient sa croissance dynamique des 20 dernières années avec un taux moyen de 4 pour cent. La principale utilisatrice, l'industrie alimentaire, est suivie depuis une décennie de l'industrie des biocarburants, qui utilise essentiellement les huiles de colza, de tournesol et de palme.

Selon les spécialistes, cette dynamique devrait se poursuivre au rythme de la croissance démographique et en fonction de la tendance dans les marchés émergents de l'Inde et de la Chine.

Compte tenu de ce qui précède et des nouvelles tendances de l'utilisation d'huiles végétales saines, le potentiel des huiles riches en acide oléique de participer de manière significative au marché des huiles alimentaires est évident.

⁴ Source: statistical Yearbook Fedepalma. 2014

**Tableau 5. Offre et consommation mondiale apparente des 17 principales huiles et graisses
(en milliers de tonnes)**

Produit	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Taux de croissance (en %) 20012/2013
I. Production	150 152	154 405	160 227	165 052	172 130	177 752	186 285	188 180	1,0%
Huile de palme	37 415	39 103	43 572	45 269	45 873	49 516	52 466	55 947	6,6%
Huile de soja	35 196	37 330	36 834	36 114	40 181	41 345	42 215	42 140	-0,2%
Huile de colza	18 446	18 745	19 971	21 718	23 778	24 059	24 434	25 035	2,5%
Huile de tournesol	11 217	10 926	10 861	13 035	12 428	12 400	15 259	13 571	-11,1%
Suif et graisses	8 474	8 530	8 403	8 364	8 465	8 453	8 356	8 485	1,5%
Huile de coton	4 933	5 086	5 039	4 697	4 601	4 793	5 146	4 994	-3,0%
Huile de palmiste	4 365	4 498	5 022	5 235	5 232	5 397	5 805	6 183	6,5%
Huile d'arachide	4 416	4 108	4 210	4 158	4 074	4 269	4 098	3 856	-5,9%
Huile de coco	3 140	3 198	3 191	3 258	3 629	3 090	3 123	3 451	10,5%
Huile d'olive	2 779	2 907	2 902	3 024	3 331	3 384	3 630	2 586	-28,8%
Huile de maïs	2 270	2 317	2 350	2 319	2 346	2 526	2 690	2 898	7,7%
Autres huiles et graisses	17 501	17 658	17 873	17 861	18 192	18 520	19 063	19 034	-0,2%
II. Importations	56 108	57 839	61 597	64 252	66 542	67 976	71 890	75 418	4,9%
Huile de palme	29 342	29 267	33 916	36 335	37 137	38 100	40 367	43 962	8,9%
Huile de soja	10 174	11 241	10 722	9 230	9 868	10 156	8 995	9 530	5,9%
Huile de tournesol	4 308	4 378	3 910	5 148	4 770	5 035	7 155	6 315	-11,7%
Huile de palmiste	2 339	2 627	2 671	3 169	3 051	3 030	3 052	3 365	10,3%
Suif et graisses	2 201	2 223	2 208	1 956	2 075	2 010	1 675	1 565	-6,6%
Huile de colza	2 068	2 161	2 375	2 670	3 330	3 567	4 142	4 153	0,3%
Huile de coco	2 044	1 993	1 971	1 834	2 333	1 974	1 907	2 082	9,2%
Huile d'olive	747	768	737	725	757	800	893	945	5,8%
Huile de maïs	907	745	716	677	633	730	890	855	-3,9%
Huile d'arachide	213	163	176	177	226	215	181	189	4,4%
Huile de coton	148	149	145	149	151	170	215	201	-6,5%
Autres huiles et graisses	1 617	2 124	2 050	2 182	2 211	2 189	2 418	2 256	-6,7%
III. Exportations	57 509	58 222	60 866	64 126	66 436	67 922	72 101	75 384	4,6%
Huile de palme	29 941	29 782	33 695	36 206	36 508	38 130	40 354	44 030	9,1%
Huile de soja	10 435	11 192	10 093	9 278	10 150	10 032	9 014	9 640	6,9%
Huile de tournesol	4 467	4 295	4 081	5 176	4 736	4 955	7 300	6 175	-15,4%
Huile de palmiste	2 390	2 675	2 715	3 042	3 064	3 068	3 077	3 320	7,9%
Suif et graisses	2 153	2 263	2 200	2 000	2 158	2 039	1 668	1 550	-7,1%
Huile de colza	2 103	2 058	2 331	2 578	3 432	3 610	4 114	4 089	-0,6%
Huile de coco	1 987	1 996	1 882	1 857	2 353	1 948	1 922	2 084	8,4%
Huile d'olive	733	761	741	716	779	808	905	940	3,9%
Huile de maïs	888	716	725	689	634	769	895	870	-2,8%
Huile d'arachide	211	196	147	207	201	208	180	193	7,2%
Huile de coton	158	157	143	155	153	174	229	200	-12,7%
Autres huiles et graisses	2 014	2 093	2 042	2 186	2 268	2 181	2 443	2 293	-6,1%
IV. Offre disponible (I+II-III)	148 751	154 022	160 958	165 178	172 236	177 806	186 074	188 214	1,2%
V. Variations dans les stocks	1 339	478	1 240	802	517	1 301	2 687	-635	-123,6%

VI. Disparition (IV-V)	147 412	153 544	159 718	164 376	171 719	176 505	183 387	188 849	3,0%
Huile de palme	36 125	37 882	42 485	42 638	42 784	48 020	51 229	56 478	10,2%
Huile de soja	34 370	36 944	37 823	35 906	39 220	41 597	42 347	42 134	-0,5%
Huile de colza	18 070	19 024	19 802	21 198	23 507	24 139	24 059	24 251	0,8%
Huile de tournesol	10 876	11 229	10 517	12 576	12 690	12 516	14 562	13 975	-4,0%
Suif et graisses	8 528	8 433	8 428	8 355	8 466	8 438	8 342	8 467	1,5%
Huile de coton	4 902	5 067	5 050	4 684	4 611	4 743	5 112	5 045	-1,3%
Huile de palmiste	4 176	4 544	4 808	5 399	5 211	5 207	5 575	6 255	12,2%
Huile d'arachide	4 450	4 114	4 265	4 182	4 046	4 271	4 132	3 889	-5,9%
Huile de coco	3 199	3 218	3 266	3 181	3 589	3 238	3 057	3 387	10,8%
Huile d'olive	2 913	3 018	3 027	3 113	3 218	3 292	3 352	3 126	-6,7%
Huile de maïs	2 219	2 362	2 295	2 347	2 386	2 460	2 633	2 846	8,1%
Autres huiles et graisses	17 584	17 709	17 952	20 797	21 991	18 584	18 987	18 996	0,0%

Source: Oil World Annual 2014", ISTA Mielke GmbH, 2014, Fedepalma – Sispa.

L'huile de palme à forte teneur en acide oléique est l'une des huiles dont le potentiel d'utilisation dans l'industrie alimentaire est le plus élevé. Ce matériel hybride est planté essentiellement dans des pays situés dans les zones tropicales de l'Amérique centrale et de l'Amérique du Sud. Sa culture a été présentée comme la meilleure solution pour remplacer le palmier à huile traditionnel (*Elaeis guineensis*) infecté par la pourriture sèche du cœur qui est l'une des principales maladies du palmier à huile en Amérique.

On trouve les plus grandes superficies plantées avec cet hybride en Colombie et en Équateur, qui sont les pays les plus touchés par la maladie. Aujourd'hui le matériel hybride interspécifique est non seulement une solution qui permet de neutraliser la pathologie mais qui offre aussi de nouveaux débouchés commerciaux étant donné les caractéristiques physicochimiques déjà mentionnées de cette huile.

Les superficies plantées étaient en 2013 de 72 445 hectares. Elles ont été mises en culture essentiellement au cours des quatre dernières années. Dans le cas de la Colombie, 30 pour cent des superficies cultivées sont en production, 42 pour cent sont dans la première année de production et le reste est en cours de développement (Fedepalma, 2014 – données fournies par les producteurs).

Tableau 6. Superficies plantées et en production de palmier hybride OxG

Colombie ¹	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
Nord	35	--	35
Est	6 920	1 660	8 580
Ouest	2 399	3 100	5 499
Centre	13 065	3 266	16 331
Équateur ²	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
San Lorenzo	4 253	5 020	9 273
Ouest	1 250	1 350	2 600
Est	11 227	3 199	14 426
Reste du pays	3 701	--	3 701
Brésil ³	Superficies en production (ha)	Superficies en développement (ha)	Superficies plantées (ha)
Total du pays	--	12 000	12 000
Total	42 850	29 595	72 445

Sources:

¹ Fedepalma, communication par voie électronique avec les producteurs, septembre 2014.

² Palmar del Río, communication par voie électronique, septembre 2014.

³ Comercializadores Internacionales de Aceite, communication par voie électronique, octobre 2014

Peu de plantations de palmiers hybrides OxG interviennent actuellement dans le processus d'extraction de l'huile, en raison notamment des faibles volumes de production actuels et des difficultés de la commercialisation car il n'existe pas de norme internationale pour encadrer les ventes.

La production d'huile de palme à forte teneur en acide oléique en Colombie a atteint 23 000 tonnes en 2013, dont 77 pour cent a été exporté et 23 pour cent utilisé dans le pays. Tandis qu'en Équateur la production annuelle était de 92 000 tonnes, dont 9 pour cent était destiné au marché de l'exportation et 91 pour cent au marché local (ANCUPA, 2014). Le Tableau 7 indique les principales destinations des exportations de la Colombie et de l'Équateur.

Tableau 7. Principales destinations des exportations d'huile de palme à forte teneur en acide oléique provenant de la Colombie et de l'Équateur

2013	Pays de destination (tonnes)						Total
	Pays d'origine	Espagne	Pays-Bas	Royaume-Uni	Mexique	États-Unis d'Amérique	
Colombie	2 400	2 000	1 000	12 387	--	--	17 787
Équateur	1 900	3 500	1 000	500	2 100	3 000	12 500
						Total	29 787

Sources:

¹ Colombie: Négociants locaux et Fedepalma, 2014.

² Équateur: Négociants internationaux, 2014

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

Compte tenu de son profil nutritionnel, l'huile de palme à forte teneur en acide oléique peut être utilisée directement ou dans des préparations alimentaires destinées à la consommation humaine. Compte tenu de ses caractéristiques physicochimiques, notamment la teneur en acides gras insaturés, cette huile est plus fluide à température ambiante que l'huile de palme classique, ce qui facilite son emploi dans certaines formulations alimentaires utilisées dans des climats froids où l'huile de palme traditionnelle n'est pas utilisée en raison de son point de fusion élevé.

De plus, étant donné que 25 pour cent de l'huile produite en 2013 a été exporté vers l'Europe, le Mexique et les États-Unis d'Amérique, et que ces marchés apprécient sa qualité pour l'industrie alimentaire, ne pas inclure l'huile de palme à forte teneur en acide oléique dans la norme CODEX STAN 210-1999, aura des effets négatifs sur sa commercialisation.

Deux normes régionales existent actuellement pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique, mais elles n'ont d'incidence que pour la Communauté andine.

Norma Técnica Andina 0073:2009, Huile de palme à forte teneur en acide oléique (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, Huile de palme à forte teneur en acide oléique 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 2154 de 2012 du Ministère colombien 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 et, entreposées, y compris pour l'exportation, l'importation ou la commercialisation dans le pays, pour la consommation humaine.

c) Potentiel du marché international ou régional

Comme indiqué précédemment, il y a approximativement 72 445 hectares de matériel hybride OxG plantés en Colombie, en Équateur et au Brésil. Lorsque toute la superficie sera en pleine production dans environ trois ans, le potentiel de production est de 275 000 tonnes d'huile par an (Fedepalma - SISPA, 2014).

En Colombie, 12 000 hectares de matériel hybride OxG devraient être plantés dans les quatre années à venir. Cette expansion des superficies plantées en hybride OxG fait partie des mesures ciblées qui ont été prises pour neutraliser les effets destructeurs de la pourriture sèche du cœur dans différents pays touchés. Le potentiel de production de ces nouvelles superficies est de 50 000 tonnes par an, en pleine production.

De plus, selon les données fournies par des entreprises privées en Équateur, 30 000 hectares ont été plantés, dont 20 431 sont déjà en production.

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. Ses caractéristiques sont différentes de celles de l'huile de palme traditionnelle (*Elaeis guinnensis*) et de ses fractions, notamment en ce qui concerne les teneurs en acide oléique, vitamine E et bêta-carotène. Elles ont une incidence sur les utilisations de cette huile dans l'industrie alimentaire.

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 210-1999 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 210-1999 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 de palme. Il est possible de modifier la norme conformément aux exigences concernant les propositions de nouveaux travaux.

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

Aucun à ce jour.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique est conforme à l'objectif visant à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex dans la législation nationale des différents pays concernés et de faciliter le commerce international. Cette proposition se fonde sur des considérations scientifiques et contribue à la définition d'exigences de qualité minimales pour l'huile de palme à forte teneur en acide oléique destinée à la consommation humaine, avec pour objectif de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La proposition correspond à l'Objectif 1.1 du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019: «Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius».

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

Aucune.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La proposition relative à un ajout à la Norme CODEX STAN 210-1999 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 à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun besoin identifié.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

Calendrier	SESSION	ÉTAT D'AVANCEMENT
Février 2015	Vingt-troisième session du CCFO	Décision de transmettre la proposition de nouveaux travaux à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation à sa trente-huitième session
Juillet 2015	Trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation des nouveaux travaux
Février 2017	Vingt-quatrième session du CCFO	Examen de l'Avant-projet d'amendements
Juillet 2017	Quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption à l'étape 5
Février 2019	Vingt-cinquième session du CCFO	Examen du Projet d'amendements
Juillet 2019	Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption à l'étape 8

10. Références

- Barba, J. & Baquero, Y. (2011). *Evaluación de progenitores masculinos guineensis en la obtención de híbridos inter específicos OxG a partir de oleíferas Taisha*. 6 p. Seminario Internacional de Palma Aceitera. ANCUPA 2011.
- Barcélos, E. 1986. *Características genético-ecológicas de poblaciones naturales de Caiaué (Elaeis oleífera (H.B.K.) Cortes)* en la amazonia Brasileira. 108p. Tesis de Maestría. Instituto Nacional de Investigación de la Amazonia.
- Meunier, J. 1991. Una posible solución genética para el control de la pudrición de cogollo en la Palma Aceitera: Híbrido interespecífico *Elaeis oleífera* x *Elaeis guineensis*. *Palmas*, (12)2.
- Mohd Din A and Rajanaidu, N. Evaluation of *E. oleífera*, Interspecific Hybrids and Backcrosses. (2000). Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 114- 141.
- Nagendran, B; Unnithan U.R.; Choo, Y.M and Sundram, K. (2000). *Characteristics of red palm oil, a carotene – and Vitamin E- rich refined oil for food uses*. Food & Nutrition Bulletin, Volume 21, Number 2, June 2000, pp. 189-194(6).
- Rajanaidu, N. (1994). *PORIM Oil Palm Genebank*. Collection, Evaluation, Utilization and Conservation of oil palm genetic resources. Malaisie 19p.
- Rajanaidu, N., Kusahiri, A., Rafii, MY., Moh Din A., Maizura, I., Isa, ZA. & 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. (2003). Colecta de material genético de Palma Americana Noli *Elaeis oleífera* (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 genéticas de palma de aceite *Elaeis guineensis* (Jacq) y *Elaeis oleífera* (H.B.K.) de Cenipalma: características de importancia para el sector palmicultor. *Palmas*. (25)2, 39-48.
- Rey L., Ayala I., Ruíz, R., Gómez, PL. (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., Ruíz, R., Gómez, PL. (2003) *Evaluación y selección de materiales dura en plantaciones comerciales de palma de aceite Elaéis guineensis jacq*. Conferencia Internacional Palma de Aceite. Cartagena.2003.
- Rey, L., Gómez, P., Cardoso, C., Rajanaidu, N. 2002. *Colecta material genetico de Elaéis guineensis Jacq en la Republica de Angola*. Informe Interno Cenipalma-Inca. 6p.
- Sharma, M. *Exploitation of Elaéis oleífera germplasm in improving the quality of oil palm*. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 322- 340.
- TorresVM., Rey, L., Gelves, F., y Santacruz, L. (2004) Evaluación del comportamiento de los híbridos *Elaéis oleífera* x *Elaéis guineensis* en la plantación Guaicaramo en la zona oriental de Colombia. *Palmas*(25)2.
- Amblard, P., Billote, N., Cochard, B., Durand-Gasselín, T., Jacquemard, J.C., Louise, C., Nouy, B. y Potier, F. (2004). El mejoramiento de la palma de aceite *Elaéis guineensis* y *Elaéis oleífera* por el Cirad –CP. *Palmas*(25) No. Especial.