

# commission du codex alimentarius **F**



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

**ALINORM 05/28/17**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Vingt-huitième session

### **RAPPORT DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

Londres (Royaume-Uni)  
21– 25 février 2005

**Note:** La lettre circulaire 2005/11-FO est incluse dans le présent document

# 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 5/15.2

CL 2005/11-FO  
Mars 2005

**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, 00100 Rome (Italie)

**OBJET:** Distribution du rapport de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (ALINORM 05/28/17)

**A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-HUITIÈME SESSION POUR ADOPTION**

**Avant-projet de norme pour adoption finale à l'étape 5/8 de la procédure**

*Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique;  
Amendement pour l'huile de sésame (par. 45, Annexe III)*

**Avant-projet de norme pour adoption finale à l'étape 5 de la procédure accélérée**

*Avant-projet de Tableau 1 révisé du Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (par. 52, Annexe II)*

**Avant-projet de norme pour adoption à l'étape 5 de la procédure**

*Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique;  
Inclusion de l'huile de son de riz (par. 43, Annexe V)*

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les documents ci-dessus sont invités à les adresser par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, à la procédure unique accélérée pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) au Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 1er mai 2005.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À dix-neuvième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est parvenu aux conclusions suivantes:

### Questions à soumettre à la Commission:

#### **Le Comité:**

- est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendement suivant à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique à l'étape 5/8 pour adoption (par. 45, Annexe III);
  - amendement pour l'huile de sésame
- est convenu d'avancer l'Avant-projet de Tableau 1 révisé du Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac pour adoption à l'étape 5 de la procédure accélérée (par. 52, Annexe II);
- est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendement suivant à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour adoption à l'étape 5 (par. 43 Annexe V);
  - inclusion de l'huile de son de riz
- a décidé de proposer les amendements suivants de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique au titre de nouvelles activités;
  - amendement pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (par. 46)
  - inclusion de l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique et de l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique (par. 64)
  - amendement de la composition en caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie (par. 67)

### Questions intéressant la Commission

#### **Le Comité:**

- est convenu de maintenir le Projet de liste et l'Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables, respectivement, aux étapes 7 et 4, pour nouvel examen à la prochaine session (par. 62)
- est convenu de maintenir le Projet de norme pour les mélanges tartinables et pour les matières grasses tartinables tel qu'amendé à la dix-neuvième session à l'étape 7 hormis la section 4 "Additifs alimentaires" qui doit être remaniée par un groupe de travail électronique pour observations et examen à la prochaine session (par. 61, Annexe IV);
- est convenu de demander au COI de poursuivre l'étude des données sur les teneurs en acide linoléique dans les huiles d'olive dans le monde (par. 36).

## TABLE DES MATIÈRES

### Paragraphe

OUVERTURE DE LA SESSION .....	1-2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3-4
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES.....	5-6
PROJET DE NORME POUR LES MATIERES GRASSES TARTINABLES ET LES MELANGES TARTINABLES .....	7-27
EXAMEN DE LA TENEUR EN ACIDE LINOLENIQUE A LA SECTION 3.9 DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE .....	28-37
AVANT-PROJETS D'AMENDEMENT A LA NORME POUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE .....	38-48
AVANT-PROJET DE TABLEAU 1 REVISE DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES GRAISSES ET DES HUILES COMESTIBLES EN VRAC .....	49-52
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CRITERES DE REVISION DE LA NORME POUR LES HUILES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE.....	53-56
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	57-75

## LISTE DES ANNEXES

### Pages

Annexe I	Liste des participants.....	13
Annexe II	Avant-projet de Tableau 1 révisé du Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac .....	22
Annexe III	Avant-projets d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (huile de sésame).....	23
Annexe IV	Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables .....	24
Annexe V	Avant-projets d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (huile de son de riz) .....	28

## INTRODUCTION

1) Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa dix-neuvième session du 21 au 25 février 2005 à Londres, sur l'aimable invitation du Gouvernement du Royaume-Uni. La réunion a été présidée par M. Richard Harding, responsable de la Division Étiquetage et Normes alimentaires de la Food Standards Agency. Quatre-vingt-dix-neuf participants de 37 pays membres, d'une organisation membre et de cinq organisations internationales y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I du rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2) La session a été ouverte par M. Richard Harding, Président du Comité, qui a accueilli les participants à la dix-neuvième session du Comité au nom du Gouvernement du Royaume-Uni, en leur souhaitant le plus grand succès dans leurs délibérations.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR<sup>1</sup> (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)

3) Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé dans le document CX/FO 05/19/1 en soulignant que la liste des cargaisons précédentes acceptables aux étapes 7 et 4 serait examinée au titre du point 8 de l'ordre du jour. Le Comité a pris note également de la proposition des États-Unis d'Amérique et de l'Indonésie visant à amender la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique et est convenu d'examiner ces propositions au titre du point 8 de l'ordre du jour. Il a décidé également d'établir les deux Groupes de travail suivants:

- Groupe de travail pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage présidé par M. Roger Wood (Royaume-Uni) chargé d'examiner la Section 8 du Projet de norme pour les huiles d'olive et le Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, et de répondre aux questions soulevées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa vingt-quatrième session.
- Groupe de travail sur les additifs alimentaires chargé d'examiner la Section 4, Dispositions concernant les additifs alimentaires, dans le Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

4) La délégation de la Communauté européenne a informé le Comité d'une répartition de compétence entre la Communauté européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5, Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

## QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>2</sup>

5) Le Comité a noté les questions examinées par la Commission du Codex Alimentarius à ses vingt-sixième et vingt-septième sessions telles que présentées dans le document CX/FO 05/19/2, en particulier plusieurs amendements au Manuel de procédure comme l'établissement du processus d'examen critique dans le processus d'élaboration des normes Codex, du processus d'examen des comités et des groupes spéciaux du Codex, et la décision de la Commission concernant la demande d'avis scientifiques relative à la liste des cargaisons précédentes acceptables et l'approbation des nouvelles activités proposées par le Comité.

6) Le Comité a été informé des demandes émanant du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Le Comité a décidé de confier les questions soulevées par le CCMAS au Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'inscrire la question posée par le CCFL au point 3 de l'ordre du jour. Le Comité a décidé également d'examiner au titre du point 8 de l'ordre du jour le document établi par le Secrétariat de la FAO (CX/FO 05/19/2 Add.2) demandant la réunion d'une consultation d'experts FAO/OMS.

<sup>1</sup> CX /FO 05/19/1, CRD 7 (CE)

<sup>2</sup> CX/FO 05/19/2, CX/FO 05/19/2 Add.1, CX/FO 05/19/2 Add.2

## **PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>3</sup>**

7) Le Comité a rappelé que, à sa dernière session, le Comité était convenu de renvoyer le projet de norme à l'étape 6 pour de nouvelles observations, en particulier sur les sections maintenues entre crochets, et qu'il était parvenu à un consensus sur de nombreuses sections. Le Comité a examiné le projet de norme section par section et a apporté les amendements et formulé les observations qui suivent:

### **Section 2. Description**

#### **2.2 Matières grasses et huiles comestibles**

8) Le Comité a examiné la mention des « triglycérides » dans la définition des « matières grasses et huiles comestibles » laissée entre crochets lors de la dernière session. La délégation japonaise, soutenue par d'autres délégations, a exprimé l'opinion que les mono- et les di-glycérides étaient considérés comme des additifs et que la définition devrait inclure uniquement les triglycérides.

9) La délégation des États-Unis d'Amérique, soutenue par d'autres délégations, a proposé de faire référence aux « glycérides » afin de tenir compte d'éventuelles innovations techniques car les matières grasses tartinables n'étaient pas préparées uniquement avec des triglycérides. La délégation a noté que la commercialisation de produits contenant des di-glycérides était autorisée à l'heure actuelle et a suggéré que le texte pourrait faire référence aux di- et tri-glycérides, les monoglycérides n'étant pas utilisés pour le moment.

10) Après discussion, le Comité est convenu de remplacer le libellé actuel par la définition des « matières grasses et huiles comestibles » incluse dans la *Norme pour les matières grasses et les huiles non visées par des normes individuelles*, faisant référence aux « glycérides », afin d'assurer la cohérence entre toutes les normes pour les matières grasses et les huiles. En outre, les termes « glycérides partiels » ont été supprimés à la Section 2.2 du projet de norme.

### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

#### **3.1.2 Mélanges tartinables**

11) La délégation de la Communauté européenne a exprimé l'avis que le niveau actuel de 3% de matière grasse laitière devrait être remplacé par 10% pour établir une distinction claire entre les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. La délégation a proposé, comme autre solution possible, de fixer un niveau minimum de 10% de matière grasse laitière et d'insérer une note de bas de page laissant aux pays la possibilité d'établir un niveau inférieur dans le pays de vente au détail. La délégation japonaise a demandé des éclaircissements sur les réglementations d'étiquetage appliquées aux produits dont la teneur en matière grasse laitière se situe entre 3% et une valeur minimale supérieure établie conformément au point 3.1.2.1, et le Secrétariat a confirmé que cette dernière était établie par la législation nationale. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur du niveau actuel minimum de 3% de matière grasse laitière dans les mélanges tartinables car il résultait d'un examen approfondi lors de la dernière session et que le texte actuel permettait d'établir une teneur en matière grasse laitière plus élevée au niveau national. Après nouvelle discussion, le Comité a décidé de maintenir le libellé actuel de la section.

### **Section 4. Additifs alimentaires**

12) La délégation des États-Unis a informé le Comité que le Groupe de travail sur les additifs alimentaires n'avait pas pu étudier en détail ni réviser la section sur les additifs en raison de l'absence d'experts en additifs dans certaines délégations. Le Comité a reconnu que la section ne pouvait pas être finalisée lors de la session actuelle et a accepté la proposition des États-Unis de coordonner un Groupe de travail électronique qui examinerait les observations reçues et préparerait une section révisée sur les additifs, pour observations et examen à la prochaine session.

---

<sup>3</sup> CL 2004/1-FO, CX/FO 05/19/3 (observations de la CE, de l'Australie, du Brésil, du Canada, des États-Unis d'Amérique, de l'IFMA), CRD 8 (observations du Japon)

## **Section 7. Étiquetage**

13) Le Comité a rappelé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait entériné la section à l'exception de la deuxième phrase de la section 7.1 qui avait été renvoyée au Comité et se trouvait actuellement entre crochets. La délégation canadienne s'est déclarée favorable à la déclaration du nom des graisses et des huiles de manière générique ou spécifique afin de fournir des informations claires aux consommateurs et que ceci était conforme à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

14) Après discussion, le Comité est convenu que le nom du produit « peut inclure le nom des graisses et des huiles de manière générique ou spécifique » pour les mélanges tartinables et pour les matières grasses tartinables et a modifié le libellé en conséquence. Le Comité a aussi décidé que la phrase figurerait dans un paragraphe distinct (7.1.2).

15) La délégation de la Communauté européenne a proposé que soit déclarée la teneur en sel, cette information étant importante pour les consommateurs sur le plan de la nutrition et de la santé. Certaines délégations se sont demandé si la déclaration de la teneur en sel pour les matières grasses tartinables était nécessaire étant donné que cela ne l'était pas pour d'autres denrées alimentaires; elles ont aussi noté que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait examiner cette question dans le cadre de la discussion générale sur la déclaration quantitative des ingrédients. Certaines délégations ont proposé de déclarer le chlorure de sodium, tandis que d'autres délégations ont soutenu la référence au sel en tant qu'ingrédient. Le Comité s'est également demandé si la teneur en sel devait être déclarée en pourcentage ou en poids. Après discussion, le Comité est convenu d'insérer un nouveau paragraphe 7.4 indiquant que « la teneur en sel du produit devra être déclarée sur l'étiquette » afin de permettre une plus grande souplesse au niveau national.

16) Le Comité a approuvé l'amendement apporté par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires à la section 7.3.2, et a ajouté que la déclaration de matières grasses laitières s'appliquait « quand celles-ci sont présentes » dans un souci de clarification.

17) La délégation de la Communauté européenne a proposé de déclarer toutes les matières grasses et huiles utilisées dans la composition des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables selon un ordre de poids décroissant en plus des matières grasses laitières.

18) Le Comité a noté que conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les ingrédients devaient être déclarés en ordre décroissant sur l'étiquette. Cependant, plusieurs délégations ont souligné qu'une déclaration quantitative des matières grasses et des huiles individuelles utilisées dans chaque produit serait très difficile à réaliser sur le plan pratique, compte tenu notamment des variations dans la composition des mélanges oléagineux utilisés. La délégation française a exprimé l'opinion qu'une telle déclaration permettrait de fournir des informations claires sur les teneurs respectives en matière grasse laitière et en matière grasse végétale. Plusieurs délégations ont souligné que la teneur en matière grasse végétale pouvait être calculée par différence car la teneur en matière grasse et la teneur en matière grasse laitière étaient déclarées et ont indiqué qu'elles soutenaient le libellé actuel.

19) L'Observateur de la Fédération internationale des associations de margarine (FIAM) a proposé de prévoir une dérogation permettant l'emploi de l'allégation « à faible teneur en matières grasses » pour les matières grasses tartinables avec une teneur en matières grasses de 41%. Le Secrétariat a rappelé que cette question avait déjà fait l'objet d'une discussion et que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, lors de l'élaboration des directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, étaient convenus que les dispositions relatives à la teneur en éléments nutritifs s'appliqueraient à toutes les denrées alimentaires sans exception.

## **Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

20) Les conclusions du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ont été présentées par son Président, M. Roger Wood (Royaume-Uni). Le rapport présenté dans le document CRD 16 comprenait des questions d'ordre général, émanant du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et des propositions pour des méthodes spécifiques (voir aussi paragraphe 37).

## Questions générales

### Année de publication

21) Le Comité a rappelé que la mention de l'année de publication dans les méthodes ISO et les autres méthodes était une question qui avait été débattue à sa dernière session et à la vingt-cinquième session du CCMAS. Le Comité avait encouragé le CCMAS à traiter ce problème dans une perspective générale. Le Comité a noté qu'en application de la norme ISO/IEC 17025:1999, les analystes étaient tenus d'utiliser la version la plus récente des méthodes d'analyse et il est convenu que, compte tenu de la façon dont les organisations internationales opèrent actuellement, il n'était plus nécessaire d'indiquer l'année de publication des méthodes d'analyse dans les Normes Codex.

### L'utilisation des résultats d'analyse: plans d'échantillonnage, relations entre les résultats d'analyse, incertitude des mesures, facteurs de récupération et dispositions des Normes Codex

22) Le Comité a rappelé que le CCMAS avait transmis le document ci-dessus pour observations aux comités de produits, et il a approuvé la proposition du Groupe de travail de transmettre les observations suivantes au CCMAS:

- Le document a été apprécié à sa juste valeur. Il conviendrait toutefois d'indiquer clairement qu'il s'adresse aux Comités du Codex afin que le lien existant entre les spécifications des Normes Codex et les procédures (méthodes d'analyse et d'échantillonnage) utilisées pour estimer les spécifications soit pleinement reconnu. Il faudrait développer le raisonnement sur lequel s'appuie le document, éventuellement en y incorporant d'autres informations et observations tirées de documents déjà préparés par le CCMAS.
- On ne sait pas très bien où le document sera publié dans le Système du Codex, en supposant qu'il soit approuvé, et ce point devrait être clarifié. S'il s'agit du Manuel de procédure, il faut aussi déterminer l'endroit qui convient le mieux pour les informations additionnelles, exemples, etc. à publier.
- Quand il faut faire un dosage de contaminants, la déclaration de récupération peut être acceptée telle qu'elle a été rédigée.
- Des éclaircissements devraient être apportés sur la question des chiffres significatifs, et des exemples fournis à titre d'informations supplémentaires.

23) Le Secrétariat a informé le Comité qu'il était prévu d'inclure le document en cours d'étude au sein du CCMAS (Annexe du document CX/FO 05/19/2-Add.1) dans le Manuel de procédure et que la version antérieure du document, telle qu'examinée par le Comité à sa session précédente, était disponible sous la cote CX/MAS 02/13 et pourrait fournir des références utiles.

### **Méthodes d'analyse pour les matières grasses tartinables**

24) Le Comité a rappelé que le CCMAS avait décidé d'approuver à titre provisoire la méthode proposée pour la détermination de la teneur en matière grasse laitière (acide butyrique) en tant que méthode Type I en attendant que le Comité sur les graisses et les huiles définisse un facteur de conversion.

25) Le Comité est convenu qu'il était inopportun de présenter les résultats sous forme de fourchette utilisant la fourchette naturelle de l'acide butyrique dans les matières grasses laitières car la variabilité naturelle de l'acide butyrique dans les matières grasses laitières est très importante, à savoir de 2,9 à 4.0%. Il a été noté que de nombreuses organisations prescrivait un « facteur moyen » pour l'acide butyrique afin de pouvoir estimer les matières grasses laitières dans les aliments composés et le Comité a décidé d'adopter cette approche.

26) Le Comité a noté que la façon la plus efficace de contrôler la qualité de la composition de ces produits consistait à connaître les composants utilisés et a recommandé d'étudier la « traçabilité » de ces produits, éventuellement à travers les activités du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations de denrées alimentaires (CCFICS).



## **État d'avancement du Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables**

27) Le Comité a reconnu que, hormis la section sur les additifs alimentaires, toutes les sections avaient été mises définitivement au point. Le Comité a donc décidé de maintenir le projet de norme, tel que modifié lors de la présente session, à l'étape 7 (voir Annexe IV), et de renvoyer la Section 4. Additifs alimentaires à l'étape 6 pour nouvelle rédaction par un Groupe de travail électronique, observations et examen à la prochaine session.

### **EXAMEN DE LA TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE À LA SECTION 3.9 DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

28) Le Comité a rappelé que, à sa vingt-sixième session, la Commission avait décidé d'adopter la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sans indiquer de teneur pour l'acide linoléinique, et en insérant une note de bas de page précisant « en attendant les résultats de l'étude du Conseil oléicole international (COI) et un nouvel examen du Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales peuvent être conservées ». À sa dernière session, le Comité avait été informé que le COI conduirait une étude de tous les pays producteurs, pour collecter des données pertinentes sur les intervalles d'acides gras qui seraient représentatifs de la production mondiale d'huile d'olive.

29) La délégation tunisienne a présenté l'étude du COI au nom de cet organisme, et a noté que les réponses des pays producteurs avaient été limitées (8 sur 35) et que les informations fournies étaient parfois incomplètes. La délégation a souligné que l'étude n'avait tiré aucune conclusion concernant la teneur en acide linoléinique, étant donné le nombre insuffisant de pays qui avaient répondu.

30) La délégation australienne a déclaré estimer que l'étude du COI n'apportait que des données limitées, qui ne permettraient pas au Comité de décider d'une teneur acceptable en acide linoléinique. La délégation a noté que, selon cette étude, plusieurs pays avaient observé dans des échantillons des valeurs dépassant 1%, et a signalé que quel que soit le niveau de production, les normes internationales devraient comprendre des teneurs pouvant être respectés par tous les pays producteurs.

31) La délégation de la Nouvelle-Zélande a estimé que la limite de 1% pour l'acide linoléinique représentait une barrière commerciale, car dans certains cas, elle ne pouvait pas être respectée pour des huiles d'olive de haute qualité conformes à tous les autres critères de qualité. La délégation a donc proposé de rétablir la valeur précédente de 1,5%, avec une note de bas de page renvoyant à d'autres critères pour constater la conformité à la norme, qui avait été utilisée pendant de nombreuses années et qui ne créerait pas de problèmes d'ordre commercial.

32) La délégation de la Communauté européenne s'est déclarée en faveur de la valeur de 1% car celle-ci était liée à d'autres acides gras utilisés pour calculer la valeur ECN 42, et représentait un facteur essentiel de qualité, surtout pour la prévention des fraudes. La délégation a noté que certaines quantités d'huiles d'olive provenant de pays de l'UE ou du COI dépassaient la valeur de 1%, auquel cas elles n'étaient pas commercialisées, en soulignant, toutefois, que ces événements isolés ne devraient pas avoir d'effet sur les paramètres essentiels de qualité dans la Norme. La délégation a proposé d'insérer la valeur de 1%, avec une note indiquant qu'il s'agissait d'une limite provisoire, utilisée en attendant la conclusion de l'étude du COI. Cette position a été appuyée par la délégation tunisienne, qui a rappelé que les paramètres établis par le COI s'appuyaient sur des données scientifiques et représentaient un consensus entre les pays producteurs.

33) La délégation canadienne a proposé de conserver la valeur de 1%, avec une note de bas de page reconnaissant la possibilité de rencontrer des valeurs supérieures, en raison de variations des conditions géographiques ou climatiques, et permettant l'emploi d'autres critères pour établir l'authenticité des huiles d'olive, à titre de compromis.

34) La délégation australienne, appuyée par d'autres délégations, a proposé de faire poursuivre la collecte des données par un Groupe de travail plutôt que par le COI. D'autres délégations ont fait observer que ni le Comité ni un groupe de travail ne posséderaient l'expertise requise pour réaliser une étude et pour tirer des conclusions pertinentes, et que ce travail devrait être confié au COI.

---

<sup>4</sup> CX/FO 05/19/4 (Enquête sur les caractéristiques analytiques des huiles d'olive vierges comestibles par zones de production des pays producteurs), CX/FO 05/19/4-Add.1 (observations de l'Australie, de la CE, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Turquie, du Venezuela), CX/FO 05/19/4-Add.2 (Données soumises par la Tunisie au COI), CRD 4 (observations de la FOSFA)

35) Le Président, rappelant que les décisions prises dans le cadre du Codex devaient reposer sur un consensus, et que les intervalles de composition figurant dans les normes devaient correspondre aux huiles faisant l'objet d'échanges internationaux et contribuaient à lutter contre les fraudes, a noté qu'à ce stade, il n'était pas possible de convenir d'une valeur en vue de l'adoption de celle-ci par la Commission, et a proposé d'inviter le COI à poursuivre son étude des données dans les pays producteurs, et de demander aux États Membres de fournir des données pertinentes, afin de faciliter l'examen de cette question à l'avenir.

36) Après de nouveaux débats, le Comité a décidé de conserver la norme telle qu'adoptée par la Commission, sans indiquer de teneur en acide linoléique, d'inviter le COI à poursuivre l'étude des données, pour obtenir des données représentatives de la production mondiale d'huile d'olive. Il a été rappelé aux États Membres qu'ils pouvaient fournir des données au Comité s'ils le souhaitaient. Le Comité est convenu de réexaminer cette question lors de sa prochaine session, compte tenu des données qui seraient présentées.

### **Méthodes d'analyse pour les huiles d'olive**

37) Le Comité a rappelé que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait approuvé, à titre temporaire, la méthode ISO 15788-2: 2003 pour les stigmastadiènes, et qu'il l'avait soumise pour examen au CCFO. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse, à savoir conserver la méthode ISO 15788-2: 2003 pour les stigmastadiènes, en tant qu'autre méthode possible, et donc désignée comme méthode Type III, la méthode ISO 15788-1 étant retenue comme la méthode Type II.

## **AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS A LA NORME POUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (HUILE DE SON DE RIZ, HUILE DE SÉSAME) (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>5</sup>**

### **HUILE DE SON DE RIZ**

38) Le Comité, constatant que l'avant-projet de norme pour l'huile de son de riz rédigé par l'Inde, figurant à l'Annexe 1 du document CX/FO 05/19/5, comportait des dispositions applicables à tous les types d'huiles végétales portant un nom spécifique dans la Norme, a décidé de se concentrer uniquement sur les dispositions spécifiques à l'huile de son de riz.

### **Section 2. Définition**

39) Le Comité a modifié la définition proposée à l'origine pour l'huile de son de riz dans la section 2.1 Définition du produit, en accord avec le libellé utilisé pour les autres huiles végétales dans la Norme, pour lire « L'huile de son de riz (huile de riz) est préparée à partir du son de riz [*Oryza sativa* L] ».

### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité et ANNEXE**

40) Le Comité a remanié la proposition de l'Inde sur la Composition des acides gras dans la Section 3, les Caractéristiques de composition dans la Section 2 et les Tableaux 2, 3, 4 (Caractéristiques chimiques et physiques, Niveaux de desméthylstérols, Niveaux de tocophérols et de tocotriénols) dans l'Annexe, en tenant compte des observations soumises par les États Membres. Dans le cadre de cette démarche, le Comité a décidé d'accepter un vaste éventail de données sur les chiffres techniques proposés par les États Membres, afin de tenir compte des diverses conditions géographiques, climatiques et variétales. En remaniant les Tableaux 2, 3 et 4, le Comité a modifié leur présentation pour des raisons de cohérence et sélectionné uniquement les données dérivées des huiles de son de riz brutes.

41) Le Comité a toutefois reconnu que des informations et des données supplémentaires étaient nécessaires pour une meilleure compréhension de la proposition d'origine et l'achèvement de la norme. Le Comité a donc demandé à l'Inde et à d'autres États Membres de fournir les informations et les données suivantes pour la prochaine session du Comité.

- les volumes échangés sur le marché international (exportation)

---

<sup>5</sup> CX/FO 05/19/5 (Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Huile de son de riz de l'Inde, huile de sésame de l'Allemagne), Données de composition supplémentaires pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique des États-Unis), CX/FO 05/19/5 Add.1 (observations du Canada, du Guatemala, du Venezuela), CRD 1 (proposition de l'ISO), CRD 6 (observations du Brésil), CRD 8 (observations du Japon), CRD 9 (observations de la Thaïlande), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 13 (observations de la CE)

- l'origine et l'importance des échantillons analysés (lot industriel; huile commerciale; nombre de lots; nombre d'échantillons par lot) et leur nature (brute ou raffinée; huile extraite d'un produit brut dans un laboratoire)
- la méthode d'analyse utilisée (parmi celles figurant au point 5 de la norme)
- la méthode d'analyse des oryzanols dans la Section 2.10 de l'Annexe
- clarification sur l'existence de données pour le Delta-7- stigmasténol dans le Tableau 3
- l'ensemble des données pour les tocophérols et les tocotriénols qui devraient figurer dans le Tableau 4
- trois données indépendantes pour le Bêta-tocophérol, Gamma-tocophérol et Gamma-tocotriénol dérivées de l'huile de son de riz brute qui devraient figurer dans le Tableau 4.

## **Section 8. Méthodes d'analyse**

42) Le Comité a fait sienne la proposition du Groupe de travail concernant les méthodes d'analyse; méthode AOAC 952.13; AOAC 942.17, ou AOAC 958.15 pour l'arsenic en tant que méthode Codex Type II. D'autres amendements proposés dans le document CRD 16 par ce groupe de travail ont déjà été entérinés par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

### **État d'avancement de l'avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique; Huile de son de riz**

43) Le Comité est convenu de transmettre à l'étape 5 l'avant-projet d'amendement pour les huiles végétales portant un nom spécifique; Huile de son de riz, pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session, étant entendu que les données et les informations demandées seraient fournies au Comité pour nouvel examen de la présente norme à sa prochaine session (voir Annexe V).

#### **HUILE DE SESAME**

44) La délégation allemande a expliqué que la composition en acides gras proposée pour l'huile de sésame dans le document CX/FO 05/19/5 avait été déterminée à partir des données d'échantillons provenant de différents pays. Le Comité a noté que plusieurs délégations avaient également fourni des données supplémentaires sur les niveaux d'acides gras. Le Comité a modifié les données pour plusieurs acides gras de l'huile de sésame (C16:1, C18:0, C18:1, C18:3, C20:00, C22:00) afin de prendre en compte toutes les données proposées par ces pays.

45) Le Comité a décidé de transmettre les amendements à la Commission pour adoption à l'étape 8 avec omission des étapes 6 et 7 (voir Annexe III).

#### **DONNEES DE COMPOSITION SUPPLEMENTAIRES POUR L'HUILE DE TOURNESOL A TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLEIQUE**

46) Le Comité a rappelé que les dispositions pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique avaient été adoptées par la Commission. La délégation des États-Unis a présenté d'autres données sur l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, suite à la demande du Comité à sa dernière session. La délégation a proposé de modifier plusieurs données essentielles, telles que la composition en acides gras, les caractéristiques physiques et chimiques, les niveaux de desméthylstérols et de tocophérols des huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique. Le Comité a examiné cette demande et a décidé de transmettre cet amendement à la Commission pour approbation au titre de nouvelle activité.

#### **NORME ISO**

47) L'Observateur de la Fédération des associations d'huiles, graines et graisses, au nom de l'ISO, a présenté sa proposition visant à modifier plusieurs noms d'huiles et de noms botaniques de graines d'origine dans la Section 2.1 de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique conformément à la norme ISO 507:2002 (Graines oléagineuses, graisses et huiles végétales - Nomenclature). L'Observateur a fait observer qu'il fallait éviter les divergences entre la Norme Codex et la norme ISO, afin que les produits oléagineux faisant l'objet d'échanges internationaux puissent être clairement identifiés sans créer de malentendu ou de confusion. La délégation indonésienne a indiqué que les espèces « *Elaeis oleifera* (Kunth) Cortes » et « *Elaeis, melanococca autores non Gaertn* » devraient être ajoutées aux variétés de palmier à huile dans la Section 2.1.9, pour des raisons de cohérence avec les noms d'espèces de palmier à huile

comme les graines d'huile de palmiste d'origine dans la Section 2.1.8. La délégation malaisienne a contesté l'inclusion de ces deux espèces dans la Section 2.1.8 car les données relatives à l'huile de palmiste dans les tableaux de la Norme Codex concernaient uniquement « *Elaeis guineensis* ». Le Comité a aussi souligné que « huile de fruits à coque » ne devrait pas être utilisée comme autre nom possible de l'huile d'arachide, les produits à base de fruits à coque et d'arachide devant être clairement identifiés en raison des risques d'allergies.

48) Le Comité a décidé de demander à l'ISO de fournir davantage d'explications sur ses propositions et des réponses aux questions soulevées par le Comité afin d'examiner cette question à la prochaine session.

#### **AVANT-PROJET DE TABLEAU 1 RÉVISÉ DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES GRAISSES ET DES HUILES COMESTIBLES EN VRAC (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

49) Le Comité a noté la proposition visant à ajouter des notes de bas de page pour l'huile de noix de coco et l'huile de palmiste, afin de permettre le chargement et le déchargement à des températures allant de 30°C à 39°C ou à la température ambiante dans les conditions climatiques plus chaudes. La délégation indonésienne a expliqué la raison de cette proposition, à savoir que le chauffage dans le Tableau 1 de 40°C à 45°C pour ces types d'huile, était inutile dans les conditions climatiques plus chaudes étant donné que les huiles se trouvaient déjà à l'état liquide à température ambiante et qu'un chauffage répété pourrait nuire à la qualité de l'huile.

50) La délégation allemande a également proposé de changer la température minimale pour le chargement et le déchargement des huiles végétales de 15°C à 10 °C, étant donné les conditions de température entre 10°C à 15°C qui pourraient survenir dans certaines régions.

51) La délégation autrichienne a demandé de diviser le suif en deux catégories, « Suif pour des voyages de plus de 10 jours » avec modification des conditions de température pour l'entreposage et l'expédition de « 45 °C à 55°C » à « Ambiantes », et « Suif pour les voyages de 10 jours ou moins » sans modification des conditions de température appliquées au suif dans le Tableau 1 d'origine.

52) Le Comité a approuvé les amendements proposés et a décidé de transmettre le Tableau 1 révisé à l'étape 5 de la Procédure accélérée en vue de son adoption par la Commission à sa vingt-huitième session (voir Annexe II).

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CRITÈRES DE RÉVISION DE LA NORME SUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

53) Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session, la délégation canadienne avait proposé d'examiner des critères qui permettraient de fournir une définition et un nom appropriés pour l'huile végétale à teneur modifiée en acides gras, d'une façon plus cohérente et plus efficace, en raison du grand nombre de nouvelles huiles susceptibles d'être mises au point. Le Groupe de travail électronique, présidé par le Canada, a été créé conformément à cette décision, et le rapport établi par ce dernier a été distribué sous la référence CX/FO 05/19/7; ce rapport recommandait que le Comité utilise l'option 1 « critères absolus » et l'option 2 « allégations comparatives » comme base d'examen.

54) La délégation des États-Unis d'Amérique, en remerciant le Groupe de travail pour la qualité du document présenté, a signalé que, avant de décider d'une option, le Comité devrait étudier avec soin les incidences éventuelles de ces options sur les normes et les accords internationaux pertinents. La délégation néerlandaise, au nom des États Membres de la Communauté européenne, tout en se déclarant favorable à une étude supplémentaire de la question, a noté que les options 1 et 2 risquaient fort d'induire les consommateurs en erreur, et que, par conséquent, il faudrait établir des critères clairs pour éviter toute confusion. La délégation malaisienne a suggéré d'élaborer des critères qui pourraient s'appliquer à des modifications à des

<sup>6</sup> CL 2004/25-FO, CX/FO 05/19/6 (observations du Brésil, du Canada, de la Pologne et des États-Unis) CRD 3 (observations du Paraguay), CRD 4 (observations de la Fédération des associations d'huiles, graines et graisses), CRD 5 (observations de la CE).

<sup>7</sup> CX/FO 05/19/7 (document de travail émanant du groupe de travail électronique présidé par le Canada), CX/FO 05/19/7 Add.1 (observations du Canada, du Danemark, du Royaume-Uni), CX/FO 05/19/7 Add.2 (observations du Guatemala), CRD 4 (observations de la FOSA), CRD 6 (observations du Brésil), CRD 9 (observations de la Thaïlande), CRD 11 (observations de l'Indonésie)

composants autres que les acides gras. La délégation brésilienne a attiré l'attention du Comité sur le fait que le Codex avait déjà adopté une approche similaire pour les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs.

55) Le Comité a examiné plus en détail l'option 1 et l'option 2 recommandées par le groupe de travail. Certaines délégations ont fait part de leur préférence pour l'option 1, car elle pourrait fournir un message plus clair aux consommateurs. Ces délégations ont également signalé la difficulté que présente l'option 2, qui consiste à sélectionner une seule valeur de pourcentage comme critère approprié, car les acides gras présentent naturellement des intervalles larges. La délégation canadienne s'est déclarée favorable à l'option 2, car une approche comparative offrirait une plus grande souplesse que l'option 1, celle-ci pouvant créer des différences entre les critères établis et les niveaux réels d'acides gras. La délégation française a signalé que les options 1 et 2 posaient toutes deux des problèmes si on voulait les appliquer aux huiles végétales dont la teneur en acides gras avait été modifiée et qui étaient déjà incluses dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique. D'autres délégations ont aussi proposé d'utiliser une combinaison des deux options.

56) Après discussion, le Comité a reconnu les difficultés présentées par l'application de ces options, et aussi la nécessité de réaliser une nouvelle étude tenant compte de l'ensemble des avantages et des inconvénients. Le Comité a donc décidé de demander au Canada de poursuivre cette étude, dans le cadre d'un groupe de travail électronique, en collaboration avec l'Argentine, l'Australie, la France, le Ghana, l'Allemagne, l'Italie, les Pays-Bas, la Malaisie, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique et l'Organisation de l'industrie biotechnologique, et de faire part de ses conclusions au Comité à sa session suivante.

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour 8)<sup>8</sup>**

### **Liste des cargaisons précédentes acceptables**

57) Le Secrétariat a rappelé que, à sa dernière session, le Comité avait accepté de maintenir le Projet de liste et l'Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables, respectivement aux étapes 7 et 4, et demandé au JECFA d'établir des critères pour l'inscription des substances sur la liste. À sa vingt-sixième session, la Commission avait décidé de demander à la FAO et à l'OMS de réunir une consultation mixte d'experts, afin d'établir des critères pour les cargaisons précédentes acceptables. Le Comité a été informé que la FAO et l'OMS envisageaient actuellement de réunir un petit groupe d'experts pour l'établissement des critères, mais ne disposaient pas des ressources financières nécessaires pour l'évaluation des substances individuelles.

58) La délégation des États-Unis a indiqué que les critères figurant actuellement dans le Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables pourraient servir de base à la FAO et à l'OMS pour établir lesdits critères. La délégation a suggéré que le Comité envisage d'inclure une référence aux listes de substances évaluées par les organisations commerciales (FOSFA et NIOP), car le Comité n'avait pas les compétences voulues pour évaluer les substances, et que ni le JECFA ni la FAO/l'OMS ne pourraient évaluer toutes les substances inscrites sur la liste. La délégation a aussi déclaré estimer que le Comité devrait prévoir un mécanisme permettant d'inscrire des substances sur ces listes ou de les en éliminer.

59) La délégation de la CE a rappelé que pour l'inclusion de toute substance sur les listes, il faudrait se fonder sur l'évaluation scientifique du risque, et a fait part de son inquiétude concernant la sécurité de certaines substances figurant dans l'Avant-projet de liste à l'Étape 4. La délégation s'est donc déclarée en faveur de travaux supplémentaires sur les listes de cargaisons acceptables, étant donné leur importance pour assurer la protection de la santé du consommateur. En réponse à une question, la délégation de la CE a indiqué que des évaluations de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) étaient disponibles, ainsi que les données utilisées dans les évaluations, conformément au principe de transparence.

---

<sup>8</sup> CX/FO 05/19/2-Add.2, CRD 2 (Projet et Avant-projet de liste des cargaisons acceptables aux Étapes 7 et 4), CRD 5 (observations de la CE), CX/FO 05/19/8 (Proposition des États-Unis d'Amérique), CX/FO 05/19/8-Add.1 et CRD 10 (Proposition de l'Indonésie), CRD 4 (observations de la FOSFA), CRD 14 (Proposition de l'Australie)

60) Certaines délégations ont soutenu l'élaboration des listes et l'évaluation de ces substances par un organisme indépendant, afin de donner une base scientifique à ces listes. La délégation du Royaume-Uni a suggéré que le JECFA examine les évaluations scientifiques du risque conduites par des organismes nationaux spécialisés, et entérine ces évaluations, car il pourrait ne pas disposer des ressources nécessaires pour évaluer ces substances.

61) L'Observateur de la Fédération des associations d'huiles, graines et graisses a informé le Comité que l'Autorité européenne de sécurité des aliments prévoyait d'évaluer certaines des substances figurant à l'Annexe à l'Étape 4, et que le Comité pourrait ainsi parvenir à un consensus sur certaines des substances inscrites actuellement dans l'Avant-projet de liste.

#### **État d'avancement des listes des cargaisons précédentes acceptables**

62) Le Comité est convenu de maintenir le Projet de liste et l'Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables, respectivement, aux étapes 7 et 4, pour nouvel examen à la session suivante compte tenu des avis scientifiques que la FAO et l'OMS fourniront, et de toutes les autres informations pertinentes qui pourront devenir disponibles entre-temps.

#### **Projet d'amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique**

63) La délégation des États-Unis a informé le Comité que la production d'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique et d'huile de soja à faible teneur en acide linoléique était très importante aux États-Unis, et que l'on prévoyait une croissance substantielle du commerce de ces huiles dans un proche avenir. La délégation a souligné que ces huiles étaient plus stables que l'huile de soja traditionnelle et qu'elles seraient utilisées à la place de l'huile soja partiellement hydrogénée, et a présenté succinctement les caractéristiques de ces huiles exposées dans le document de travail.

64) Le Comité a décidé de proposer à la Commission au titre de nouvelle activité, l'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique afin d'inclure l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique et l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique.

65) La délégation néerlandaise a fait part de ses réserves concernant cette décision, car cette nouvelle activité portait essentiellement sur des aspects relatifs à la qualité, et non sur la santé publique ou sur la garantie de la loyauté des pratiques commerciales.

#### **Huile de palme**

66) La délégation indonésienne a rappelé que, bien qu'il soit spécifié que les dispositions figurant dans l'Annexe à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique étaient destinées à être appliquées par les partenaires commerciaux à titre facultatif, elles pouvaient être appliquées en tant que norme internationale, et risquaient de causer des problèmes commerciaux. La délégation a indiqué que l'intervalle actuel des caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie était trop élevé, et que les valeurs observées en Indonésie sur un grand nombre d'échantillons étaient de l'ordre de 400 mg/kg, et a donc proposé de modifier la Norme. L'amendement devrait s'appuyer sur une étude des données menée dans tous les pays producteurs d'huile de palme.

67) Le Comité est convenu de proposer à la Commission au titre de nouvelle activité l'amendement de la composition en caroténoïdes totaux dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

#### **Application et interprétation de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive**

68) La délégation australienne a signalé que les limites actuelles pour les acides gras et les stérols dans la Norme pour les huiles d'olive représentaient une barrière commerciale potentielle, et pourraient empêcher la commercialisation d'huiles d'olive authentiques provenant de différents pays. La délégation a donc proposé de préparer une annexe à la Norme donnant des indications pour la détermination de l'authenticité des huiles d'olive qui dépassent les limites essentielles de composition.

69) La délégation de la Nouvelle-Zélande s'est déclarée favorable à cette proposition, car elle garantirait une application cohérente de la Norme par les États Membres, et donnerait des orientations utiles, par exemple sur l'utilisation des plans d'échantillonnage.

70) La délégation de la Communauté Européenne a fait objection à cette proposition, car elle permettrait de commercialiser des huiles d'olive non conformes aux dispositions figurant dans la Norme, alors que les lignes directrices du Codex ont pour objet de favoriser le respect des Normes en vigueur.

71) La délégation tunisienne a rappelé que la Norme révisée avait été adoptée en 2003 par consensus, qu'aucune question concernant des problèmes commerciaux n'avait été soulevée lors de son élaboration, et que les méthodes d'analyse actuelles étaient parfaitement adéquates pour garantir l'authenticité du produit.

72) Le Comité a pris acte de l'absence de consensus concernant le démarrage de nouveaux travaux sur la proposition soumise par l'Australie.

73) Le Comité a noté qu'à la suite des discussions et des conclusions de la présente session, les points suivants seraient examinés à la prochaine session:

- Projet de Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables à l'étape 7: section sur les additifs alimentaires
- Examen de la teneur en acide linoléique dans la Norme pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive
- Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (huile de son de riz)
- Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (huile de soja à teneur moyenne en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique; caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie)
- Projet de liste et Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables
- Critères de révision des huiles végétales portant un nom spécifique
- Examen de la proposition de l'ISO visant à modifier la nomenclature des huiles

74) Le Comité a noté que pour tous les nouveaux travaux proposés, un document de projet devait être préparé par le pays compétent en vue de son examen par le Comité exécutif et par la Commission.

#### **Date et lieu de la prochaine Session**

75) Le Président a indiqué qu'au vu de la liste des points inscrits à l'ordre du jour, on pourrait envisager d'organiser une réunion plus courte. Le Comité a noté que sa prochaine session aurait lieu en février 2007 à Londres (Royaume-Uni), les dispositions finales seraient arrêtées en consultation avec le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex, sous réserve de l'approbation de la Commission.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par	Document de référence ALINORM 05/28/17
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (huile de sésame)	5/8	Gouvernements 28 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 45 Annexe III
Avant-projet de Tableau 1 révisé du Code d'usages international recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac	5 (procédure accélérée)	Gouvernements 28 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 52 Annexe II
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (inclusion de l'huile de son de riz)	5	Gouvernements 28 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius 20 <sup>ème</sup> CCFO	par. 43 Annexe V
Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	7 (sauf section sur les additifs alimentaires)  6 (Section 4; Additifs alimentaires)	Gouvernements 20 <sup>ème</sup> CCFO	par. 27 Annexe IV
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	7	Gouvernements 20 <sup>ème</sup> CCFO	par. 62
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	4	Gouvernements 20 <sup>ème</sup> CCFO	par. 62
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: - amendement concernant l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique - inclusion de l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique - inclusion de l'huile de soja à faible teneur en acide linoléique - amendement de la composition en caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie	1/2/3	28 <sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius  Gouvernements 20 <sup>ème</sup> CCFO	par. 46 par. 64 par. 67



**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman/Président/Presidente:** Dr. Richard Harding  
Head of Consumer Choice, Food Standards and Special Projects  
Division  
Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** + 44 20 276 8483  
**Fax:** +44 20 276 8193  
**Email:** richard.harding@foodstandards.gsi.gov.uk

**MEMBER COUNTRIES/ ÉTATS MEMBRES****ANGOLA/ANGOLA/ANGOLA**

Teresa A F da Cruz  
Ministerio do Comercio, Avenida 4 de Fevereiro,  
Palacio de Vidro, Angola.  
**Phone:** +24 49 23754716  
**Fax:**  
**Email:** teresaarserio@hotmail.com

Kussonga Vemba M Jordao  
Ministerio da Agricultura e Desenvolvimento  
Rural  
Largo Antonio Jacinto  
**Phone:** +24 49 2512704  
**Fax:**  
**Email:** kussongajord@hotmail.com

**ARGENTINA/ARGENTINE/LA ARGENTINA**

Juan Batista  
Paseo Cocon 367, Floor 3rd, 1063,  
Buenos Aires, Argentina  
**Phone:** +54 11 4331 6041 (ext. 1501)  
**Fax:** +54 11 4331 6041 (ext. 1508)  
**Email:** jbatista@senasa.gov.ar

**AUSTRALIA/AUSTRALIE/AUSTRALIA**

Dr Dennis Bittisnich  
International Food Standards  
Dept. of Agriculture, Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra, ACT2601  
**Phone:** +61 2 6272 3053  
**Fax:** +61 2 6272 4367  
**Email:** dennis.bittisnich@daff.gov.au

Paul Miller  
Association President  
PO Box 309, Pendle Hill NSW 2145  
**Phone:** +61 2 9863 8735  
**Fax:** +61 2 9636 4971  
**Email:** secretariat@australianolives.com.au

Dr Rodney J Mailer  
Principal Research Scientist  
**Phone:** +61 2 6938 1818  
**Fax:**  
**Email:** mailerr@agric.nsw.gov.au

**AUSTRIA/AUTRICHE/L'AUTRICHE**

Horst Falzberger  
Kinderspitalgasse 15, A-1090 Vienna.  
**Phone:** 431 40490 27853  
**Fax:** 431 40490 9278  
**Email:** horst.falzberger@ages.at

**BHUTAN/BHOUTAN/BHUTÁN**

Thuji Tshering  
Bhutan Agriculture & Food Regulatory Auth.,  
Ministry of Agriculture, PO Box 1071, Thimphu  
**Phone:** 975 2 327031/ 325790  
**Fax:** 975 2 327032  
**Email:** t\_tshering@moa.gov.bt

**BRAZIL/BRÉSIL/EL BRASIL**

M Christina M. Dos Anjos  
Embassy of Brazil, 32 Green Street, London W1k  
7AT, UK.  
**Phone:** +44 0207 399 9268/ 9000  
**Fax:** +44 0207 399 9100  
**Email:** mcanjos@brazil.org.uk

Antonia Maria de Aquino  
Manager, Special Products  
Ministry of Health, SEPN 515  
Bloco B-Ed, Omega  
CEP 70.770-502, Brasilia-DF.  
**Phone:** 55 61 448 6289  
**Fax:** 55 61 448 6274  
**Email:** antonia.maria@anvisa.gov.br

Antonio Mantoan  
Conf. National Industria- CNI  
Rua Santa Arcadio 290/304  
Sao Paulo –SP 04707-110  
Brazil  
**Phone:** 55 11 55362851  
**Fax:** 55 11 55361400  
**Email:** antonio.mantoan@unilever.com

### **CANADA/CANADA/CANADÁ**

Kathy Twardek  
Program Officer  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9  
**Phone:** 613 221 7203  
**Fax:** 613 221 7295  
**Email:** twardekk@inspection.gc.ca

Dr Nimal Ratnayake  
Food Directorate, Health Products and Food  
Branch, PL 2203 C Banting Building  
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0L2  
**Phone:** 613 954 1396  
**Fax:** 613 941 6182  
**Email:** nimal\_ratnayake@hc-sc.gc.ca

### **EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**

Prof. Dr Hanafy Abd El-Aziz Hashem  
Prof. Of Food Science & Technology  
Faculty of Agriculture  
Al-Azhar Uni, Nasr City  
**Phone:** +20 2 27 48974 / +20 2 0106617520  
**Fax:** +20 2 4011710  
**Email:** assistant88@hotmail.com

Prof. Dr Ahmed Abd El-Aziem-El Sharkawy  
Vice Dean  
Food Technology Research Institute  
A.R.C, Giza.  
**Phone:** +20 2 5706576  
**Fax:** +20 2 5684669  
**Email:** nlftri@internetegypt.com

Amr Mahmoud  
10<sup>th</sup> of Ramadan City, Industrialzone –Area  
between A1-A2, Area No. 7 = savola sime.  
**Phone:** +20 15411200  
**Fax:** +20 15411204  
**Email:** agadalla@sse.com.eg

Ahmed Saleh Mohamed Aly  
Quality Control Director  
**Phone:** +20 01 23730228  
**Fax:** +20 02 595728  
**Email:** agadalla@sse.com.eg

### **EL SALVADOR**

Ricardo Harrison  
Colonia Medica, Av. Dr Emilio Alvarez Y Pje Dr  
Guillermo Rodriguez No51, San Salvador  
El Salvador  
**Phone:** 503 226 2800  
**Fax:** 503 225 6255  
**Email:** rharri@eonixyt@gob.sv

### **EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE/ COMUNIDAD EUROPEA**

Mr Henri Belveze  
Fror 04/74, B-Bruxelles 1049  
**Phone:** 32 2 296 2812  
**Fax:** 32 2 299 8566  
**Email:** henri.belveze@cec.eu.int

Mr Alain Dehove  
Bur. F101 7/87  
B1049 Bruxelles, Belgique  
**Phone:** 32 2 295 2538  
**Fax:** 32 2 299 8566  
**Email:** alain.dehove@cec.eu.int

Mr Antonio Bellucci  
b-1049, Brussels  
**Phone:** 32 2 295 7638  
**Fax:**  
**Email:** antonio.bellucci@cec.eu.int

### **FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**

Ms Leena Kotsalo  
Senior Advisor  
PO Box 30,  
00023 Government, Finland.  
**Phone:** 35 89 1605 4299  
**Fax:** 35 89 1605 3400  
**Email:** leena.kotsalo@mmm.fi

## FRANCE/FRANCE/FRANCIA

Karine Simbelie  
DGCCRF – Bureau D3  
59 Blvd Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
**Phone:** 33 01 4497 2840  
**Fax:** 33 01 4497 3048  
**Email:** karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Anne Daumas  
Scientific & Regulatory Matters  
118 Ave. Achille Peretti,  
92000 Neilly-sur-seine  
**Phone:** 33 01 4637 2025  
**Fax:** 33 01 4637 1560  
**Email:** fncg@fncg.org

Odile Morin  
Parc Industriel, Rue Monge  
33600 PESSAC  
**Phone:** 33 05 5607 1473  
**Fax:** 33 05 5636 5760  
**Email:** c.morin@iterg.com

## GHANA/GHANA

Isabella Mansa Agra  
Food & Drugs Board  
PO Box CT 2783, Cantonments  
Accra, Ghana  
**Phone:** 233 21 661248  
**Fax:** 233 21 660389  
**Email:** isabelmansa@yahoo.com

Emmanuel Quaye  
Food & Drugs Board  
PO Box CT 2783, Cantonments  
Accra, Ghana  
**Phone:** 233 21 661248  
**Fax:** 233 21 660389  
**Email:** fbd@ghana.com /paaniiq@lycos.com

## GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Dr Hans-Jochen Fiebig  
Institute for Lipid Research  
Piusallee 68-76  
48147 Muenster, Germany  
**Phone:** 49 251 4816 717  
**Fax:** 49 251 519275  
**Email:** hjfiebig@uni-muenster.de

Hermann Brei  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
**Phone:** 49 228 529 4655  
**Fax:** 49 228 529 4965  
**Email:** hermann.brei@bmvel.bund.de

## HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA

Dr Eva Kurucz  
H-1021 Budapest,  
Labanc u.6/b, Hungary  
**Phone:** 36 1 275 3867  
**Fax:** 36 1 523 3866  
**Email:** hjfiebig@uni-muenster.de

Dr Katalin Kovari  
Bunge Europe Research Centre,  
H-1095 Budapest,  
Kvassay Jenó ut 1, Hungary  
**Phone:** 36 1 476 3626  
**Fax:** 36 1 217 5241  
**Email:** kkovari@bunge.com

## INDONESIA/INDONÉSIE

Ms Siti Chanisah  
Ministry of Industry  
Jl Jenderal Gatot Subroto Kav. Lt 16-18  
Jakarta 12950, Indonesia  
**Phone:** + 62 21 525 2709  
**Fax:** + 62 21 525 2709  
**Email:** emmyyuli@yahoo.com

Mr Meddy Hermadi Sewaka  
Ministry of Foreign Affairs  
**Phone:** + 62 21 3814211  
**Fax:** + 62 21 351 9614  
**Email:** meddy\_sewaka@yahoo.com

Ms Emmy Juliantien  
Ministry of Industry  
**Phone:** + 62 21 525 2709  
**Fax:** + 62 21 525 2709  
**Email:** emmyyuli@yahoo.com

Mr Derom Bangun  
**Phone:** + 62 61 8473331  
**Fax:** + 62 61 8468851  
**Email:** gapki@indosat.net.id

Mr Dewa Made Sastrawan  
Counsellor  
Embassy of The Rep. Of Indonesia  
London  
**Phone:** + 44 020 7499 7661  
**Fax:** + 44 020 7491 4993  
**Email:** economicdept@yahoo.com

Mr Kusuma Pradopo  
First Secretary  
Embassy of The Rep. Of Indonesia  
London  
**Phone:** + 44 020 7499 7661  
**Fax:** + 44 020 7491 4993  
**Email:** kusuma\_pradopo@yahoo.com

## **IRAQ/IRAQ**

Shakir M. Ibrahim Jaddoa  
Head of Food Hygiene Department  
Nutrition Research Inst, Waziriya Area,  
Near Law-Baghdad University  
Ministry of Health  
Iraq  
**Phone:** 96 41 4447182  
**Fax:**  
**Email:** walleednazz@yahoo.com

Waled Kh. Ali  
Manager of Food Sampling System  
Health Audit Dept., 8<sup>th</sup> Flr  
Centre of Health in Iraq  
Ministry of Health  
Iraq  
**Phone:** 96 47 901446594  
**Fax:**  
**Email:** walleednazz@yahoo.com/  
prev11@yahoo.com

Abdul Elah. M. Taha  
Specialised Bacteriologist  
Nutrition Research Inst.  
Dept. of Food Microbiology, Waziriya Area, Near  
Law-Bhagdad University  
Ministry of Health  
Baghdad, Iraq  
**Phone:** 96 41 7780453  
**Fax:**  
Email:walleednazz@yahoo.com/  
prev11@yahoo.com

## **IRELAND/IRLANDE/ IRLANDA**

Mr Peter Collins  
Agriculture Inspector  
Agriculture House  
1E, Kildare St.  
Dublin 2  
**Phone:** 01 607 2000  
**Fax:** 01 661 6263  
**Email:** peter.collins@agriculture.gov.ie

## **ITALY/ITALIE/ ITALIA**

Dr Ciro Impagnatiello  
Ministero della Politiche Agricole e Forestali,  
Via XX Settembre 20  
00187 Roma, Italy  
**Phone:** +39 064 6656511  
**Fax:** +39 064 880273  
**Email:** impegnatiello.c@politicheagricole.it

Dr Lanfranco Conte  
Dept. of Food Science, University of Udine  
Via Marangoni 97  
33100 Udine, Italy  
**Phone:** +39 04 32590724 / 04 3259711  
**Fax:** +39 04 32590715  
**Email:** lanfranco.conti@uniud.it

Dr Alissa Mattei  
Carapelli Firenze Spa  
Via B Cellini 75  
50028 Tavarnele Val di Pesa (FI), Italy  
**Phone:** 055 805 4402  
**Fax:** 055 805 4208  
**Email:** alissa.mattei@carapellifirenze.it

## **JAPAN/ JAPON**

Mr Ogawa Ryosuke  
Director  
International Affairs Office, Food Safety and  
Consumer Policy Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau, Ministry of  
Agriculture, Forestry and Fisheries,  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, 100-8950, Japan  
**Phone:** 81 3 5512 2291  
**Fax:** 81 3 3597 0329  
**Email:** ryousuke\_ogawa@nm.maff.go.jp

Mr Chokawa Koichi  
Chief Officer, Food Industry Promotion Division  
General Food Policy Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, 100-8950 Japan  
**Phone:** 81 3 3502 8260  
**Fax:** 81 3 3502 0614  
**Email:** kiochi\_chokawa@nm.maff.go.jp

Ms Nawata Tomoko  
Officer, Food Safety & Consumer Policy  
Division, Food Safety & Consumer Affairs  
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry &  
Fisheries, 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo, 100-8950, Japan  
**Phone:** 81 3 5512 2291  
**Fax:** 81 3 3597 0329  
**Email:** tomoko\_nawata@nm.maff.go.jp

Dr Maruyama Takenori  
Technical Advisor  
3-27-8, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku  
Tokyo 100-8950, Japan  
**Phone:** 81 3 669 6723  
**Fax:** 81 3 669 1019  
**Email:** maruyama@syken.or.jp

Dr Yamaguchi Takashi  
Technical Advisor  
3-13-11, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku  
Tokyo, 103-0027, Japan  
**Phone:** 81 3 3271 2705  
**Fax:** 81 3 3271 2707  
**Email:** jopa4@abeam.ocn.ne.jp

Mr Miyake Teruo  
Technical Advisor  
3-27-8, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku  
Tokyo, 103-0007, Japan  
**Phone:** 81 3 3666 6159  
**Fax:** 81 3 3666 6150  
**Email:** t-miyake@j-margarine.com

### **KUWAIT/KOWEÏT**

Dr Yosif Albaher  
PO Box 1555 Kuwait  
**Phone:**  
**Fax:**  
**Email:**

Gaith Al-Ghaith  
PO Box 1555 Kuwait  
**Phone:**  
**Fax:**  
**Email:**

### **LATVIA/LETTONIE**

Inese Aleksejeva  
Ministry of Agriculture, Republikas Lauk.-2,  
Riga, LV-1981  
**Phone:** +37 1 7027069  
**Fax:** +37 1 7027205  
**Email:** inese.aleksejeva@zm.gov.lv

### **MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**

Rozita Baharuddin  
Malaysian Palm Oil Board  
Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,  
47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia  
**Phone:** 60 3 7800 2956  
**Fax:** 60 3 7806 1485  
**Email:** rozita@mpob.gov.my

Dr Yew Ai Tan  
Malaysian Palm Oil Board  
No 6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
43000 Kjang, Malaysia  
**Phone:** 60 3 89282436  
**Fax:** 60 3 89259446  
**Email:** tan@mpob.gov.my

Mohamed Abd Majed  
Dep. CEO, Malaysian Palm Oil Prom. Council  
2<sup>nd</sup> Flr, Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan  
Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
**Phone:** 60 3 7806 4097  
**Fax:** 60 3 7806 2272  
**Email:** majed@mpopc.org.my

Tan Beng Huat  
Malaysian Palm Oil Association  
12<sup>th</sup> Flr, Bangunan Getah Asli (menara),  
148, Jalan Ampang, 50450 Kuala Lumpur  
PO Box 10272, 50708 Kuala Lumpur  
**Phone:** 60 3 2710 5680/56803 / 5677  
**Fax:** 60 3 2710 5679  
**Email:** tanbh@mpoa.org.my

Dr C S Koh  
Malaysian Palm Oil Prom. Council  
2<sup>nd</sup> Flr, Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan  
Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor,  
**Phone:** 60 3 7806 4097  
**Fax:** 60 3 7806 2272  
**Email:** koh@mpopc.org.my

Doris Nichol  
Palm Refiners Association of Malaysia  
801C/802A, Block B Executive Suites,  
47301 Kelana Business Centre, Kelana Jaya,  
Selangor  
**Phone:** 60 3 7942 0006  
**Fax:** 60 3 7942 0128  
**Email:** doris@poram.org.my

Mohd Ahmad Jaaffar  
Malaysian Palm Oil Board UK  
Brickendonbury  
Hertford, Herts. SG13 8NL. UK.  
**Phone:** +44 1992 554347  
**Fax:** +44 1992 500564  
**Email:** mpob@mpob.powernet.co.uk

### **NEPAL/NÉPAL**

Dr Tika Bahadur Karki  
Director General  
HMG/Nepal, Barbar Mahal, Kathmandu  
Nepal  
**Phone:** +97 7 1426 2369  
**Fax:** +97 7 1426 2369  
**Email:** dftqc@mail.com.np

## NETHERLANDS/PAYS-BAS/ PAISES BAJOS

Mr Robbert Top  
Ministry of Health, Welfare & Sport  
Food & Nutrition Div  
PO Box 20350  
2500EJ The Hague  
**Phone:** 31 70 3406963  
**Fax:** 31 70 3405554  
**Email:** r.top@minvws.nl

Mrs Imkje Tiesinga  
Association Of Dutch Margarine Manufacturers  
PO Box 161  
2280 AD Rijswijk (ZH)  
**Phone:** 31 70 3525074  
**Fax:** 31 70 3584679  
**Email:** margarine.bond@wxs.nl

Antonio Ataz  
Council Secretariat of The EU  
Rue de la Loi 175  
1048 Brussels, Belgium.  
**Phone:** 32 02 2354964  
**Fax:**  
**Email:** antonio.ataz@consilium.eu.int

## NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/ NUEVA ZELANDA

Mr Phil Fawcett  
Programme Manager, Regulatory Standards  
NZ Food Safety Auth.  
PO Box 2835, Wellington, NZ.  
**Phone:** 64 4 463 2656  
**Fax:** 64 4 463 2675  
**Email:** phil.fawcett@nzfsa.govt.nz

Mr Edwin Pitts  
President, Olives New Zealand Inc.  
70 Fareham Lane  
RD1 Blenheim, NZ.  
**Phone:** 64 3 572 2570  
**Fax:** 64 3 572 2590  
**Email:** pittse@xtra.co.nz

## NIGER

Ms Aissatou Cissé Hassane  
Ministère du Développement Agricole  
Direction Cultures-Vivrières  
BP 623, Niamey  
**Phone:** +22 7 969423  
**Fax:** +22 7 931504  
**Email:**

## PHILIPPINES/PHILIPPINES/FILIPINAS

Ms Lilia E Garcia  
Food & Drug Regulation Officer II  
Dept. of Health, Bureau of Food & Drugs  
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang,  
Muntinlupa City  
**Phone:** 063 807 2843  
**Fax:** 063 807 0701  
**Email:** liliagarciae@yahoo.com

## POLAND/POLOGNE/ POLONIA

Mr Andrzej Zdziennicki  
Agricultural & Food Quality Inspection  
30 Wspolna St.  
02-930 Warsaw, Poland  
**Phone:** 48 22 623 2373  
**Fax:** 48 22 623 2300  
**Email:** andrzej.zdziennicki@minrol.gov.pl

Ms Dorota Balinska-Hajduk,  
Agricultural & Food Quality Inspection,  
30 Wspolna St  
02-930 Warsaw, Poland  
**Phone:** 48 22 623 2915  
**Fax:** 48 22 623 2996  
**Email:** dbalinska@ijhars.gov.pl

## PORTUGAL

Mr Fernando Soares Carneiro  
Embassy of Portugal/London  
11 Belgrave Square  
London SW1X 8PP UK  
**Phone:** +44 0207 201 6805  
**Fax:**  
**Email:** s.caneiro@portembassy.co.uk

## RWANDA

John Ruziga  
Dept. of Public Hygiene  
PO Box 84, Kigali, Rwanda  
**Phone:** +25 008 573606  
**Fax:** +25 05 76140  
**Email:** ruzigaj@yahoo.com

## SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

Jose Ramon Garcia Hierro  
Director  
Adjunto De Laboratorio Arbitral Agroalimentario,  
Ministerio De Agricultura, Pesca y Alimentacion,  
P De Infanta Isabel N1-28071  
**Phone:** 34 91 3474 966  
**Fax:** 34 91 3474 968  
**Email:** joseramon.garcia@mapya.es

### SLOVAKIA/SLOVAQUIE/ESLOVAQUIA

Anna Zavracka  
Senior Advisor for Vegetable Fats & Oils  
State Veterinary & Food Administration  
Botanicka 17  
Bratislava 84213  
**Phone:** +42 12602 57410  
**Fax:** +42 12602 57450  
**Email:** zavracka@svssr.sk

### SYRIA/SYRIE/SIRIA

Dr Baroudi Abdullatif  
Ministry of Economy & Trade  
Syria-Damascus  
PO Box 7076  
**Phone:** 96 3 11512 1109  
**Fax:** 96 3 11512 2390  
**Email:** lbaroudi@scs-net.org

### TURKEY/TURQUIE/ TURQUÍA

Dr Nevzat Artik  
General Directorate of Protection & Control  
Sehit Cem Erseven Cd. No 11 Yenimahalle  
Ankara- Turkiye  
**Phone:** 90 312 3436907(101)  
**Fax:** 90 312 344687  
**Email:** nartik@kkgm.gov.tr

Mr Taskin Tuglular  
Mustafa Mazharbey Sk.2/12  
Selamicesme, Kadikoy  
Istanbul, Turkey  
**Phone:** 90 216 411 7664  
**Fax:** 90 216 3867 391  
**Email:** mumsad@mumsad.org.tr,  
taskin.tuglular@mumsad.org.tr

### THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA

Dr Utai Pisone, Head of Delegation  
National Bureau of Agricultural Commodities &  
Food Standards,  
Ministry of Agriculture & Cooperatives,  
Rajadamnern Nok Ave  
Bangkok 10200, Thailand  
**Phone:**  
**Email:**

Mr Sek Boonbunloo  
Vice Chairman Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
99 Soi Thanakorn, Phrasamutjedi Rd.  
Samutprakan 10290, Thailand  
**Phone:** 66 0 2819 7470-3  
**Fax:** 66 0 2819 7478  
**Email:** sek@cook.co.th

Ms Nalinthip Peanee  
National Bureau of Agricultural Commodities &  
Food Standards  
Ministry of Agriculture & Cooperatives  
Rajadamnern Nok Ave  
Bangkok 10200, Thailand  
**Phone:** 66 0 2283 1600 (1182)  
**Fax:** 66 0 2280 3899  
**Email:** nalinthip@acfs.go.th

### TUNISIA/TUNISIE/TÚNEZ

Mr H'Mad Zakaria  
Directeur Générale des Industries Alimentaires,  
Ministère de l'Industrie et de l'Énergie  
Rue 8011 Montplaisir  
1002 Tunis  
**Phone:** 216 71 289562  
**Fax:** 216 71 789159  
**Email:** zakaria.hmad@email.ati.tn

Amamou Tarek  
Directeur de la Normalisation et du Contrôle  
de la Qualité,  
Office National de l'Huile  
10 Ave Mohamed V  
1001-Tunis  
**Phone:** 216 71 345566  
**Fax:** 216 71 351883  
**Email:** tarek.amamou@gnet.tn

Ben Ammar Kamel  
Chef de Laboratoire d'Analyse des Huiles  
Office National de l'Huile  
10 Ave Mohamed V  
1001-Tunis  
**Phone:** 216 71 345566  
**Fax:** 216 71 351883  
**Email:** info@onh.com.tn

Ben Fredj Mohamed  
Directeur Général  
Center Technique de L'agro-alimentaire  
12 Rue de l'Usine  
2035 Tunis-Carthage  
**Phone:** 216 71 940198  
**Fax:** 216 71 941080  
**Email:** ctaa@email.ati.tn

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/  
REINDO UNIDO**

Andrew Damant  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8757  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:**  
andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Miss Mariam Shah  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8162  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** mariam.shah@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Paul Nunn  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8160  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

Roger Wood  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 01603 255 231  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-  
UNID'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS**

Mr Charles W Cooper  
Director, International Activities Staff,  
Food & Drug Admin,  
Centre For Food Safety & Applied Nutrition,  
5100 Paint Branch Parkway, Rm.1B068  
College Park, MD 20740.  
**Phone:** 301 436 1714  
**Fax:** 301 436 2618  
**Email:** charles.cooper@cfstan.fda.gov

Jane Earley  
Consultant, American Soy Bean Association  
1101 King St., Suite 444  
Alexandria, VA  
**Phone:** 703 838 0602  
**Fax:** 703 739 9098  
**Email:** jearley@pomarinternational.com

Ms Ellen Matten  
US Codex Office, Rm 4861,  
1400 Independence Ave, SW  
Washington DC 20250-3700  
**Phone:** 202 720 4063  
**Fax:** 202 720 3157  
**Email:** ellen.matten@fsis.usda.gov

Mr Richard E Cristol,  
Exec. Director,  
National Institute of Oilseed Products  
1156 Fifteenth Street, NW, Suite 900  
Washington DC 20005  
**Phone:** 202 2785 8450  
**Fax:** 202 2223 9741  
**Email:** rcristol@kellencompany.com

Ms Kathleen Warner  
US Dept. Agriculture,  
1815 N University St.  
Peoria, IL 6160Y  
**Phone:** 309 681 6584  
**Fax:** 309 681 6668  
**Email:** warnek@mail.ncaur.usda.gov

**OBSERVER ORGANIZATIONS**

**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY  
ORGANIZATION**

Janet E Collins  
1300 I Street, NW Suite East  
Washington DC 20005  
**Phone:** 202 383 2861  
**Fax:** 202 789 1748  
**Email:** janet.e.collins@monsento.com

**FEDERATION OF OILS, SEEDS & FATS  
ASSOCIATION LTD**

Dr J N S Hancock  
20 St Dunstan's Hill  
London. EC3R 8NQ, UK  
**Phone:** +44 020 7283 5511  
**Fax:** +44 020 7623 1310  
**Email:** john.hancock@fofsa.org



Mr S.R. Logan  
20 St Dunstan's Hill  
London. EC3R 8NQ, UK  
**Phone:** +44 020 7283 5511  
**Fax:** +44 020 7623 1310  
**Email:** stuart.logan@fofsa.org

#### **INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

Mr Gernot Werner  
Milchindustrie\_Verband e.V.,  
Godesberger Allee 157  
D-53175 Bonn, Germany  
**Phone:** 49 228 9596912  
**Fax:** 49 228 373780  
**Email:** werner@milchindustrie.de

#### **INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATION**

Helen Zegers De Beyl  
Ave. De Tervueren 168  
Box 12-(B)  
1150, Brussels  
**Phone:** 322 772 3353  
**Fax:** 322 771 4753  
**Email:** apim@imace.org

Inneke Herreman  
Ave. De Tervueren 168  
Box 12-(B)  
1150, Brussels  
**Phone:** 322 772 3353  
**Fax:** 322 771 4753  
**Email:** imace.imfa@imace.org

#### **THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY**

Richard Cantrill  
AOCS Tech. Director  
2211 West Bradley Ave.,  
Champaign, IL 61821, USA.  
**Phone:** 217 359 2344  
**Fax:** 217 351 8091  
**Email:** rcantril@aocs.org

#### **CODEX SECRETARIAT**

Yoshihide Endo  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:** yoshihide.endo@fao.org

Selma Doyran  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:** selma.doyran@fao.org

Dr Young-Ae Ji  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:** youngae.ji@fao.org

#### **UK SECRETARIAT**

Dr Nigel Harrison  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8177  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

Derek Hampson  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8198  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** d.hampson@foodstandards.gsi.gov.uk

Frances Cleaver  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8177  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** frances.cleaver@foodstandards.gsi.gov.uk

Michael Hill  
Food Standards Agency  
Aviation House  
125 Kingsway London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8395  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** michael.hill@foodstandards.gsi.gov.uk

**CODE DE PRATIQUE INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR LE CODE D'USAGE  
A L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES  
EN VRAC –**

**TABLEAU 1, TEMPÉRATURES PENDANT L'ENTREPOSAGE, LE TRANSPORT,  
LE CHARGEMENT ET LE DÉCHARGEMENT  
(A l'Étape 5 de la Procédure accélérée)**

Huile ou graisse	Entreposage et Cargaison 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 <sup>1</sup>	45 <sup>1</sup>
Huile de coton	Ambiante	Ambiante	20	25 <sup>4</sup>
Huile de poisson	20	25	25	30
Huile de pépins de raisin	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Huile d'arachide	Ambiante	Ambiante	20	25 <sup>4</sup>
Huiles hydrogénées	Variable	-	Variable	- <sup>2</sup>
Beurre d'illipé	38	41	50	55
Saindoux	40	45	50	55
Huile de lin	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Huile de maïs	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Huile d'olive	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Huile de palme	32	40	50	55
Oléine de palme	25	30	32	35
Stéarine de palme	40	45	60	70 <sup>3</sup>
Huile de palmiste	27	32	40 <sup>1</sup>	45 <sup>1</sup>
Oléine de palmiste	25	30	30	35
Stéarine de palmiste	32	38	40	45
Huile de colza/huile de colza à faible teneur en acide érucique	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
huile de carthame	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Huile de sésame	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Beurre de karité	38	41	50	55
Huile de soja	Ambiante	Ambiante	20	25 <sup>4</sup>
Huile de tournesol	Ambiante	Ambiante	10	20 <sup>4</sup>
Suif ( <u>Pour les voyages de 10 jours ou moins</u> )	Ambiante	Ambiante	55	65
Suif ( <u>pour les voyages de plus de 10 jours</u> )	<u>35</u>	<u>45</u>	<u>55</u>	<u>65</u>

**Notes**

- (1) Pour les climats plus chauds, les températures de chargement et déchargement pour l'huile de coco et l'huile de palmiste sont comprises entre Min. 30°C et Max. 39°C ou température ambiante.
- (2) Les huiles hydrogénées peuvent varier considérablement dans leurs points d'écoulement, lesquels doivent être toujours déclarés. Il est recommandé pendant le voyage de maintenir la température à celle approchant la température de fusion déclarée ; la température qui doit être augmentée avant le déchargement pour donner une température comprise entre 10° C et 15°C au-dessus de ce point pour effectuer un déchargement propre.
- (3) Les différentes qualités de stéarine de palme peuvent varier considérablement dans leurs points d'écoulement et la température citée peut avoir besoin d'être réajustée pour convenir aux circonstances spécifiques.
- (4) Il est reconnu que dans certains cas, les températures ambiantes peuvent excéder les niveaux maximum recommandés se trouvant dans le tableau.

**PROJET D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LES HUILES VEGETALES  
PORTANT UN NOM SPECIFIQUE  
(Aux Étapes 5/8 de la Procédure)**

**Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux).**

<b>Acides gras</b>	<b>Huile de sésame</b>
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C12:0	ND
C14:0	ND-0,1
C16:0	7,9-12,0
C16:1	<u>ND-0,2</u>
C17:0	ND-0,2
C17:1	ND-0,1
C18:0	<u>4,5-6,7</u>
C18:1	<u>34,4-45,5</u>
C18:2	<u>36,9-47,9</u>
C18:3	<u>0,2-1,0</u>
C20:0	<u>0,3-0,7</u>
C20:1	ND-0,3
C20:2	ND
C22:0	ND- <u>1,1</u>
C22:1	ND
C22:2	ND
C24:0	ND-0,3
C24:1	ND

ND – Non détectable, défini à 0,05 %

**PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES  
ET LES MÉLANGES TARTINABLES  
(A l'étape 7 de la Procédure)**

## **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits gras contenant au minimum 10% et au maximum 90% de matière grasse, destinés essentiellement à être tartinés. Cette norme ne vise toutefois pas les graisses tartinables dérivées exclusivement de lait et/ou de produits laitiers auxquelles seules les substances additionnelles nécessaires à la fabrication ont été ajoutées. Elle vise uniquement la margarine et les produits utilisés à des fins semblables et exclut les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 2/3 de la matière sèche (sans compter le sel). Le beurre et les produits à tartiner laitiers ne sont pas visés par cette norme.

## **2. DESCRIPTION**

### **2.1 Matières grasses tartinables et mélanges tartinables**

Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions plastiques ou fluides, composées principalement d'eau et de graisses et d'huiles comestibles.

### **2.2 Matières grasses et huiles comestibles**

On entend par "matières grasses et huiles comestibles" des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale (y compris le lait) ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, ou des composants insaponifiables et des acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale, si elles proviennent d'animaux abattus, doivent être obtenues à partir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et propres à la consommation humaine ainsi qu'il aura été déterminé par une autorité compétente reconnue dans la législation nationale. Les graisses et huiles qui ont été soumises à des procédés de modification physiques ou chimiques, y compris le fractionnement, l'interestérification ou l'hydrogénation, sont incluses.

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### **3.1 Composition**

#### **3.1.1 Matières grasses tartinables**

3.1.1.1 Pour ces produits, la teneur en matière grasse laitière ne doit pas dépasser 3 % de la teneur totale en matière grasse.

3.1.1.2 La teneur en matière grasse est la suivante :

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| (a) | Margarine                                 | ≥ 80 % |
| (b) | Matières grasses tartinables <sup>1</sup> | < 80 % |

#### **3.1.2 Mélanges tartinables**

3.1.2.1 Les mélanges tartinables ont une matière grasse laitière qui est supérieure à 3 % de la teneur en matière grasse totale. Cependant un pourcentage plus élevé de matière grasse laitière peut être spécifié en accord avec les exigences du pays de vente au détail.

<sup>1</sup> Le terme "margarine" peut dans certains cas être utilisé dans le nom du produit comme prévu à la section 7.1.1.

### 3.1.2.2 La teneur en matière grasse est la suivante :

- (a) Matières grasses composées  $\geq 80 \%$
- (b) Mélange de matières grasses à tartiner  $< 80 \%$

### 3.2 Ingrédients autorisés

3.2.1 Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

Vitamines : Vitamine A et ses esters  
Vitamines D  
Vitamine E et ses esters

Les niveaux maximum et minimum pour les vitamines A, D, et E doivent être établis par la législation nationale, conformément aux besoins de chaque pays en incluant, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines telles que :

Chlorure de sodium

Sucre (toute substance édulcorante du type hydrate de carbone)

Protéines comestibles appropriées

3.2.2 L'utilisation d'autres ingrédients, y compris les minéraux, peut être autorisée par la législation nationale.

## 4. **ADDITIFS**

Cette section sera rédigée de nouveau à l'Étape 6.

## 5. **CONTAMINANTS**

### 5.1 **Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales en cours d'établissement par la Commission du Codex Alimentarius ; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables:

#### Concentration maximale autorisée

Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
Arsenic (As)	0,1 mg/kg

### 5.2 **Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. **HYGIÈNE**

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté en conformité de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997) et autres directives pertinentes du Codex concernant l'étiquetage (Codex Alimentarius, Volume 1A). Les désignations des produits doivent être traduites dans d'autres langues de manière cohérente et non strictement mot à mot.

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être conforme à celui qui est spécifié dans les Sections 3.1.1 et 3.1.2.

7.1.1 En accord avec les dispositions acceptables dans le pays de vente au détail, les matières grasses tartinables définies à la section 3.1.1.2 avec une teneur en matière grasse inférieure à 80 % peuvent incorporer le terme « margarine » dans le nom du produit, sous réserve que ce terme soit qualifié pour spécifier clairement la teneur inférieure en matière grasse. Les matières grasses tartinables avec une teneur en matière grasse comprise entre 39 et 41 % peuvent être désignées comme « Minarine » ou « Halvarine ».

7.1.2 Pour le point 3.1, le nom du produit peut comprendre le nom des matières grasses et des huiles exprimé d'une façon générique ou spécifique.

### **7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements nécessaires pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### **7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse**

7.3.1 Le produit sera étiqueté de manière à indiquer la teneur en matière grasse d'une manière jugée acceptable par le pays où il est vendu.

7.3.2 La teneur en matière grasse laitière, quand celle-ci est présente, sera indiquée clairement, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

### **7.4 Déclaration de la teneur en sel**

7.4.1 Le produit doit être étiqueté pour indiquer la teneur en sel d'une façon jugée acceptable dans le pays de vente au détail.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

### **8.1 Détermination du plomb**

Méthode AOAC 994.02; ou ISO 12193: 1994; ou AOCS Ca 18c-91- (97).

### **8.2 Détermination de l'arsenic**

Méthode AOAC 952.13; AOAC 942.17; ou AOAC 985.16.

### **8.3 Détermination de l'eau, des solides non gras et de la teneur en matière grasse**

Méthode ISO 3727; 1977; AOAC 920:116; ou FIL 80: 1977.

### **8.4 Détermination de la teneur en matière grasse laitière (acide butyrique)**

Méthode AOAC 990.27; ou AOCS Ca 5c-87 (97).

### **8.5 Détermination de la teneur en sel**

Méthode IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 ou AOAC 960.29.

### **8.6 Détermination de la teneur en vitamine A**

Méthode AOAC 985.30; AOAC 992.04; ou JAOAC 1980, 63, 4.

### **8.7 Détermination de la teneur en vitamine D**

Méthode AOAC 981.17.

### **8.8 Détermination de la teneur en vitamine E**

Méthode ISO 9936: 1997.

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT  
UN NOM SPÉCIFIQUE (HUILE DE SON DE RIZ)  
(à l'étape 5 de la Procédure)**

**2. DESCRIPTION**

**2.1 Définition du produit**

2.1.15 L'huile de son de riz (huile de riz) est préparée à partir du son de riz (*Oryza sativa* L).

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**Tableau 1: Composition en acide gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux).**

<b>Acide Gras</b>	<b>Huile de son de riz</b>	<b>Acide Gras</b>	<b>Huile de son de riz</b>
C6:0	ND	C18:2	29-40
C8:0	ND	C18:3	0,1-2,9
C10:0	ND	C20:0	ND-0,9
C12:0	ND-0,2	C20:1	ND-0,8
C14:0	0,2-0,6	C20:2	ND
C16:0	14-23	C22:0	ND-0,5
C16:1	ND-0,5	C22:1	ND
C17:0	ND	C22:2	ND
C17:1	ND	C24:0	ND-0,6
C18:0	0,9-2,5	C24:1	ND
C18:1	38-46		



## AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

## 2. CARACTÉRISTIQUES DE COMPOSITION

2.1.10 Les gamma oryzanols de l'huile de son de riz doivent se situer dans la fourchette de 0,9 à 2,0 %.

## 3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Tableau 2: Caractéristiques chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	Huile de son de riz
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	[0,910 à 0,920]*
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,460 – 1,473
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	195
Indice d'iode	90-115
Insaponifiable (g/kg)	≤ 5

\* Il conviendra de confirmer si cette donnée correspond à la “densité relative” étant donné que le libellé proposé à l'origine pour cette donnée était “gravité spécifique” (annexe 1 du document CX/FO 05/19/5)

## 4. CARACTÉRISTIQUES D'IDENTITÉ

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes, déterminés à partir d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux

	Huile de son de riz
Cholestérol	ND- 0,5
Brassicastérol	ND
Campestérol	11-35
Stigmastérol	6-40
Bêta-sitostérol	25-67
Delta-5-avenastérol	ND
Delta-7-avenastérol	ND-2
Autres	ND-60
Total des stérols (mg/kg)	16000-31000

Tableau 4: Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans les huiles végétales brutes, déterminés à partir d'échantillons authentiques (mg/kg)

	Huile de son de riz
Alpha-tocophérol	49-583
Bêta-tocophérol	)26-441 )
Gamma-tocophérol	
Delta-tocophérol	ND-31
Alpha-tocotriénol	38-627
Gamma-tocotriénol	195-860 (somme bêta/gamma)
Delta-tocotriénol	ND-59
Total (mg/kg)	