



Point 10 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 17/22/11 Add.1

Décembre 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-deuxième session

Nairobi (Kenya), 16-20 janvier 2017

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ

Observations à l'étape 3

(Observations du Kenya)

Observations d'ordre général

Le Kenya est ravi d'avoir la possibilité de formuler des observations sur les activités du groupe de travail électronique présidé par le Mali et coprésidé par la Guinée, au titre du point 10 de l'ordre du jour.

Section 1 – Introduction et **section 2** – Titre de la norme

Observations

Nous proposons de supprimer la section 1 (Introduction) et la section 2 (Titre de la norme) et de commencer la numérotation à partir de la section «Champ d'application».

Justification: Ces sections ne sont pas conformes aux dispositions sur la présentation des normes relatives aux produits qui figurent dans la vingt-quatrième édition du manuel de procédure du Codex.

4.4 2.1 Définitions

4.4.1 2.1.1 Beurre de karité

Graisse végétale provenant des amandes de noix de karité (amande de noix de l'arbre) ~~dénommé~~ **dont le nom scientifique est** *Vitellaria paradoxa*, cf. Gaertn (syn. *Butyrospermum paradoxum*, *Butyrospermum parkii*), de la famille des sapotacées.

4.4.3 2.1.3 Chargement

Une quantité donnée de ~~chargement~~ **beurre de karité** ayant des caractéristiques uniformes et qui permettront l'évaluation de la quantité.

4.4.4 2.1.4 Consignations

La quantité de beurre de karité livrée en même temps et couverte par un contrat particulier de documents d'expédition, et qui peut comprendre au moins un chargement ~~ou des parts de chargement~~.

5. 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ:

5.4. 3.1 Matières premières

Deuxième paragraphe

Les matières premières doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions **d'hygiène satisfaisantes** ~~de nature à~~ **et il convient de veiller à** préserver leurs caractéristiques chimiques ~~et bactériologiques~~.

Observation:

Nous proposons de modifier la deuxième phrase de la section 3.1 comme suit: «Les matières premières doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et il convient de veiller à préserver leurs caractéristiques chimiques.»

Justification: Pour davantage de clarté. Il convient de manipuler les matières premières dans des conditions d'hygiène satisfaisantes afin de ne pas porter atteinte à leurs caractéristiques microbiologiques et de prévenir la contamination, tout en maintenant intactes leurs caractéristiques chimiques.

5.2.2 3.2.2 Les critères de qualité

Le beurre de karité doit répondre aux caractéristiques de qualité spécifiées dans le Tableau 1 de la présente norme.

Tableau 1. Critères de qualité

Caractéristiques	Beurre de karité non raffiné					
	Catégorie 1 ^a		Catégorie 1 ^b		Catégorie 1 ^c	
	Concentration		Concentration		Concentration	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Teneur en eau (%)	-	0,05	0,06	0,2	0,3	2
Acides gras libres (%)						
Indice de peroxyde (még/kg)	-	1	1,1	3	3,4	8
Matière volatile à 105°C (% m/m) 0.2	-	10	11	1,5 15	15,1	50

Observation:

Nous proposons de supprimer la catégorie 1c et de corriger les erreurs de typographie relevées.

Les limites de ces facteurs descriptifs essentiels de composition et de qualité du beurre de karité non raffiné générique peuvent sembler très larges, avec une gamme étendue de valeurs entre les valeurs minimales et maximales, car ces descripteurs tiennent compte de la variation réelle des caractéristiques trouvées en beurre de karité de toutes les zones de production.

- a Le beurre de karité non raffiné de première catégorie peut répondre aux besoins ~~des industries cosmétiques et pharmaceutiques,~~ et de la consommation directe.
- b Le beurre de karité non raffiné de 'seconde' catégorie peut répondre aux besoins de l'industrie alimentaire (confiserie, chocolat, huile alimentaire, ou comme base pour des margarines).
- c ~~Le beurre de karité non raffiné de 'troisième' catégorie peut répondre aux besoins des savonneries industrielles, ou peut être raffiné pour la consommation directe.~~

Observation:

Nous proposons de supprimer la catégorie 1c et les usages qui y sont associés.

Justification: La suppression ne concerne pas les aliments ni les produits alimentaires et un raffinage est inévitable.

5.2.3 3.2.3 Caractéristiques physico-chimiques

Observation:

Nous proposons de supprimer le tableau 2 mais de conserver le tableau 1.

Justification: Ces tableaux étant contradictoires, ils ne peuvent figurer tous les deux dans la norme.

5.2.3.1 Caractéristiques générales de qualités non distinctives

Tableau 2: Caractéristiques générales de qualités non distinctives

Humidité/Teneur en eau (%)	0.02-0.60
-Acides gras libres (%)	<4
-Indice de peroxyde (még/kg)	<10
-Impuretés insolubles (%)	<0.5

5.2.3.2. 3.2.4 Critères distinctifs**Tableau 2: ~~Facteurs et indices~~ Caractéristiques physico-chimiques du beurre de karité non raffiné**Observation:

Nous proposons de renommer le tableau 3 comme suit: «Tableau 2: Caractéristiques physico-chimiques du beurre de karité non raffiné.» Nous suggérons également d'y inclure les sous-titres «Paramètre» et «Fourchette».

Justification: Pour davantage de clarté.

<u>Paramètre</u>	<u>Fourchette</u>
- Densité (20°C)	0,91-0,98
- Densité (40°C)	0,89-0,93
- Indice de saponification (mg KOH/g)	160-190(195)
- Indice d'iode (g I ₂ /100g)	30-75 (50-60)
- Insaponifiables (%)	1-19
- Indice de réfraction à 44°C	1,4620-1,4650
- Point de fusion (°C)	35-40

Observation:

Nous proposons de supprimer les fourchettes entre parenthèses qui concernent l'indice de saponification et l'indice d'iode. La fourchette de valeur de l'acide gras insaturé prédominant, à savoir l'acide oléique (50-60), est un facteur limitant et 195 est une valeur élevée pour l'indice de saponification.

Justification: Cohérence avec le niveau d'insaturation figurant dans le tableau 3 (Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné). Un indice de saponification inférieur à 190 amoindrirait la qualité du beurre de karité non raffiné.

Tableau 4: ~~Tableau 3: Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné~~*Intervalles CGL de la composition en acide gras²*

<u>Acides gras</u>	<u>% des acides gras</u>
Acide laurique (C 12:0)	< 1
Acide myristique (C 14:0)	< 0,7
Acide palmitique (C 16:0)	2-10
Acide palmitoléique (C 16:1)	< 0,3
Acide stéarique (C 18:0)	25-50
Acide oléique (C 18:1)	32-62
Acide linoléique (C 18:2)	1-11
Acide linoléique (C 18:3)	1-11
Acide arachidonique (C 20:0)	< 3,5

Observation:

Nous proposons de renommer le tableau 4 comme suit: «Tableau 3: Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné». Nous suggérons également d'y ajouter les titres «Acides gras» et «% des acides gras».

² Les échantillons dont la composition en acides gras ne correspond pas aux intervalles indiqués ne sont pas conformes à la norme. Aux besoins, d'autres critères à caractère non contraignant peuvent être appliqués pour confirmer qu'un échantillon est conforme aux dispositions de la norme.

5.2.4 Autres caractéristiques:Observation:

Nous proposons de supprimer le tableau 5 (Autres caractéristiques).

Justification: Le contenu est repris dans la section relative aux contaminants et sous d'autres paramètres dans d'autres tableaux.

6. Additifs alimentaires

Observation:

Aucun additif n'est autorisé dans le beurre de karité non raffiné.

Justification: Cohérence avec les autres textes du Codex. En outre, les additifs peuvent modifier la composition chimique.

Observation:

Nous proposons de supprimer le **tableau 6** et le **tableau 7**.

Justification: Ces tableaux ne sont pas pertinents étant donné qu'aucun additif n'est autorisé.

7.3. Impuretés microbiologiques

Lorsqu'il est testé par les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être conforme aux limites microbiologiques suivantes:

Tableau 9: Limites microbiologiques

Paramètre	Limites microbiologiques
Compte viable total (CVT) (cfu/g)	1×10^3
Coliforme total (cfu/g)	Néant Absence
Escherichia coli (cfu/g)	Néant Absence
Salmonelle (cfu/g)	Néant Absence
Levure et moisissure (cfu/g)	1×10^2

Observation:

Dans la colonne concernant les limites microbiologiques, nous proposons de remplacer «Néant» par «Absence».

Justification: Les paramètres comptables sont considérés comme absents et non néants.

9.2 Étiquetage

(a) Nom du produit **et catégorie (en cohérence avec le tableau 1)**

10. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

10.2 Analyse

Aux fins de la conformité aux conditions de la présente norme de qualité, les échantillons choisis ainsi qu'il est spécifié dans la clause 9 doivent être testés conformément aux méthodes de test appropriées:

Observation:

Nous proposons de présenter la section 10.2 sous forme de tableau et d'y inclure une mention indiquant que la dernière version des normes ISO s'applique, le cas échéant.

11. Critère de conformité:

~~Un lot est déclaré conforme aux présentes normes si l'échantillon final répond aux dispositions de la présente norme.~~

Observation:

Nous proposons de supprimer la section 11.

Justification: Elle n'est pas conforme au plan de présentation des normes du Codex relatives aux produits et figure de manière implicite dans la norme.