



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

Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février - 3 mars 2017

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LE REMPLACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR LES HUILES DE PALME VIERGES DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)

(Préparé par la Malaisie)

GÉNÉRALITÉS

1. Lors de la 24^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), la Malaisie a présenté un document de discussion¹ pour le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).
2. La délégation a expliqué que selon les usages actuels du commerce, la principale spécification de qualité pour caractériser l'acidité de l'huile de palme vierge était les « acides gras libres » (FFA), alors que dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, l'acidité de l'huile de palme vierge était exprimée en « indice d'acide », ce qui entraînait des problèmes commerciaux. La délégation a clarifié que l'amendement n'avait pas pour objet de modifier l'indice d'acide actuel, mais la manière dont l'acidité était exprimée. Le Comité a noté que l'indice d'acide actuel dans la norme (à savoir 10,0 mg KOH/g d'huile) n'était pas équivalent à 5 % d'acides gras libres (en acide palmitique), mais correspondait à 5 % d'acides gras libres (en acide oléique). Étant donné que les acides gras libres de l'huile de palme sont exprimés en acide palmitique, en tant que principal acide gras de l'huile de palme, il y aurait une discordance entre l'acidité exprimée en indice d'acide de 10,00 mg KOH/g d'huile et la spécification de 5 % d'acides gras libres (en acide palmitique) utilisée actuellement dans le commerce international de l'huile de palme. Le Comité a soutenu la proposition de manière générale et a noté en outre une suggestion d'inclure également les acides gras libres pour l'huile de palmiste. Le Comité est convenu que la Malaisie préparerait un document de discussion comprenant un document de projet, en prenant en compte les observations faites lors de la présente session pour examen lors de sa prochaine session².

INTRODUCTION

3. En 2015, la production mondiale totale d'huile de palme a dépassé 62 millions de tonnes. Ceci représente plus de 30 % de la production mondiale de 17 principales huiles et graisses³. La Malaisie est actuellement le deuxième producteur d'huile de palme et contribue à près de 32 % de la production mondiale d'huile de palme, après l'Indonésie. La même année, environ 48,2 millions de tonnes de la totalité de l'huile de palme produite à l'échelle mondiale ont été exportées dans le monde ; l'Inde, l'Union européenne (UE), la Chine et le Pakistan sont les principaux importateurs d'huile de palme. Plus de 61,09 millions de tonnes d'huile de palme ont été consommés dans le monde au cours de la même période⁴.
4. L'huile de palmiste est l'un des deux principaux produits à teneur en acide laurique commercialisés au niveau international, l'autre étant l'huile de noix de coco. La production mondiale totale d'huile de palmiste en 2015 a atteint 6,85 millions de tonnes, la contribution de la Malaisie étant d'environ 2,28 millions de tonnes. Environ la moitié de la totalité de l'huile de palmiste produite dans le monde est commercialisée au niveau mondial, à savoir 3,31 millions de tonnes⁵.

¹ FO/24 CRD/8

² REP15/FO par. 124-126

³ Oil World Annual 2016

⁴ Oil World Annual 2016

⁵ Oil World Annual 2016

5. L'huile de palme vierge est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). L'huile est obtenue au moyen de procédés mécaniques et physiques d'extraction des régimes de fruits du palmier à huile⁶.

6. L'huile de palmiste brute est préparée à partir de l'amande du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). L'huile est obtenue également au moyen de procédés mécaniques et physiques d'extraction des amandes des régimes de fruits du palmier à huile⁶.

7. L'acidité est définie comme la teneur en acides gras libres d'une huile ou d'une graisse, déterminée conformément à la méthode spécifiée dans ISO 660:1996 ou à des méthodes équivalentes, et est exprimée en pourcentage par masse d'acides gras libres. L'expression de l'acidité varie en fonction du type de matière grasse. L'acidité de l'huile de palme est exprimée en acide palmitique tandis que l'acidité de l'huile de palmiste, de l'huile de noix de coco et d'huiles similaires est exprimée en acide laurique⁷.

8. Selon la méthode officielle AOCS Cd 3d-63, l'indice d'acide est le nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaires pour neutraliser les acides gras libres dans 1 gramme d'échantillon d'essai et est exprimé en milligrammes par gramme. L'indice d'acide peut être converti directement en pourcentage d'acides gras libres au moyen d'un facteur approprié. Pour exprimer l'indice d'acide en termes d'acides gras libres en pourcentage d'acide laurique, oléique ou palmitique, on le divise par 2,81, 1,99 ou 2,19, respectivement⁸.

QUESTIONS

HUILE DE PALME

9. Dans les usages actuels du commerce international de l'huile de palme, l'acidité de l'huile de palme vierge est exprimée en teneur maximale en acides gras libres de 5 % (en acide palmitique), l'acide palmitique étant le principal acide gras dans l'huile de palme. Cependant, dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), l'acidité pour l'huile de palme vierge est exprimée actuellement en indice d'acide de 10,0 mg KOH/g d'huile⁹. Cet indice d'acide est équivalent à 5 % d'acides gras libres (en acide oléique), mais n'est pas équivalent à 5 % d'acides gras libres (en acide palmitique). Comme les normes du Codex sont utilisées comme référence principale dans l'élaboration des législations nationales, cette incohérence a créé des difficultés et des obstacles au commerce international de l'huile de palme.

HUILE DE PALMISTE

10. De même, dans les usages du commerce, l'acidité de l'huile de palmiste est exprimée en teneur maximale de 5 % d'acides gras libres (en acide laurique)¹⁰. Étant donné que l'indice d'acide des huiles obtenues par pression à froid et vierges est de 4,0 mg KOH/g d'huile dans la Section 1 - Facteurs de qualité de l'Annexe à la Norme, il y a également une discordance concernant l'indice d'acide pour l'huile de palmiste brute s'il se trouve en dessous de l'indice d'acide spécifié pour les huiles obtenues par pression à froid et vierges. Ceci est dû au fait qu'un indice d'acide de 4,0 mg KOH/g d'huile n'est pas équivalent à une teneur de 5 % d'acides gras libres (en acide laurique). Cette incohérence a aussi créé des problèmes dans le commerce international de l'huile de palmiste.

PROPOSITION

HUILE DE PALME

11. L'amendement proposé à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) pour le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges est à inclure dans Autres facteurs de composition et de qualité, à la Section 1 - Facteurs de qualité de l'Annexe à la Norme. Il est proposé que la forme actuelle d'expression de l'acidité pour les huiles de palme vierges en indice d'acide de 10,0 mg KOH/g d'huile soit remplacée par les acides gras libres de l'huile de palme vierge, exprimés en teneur de 5 % d'acides gras libres (en acide palmitique).

⁶ Siew WL, Palm Oil, Vegetable oils in food technology: composition, properties and uses, ed. FD Gunstone, 2ⁿd edition, 2011, pp 178-179

⁷ ISO 660:1996, Animal and vegetable fats and oil – Determination of acid value and acidity, 2ⁿd edition

⁸ AOCS Official Method Cd 3d-63 – Acid Value, Reapproved 2009

⁹ CODEX STAN 210: 1999

¹⁰ Ibrahim NA (2013), Characteristics of Malaysian Palm Kernel and Its Products, Journal of Oil Palm Research, Vol. 25(2), pp 245-252

HUILE DE PALMISTE

12. En ce qui concerne l'huile de palmiste brute, l'amendement proposé à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) est à inclure dans Autres facteurs de composition et de qualité, à la Section 1 - Facteurs de qualité de l'Annexe à la Norme. Il est proposé d'inclure, sous Acidité, les acides gras libres pour l'huile de palmiste brute, exprimés en teneur de 5 % d'acides gras libres (en acide laurique).

13. Les amendements proposés à incorporer dans la section **Facteurs de qualité** dans l'Annexe à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) figurent ci-dessous :

« ANNEXE

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**1. FACTEURS DE QUALITÉ**

	<u>Concentration maximale</u>
Acidité	
Indice d'acide	
Huiles raffinées	0,6 mg KOH/g d'huile
Huiles obtenues par pression à froid et huiles vierges	4,0 mg KOH/g d'huile
Huiles de palme vierges	10,0 mg KOH/g d'huile
<u>Acides gras libres</u>	
<u>Huile de palme vierge</u>	<u>5 % (en acide palmitique)</u>
<u>Huile de palmiste brute</u>	<u>5 % (en acide laurique)</u> »

CONCLUSION

14. Au vu du volume important du commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste, il est urgent de mettre à jour la norme actuelle afin d'assurer la normalisation des législations nationales dans les usages du commerce international. Le Comité est invité à examiner les propositions du document de discussion et à recommander à la 40^e session de la Commission du Codex Alimentarius d'approuver les nouveaux travaux pour le remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges (exprimés en acide palmitique) et d'inclure les acides gras libres pour les huiles de palmiste brutes (exprimés en acide laurique) dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) en tant qu'amendements à la norme afin de faciliter le commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste. Ces amendements refléteront mieux les usages actuels du commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste et favoriseront l'harmonisation des législations nationales avec les normes internationales. Le document de projet figure en pièce jointe comme Annexe I.

DOCUMENT DE PROJET

Révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et l'huile de palmiste brute.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif et le champ d'application des amendements proposés à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) visent à remplacer l'indice d'acide par les acides gras libres (FFA) exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme vierge, et à inclure les acides gras libres pour l'huile de palmiste brute, exprimés en acide laurique, dans l'Annexe à la Norme.

2. Pertinence et actualité

L'huile de palme est l'huile végétale la plus produite, consommée et commercialisée dans le monde, tandis que l'huile de palmiste compte parmi les huiles comestibles les plus commercialisées à l'échelle mondiale. Ces huiles font l'objet d'échanges commerciaux internationaux depuis ces cinq dernières décennies et sont largement consommées dans des pays tels que l'Inde, l'Europe, la Chine, l'Indonésie, la Malaisie et d'autres parties du monde.

Selon les usages du commerce international, la caractérisation de l'acidité comme l'un des principaux facteurs de qualité de l'huile de palme vierge et de l'huile de palmiste brute a toujours été exprimée en termes de teneur en acides gras libres. Cependant, dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), l'acidité de l'huile de palme vierge est exprimée actuellement en indice d'acide. Quant à l'acidité de l'huile de palmiste brute, la spécification actuelle est de 4,0 mg KOH/g d'huile. L'incohérence entre les différents termes d'expression de l'acidité de l'huile de palme vierge et de l'huile de palmiste brute a entraîné des difficultés dans les échanges commerciaux internationaux.

Les normes du Codex ont été acceptées à l'échelle internationale comme principale référence pour l'élaboration des législations nationales. Par conséquent, les amendements proposés favoriseront la normalisation et l'harmonisation avec les législations nationales, évitant ainsi les obstacles au commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste. Il est donc impératif que le Codex envisage de modifier le paramètre lié à l'acidité et de remplacer l'indice d'acide par les acides gras libres exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme vierge, ainsi que d'inclure l'acidité de l'huile de palmiste brute exprimée en teneur en acides gras libres comme acide laurique dans la Norme, afin d'éviter toute perturbation des échanges commerciaux.

3. Principales questions à traiter

Les amendements incluront un indice proposé pour la teneur en acides gras libres des huiles de palme vierges, exprimée en acide palmitique et l'inclusion de l'acidité pour les huiles de palmiste brutes, exprimée en teneur en acides gras libres comme acide laurique, à intégrer à la section **Facteurs de qualité** dans l'Annexe de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), tel qu'indiqué ci-dessous :

« ANNEXE

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

1. FACTEURS DE QUALITÉ

	<u>Concentration maximale</u>
Acidité	
Indice d'acide	
Huiles raffinées	0,6 mg KOH/g d'huile
Huiles obtenues par pression à froid et huiles vierges	4,0 mg KOH/g d'huile
Huiles de palme vierges	10,0 mg KOH/g d'huile
Acides gras libres	
<u>Huile de palme vierge</u>	<u>5 % (en acide palmitique)</u>
<u>Huile de palmiste brute</u>	<u>5 % (en acide laurique) »</u>

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

Critères applicables aux produits :

Critère général

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

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) comporte déjà des dispositions dont l'objet est d'assurer la protection du consommateur en termes de sécurité des aliments et d'authenticité de ces produits. Les nouveaux amendements proposés permettront d'améliorer le commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste pour assurer la cohérence dans les usages internationaux.

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

Selon les données présentées dans la publication *Oil World Annual*, la production mondiale totale de 17 principales huiles et graisses en 2015 s'est élevée à 206,38 millions de tonnes¹¹. L'huile de palme est l'huile végétale la plus produite dans le monde. La production globale d'huile de palme a atteint 62,56 millions de tonnes, ce qui représente 30 % de la production mondiale totale des principales huiles et graisses. Elle est suivie par l'huile de soja (24 %), l'huile de colza (13 %) et l'huile de tournesol (7 %). L'huile de palmiste est la cinquième huile végétale la plus produite, avec 6,85 millions de tonnes, contribuant à environ 3 % de la production mondiale totale d'huiles et de graisses (Figure 1).

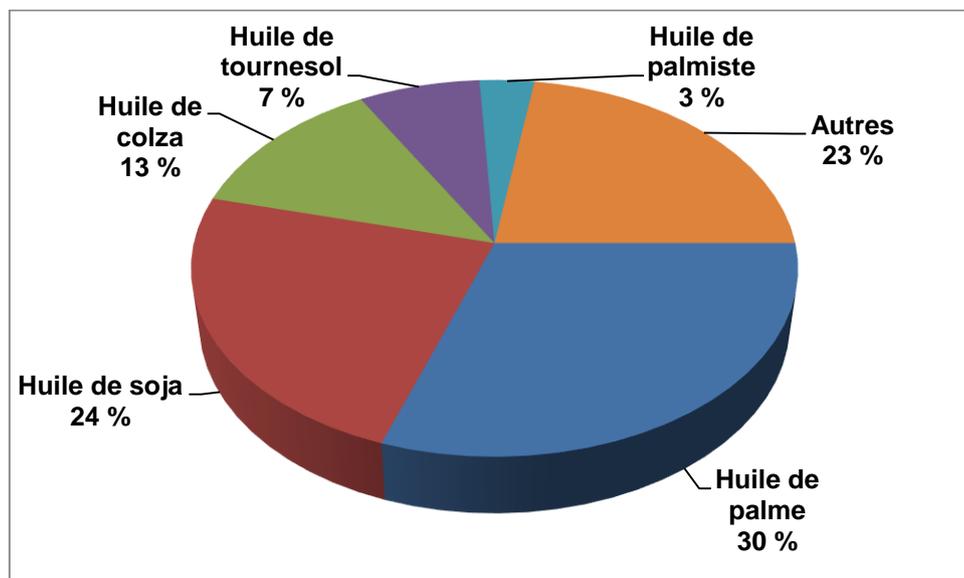


Figure 1. Production mondiale des principales huiles et graisses en 2015

En 2015, l'Indonésie (33,40 millions de tonnes) et la Malaisie (19,96 millions de tonnes), qui sont les principaux producteurs de ces huiles, ont contribué pour plus de 85 % à la production mondiale totale d'huile de palme et d'huile de palmiste. La Thaïlande, la Colombie, le Nigeria, l'Équateur et de nombreux autres pays sont également producteurs d'huile de palme et d'huile de palmiste¹².

Au cours de la même période, l'huile de palme et l'huile de palmiste ont été largement consommées dans le monde, dans des pays tels que l'Inde, l'Indonésie, l'Union européenne (UE), la Chine, la Malaisie, le Pakistan, le Nigeria, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique (U.S.A.), la Colombie ainsi que de nombreux autres pays. Le Tableau 1 présente la consommation mondiale d'huile de palme et le Tableau 2 la consommation mondiale d'huile de palmiste.

¹¹ Oil World Annual 2016

¹² Oil World Annual 2016

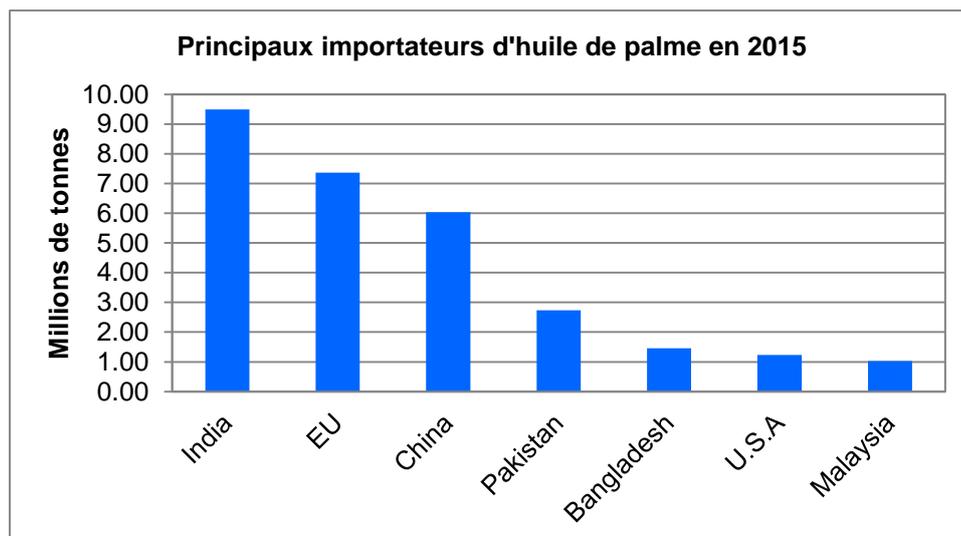
Tableau 1. Consommation mondiale d'huile de palme en 2015¹³

Pays	Consommation d'huile de palme (millions de tonnes)
Inde	9,29
Indonésie	7,34
UE	7,24
Chine	5,84
Malaisie	2,92
Pakistan	2,52
Autres	25,94
Total	61,09

Tableau 2. Consommation mondiale d'huile de palmiste en 2015¹⁴

Pays	Consommation d'huile de palmiste (millions de tonnes)
Indonésie	1,68
Malaisie	1,50
UE	0,67
Chine	0,62
U.S.A.	0,27
Brésil	0,24
Inde	0,22
Autres	1,52
Total	6,72

Les principaux exportateurs d'huile de palme et d'huile de palmiste sont l'Indonésie et la Malaisie. En 2015, l'Indonésie et la Malaisie ont exporté un total combiné de 44 millions de tonnes et de 2,96 millions de tonnes d'huile de palme et d'huile de palmiste, respectivement. Ces deux huiles sont importées par plus de 150 pays, les principaux importateurs étant l'Inde, l'Union européenne, la Chine, le Pakistan, le Bangladesh, les États-Unis d'Amérique et le Brésil. La Figure 2 représente les principaux importateurs d'huile de palme en 2015, et la Figure 3 les principaux importateurs d'huile de palmiste au cours de la même année.



¹³ Oil World Annual 2016

¹⁴ Oil World Annual 2016

Figure 2. Principaux importateurs d'huile de palme en 2015

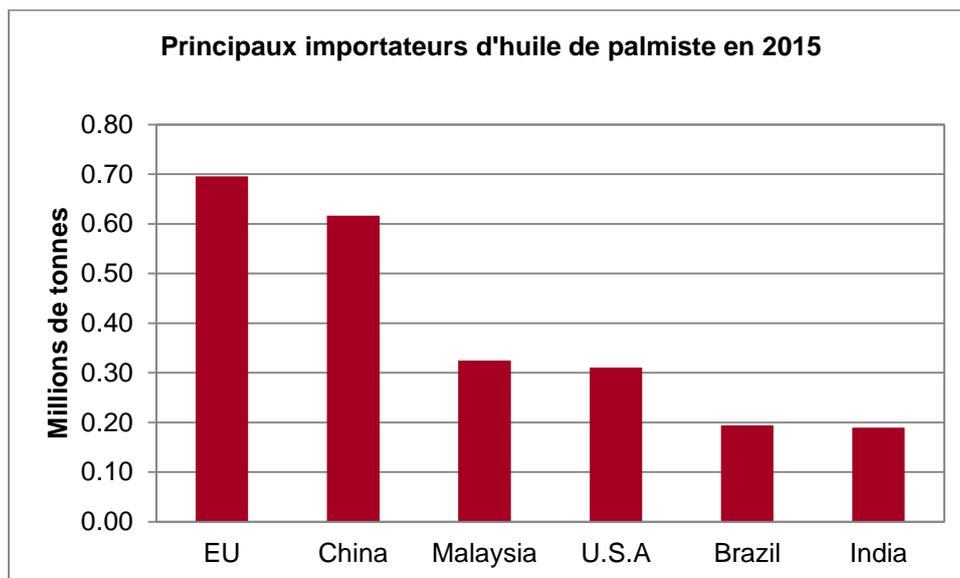


Figure 3. Principaux importateurs d'huile de palmiste en 2015

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

L'amendement proposé à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) faciliterait l'harmonisation des législations nationales avec les normes internationales, réduisant ainsi les obstacles au commerce international de l'huile de palme et de l'huile de palmiste.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'huile de palme et l'huile de palmiste représentent actuellement un volume important d'échanges commerciaux à l'échelle mondiale et cette tendance devrait encore augmenter à l'avenir. En 2015, la production mondiale d'huiles et de graisses était de 206,38 millions de tonnes, l'huile de palme et l'huile de palmiste constituant 30 % et 3 %, respectivement, de la production mondiale des principales huiles et graisses. Les exportations mondiales d'huile de palme en 2015 ont atteint 48,23 millions de tonnes, ce qui représente environ 57 % des exportations mondiales totales des principales huiles et graisses. Environ 3,31 millions de tonnes d'huile de palmiste ont été exportés dans le monde pendant la même année.

d) Aptitude du produit à la normalisation

La spécification pour l'acidité, exprimée en termes d'acides gras libres exprimés en acide palmitique pour l'huile de palme, et en termes d'acides gras libres exprimés en acide laurique pour l'huile de palmiste, a déjà été bien établie dans le commerce mondial de l'huile de palme et de l'huile de palmiste. Par conséquent, les amendements proposés se prêtent à une normalisation dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur, en vue de faciliter l'harmonisation des législations nationales avec les normes internationales.

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

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur comporte déjà des dispositions qui couvrent les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce. Les amendements proposés permettront d'améliorer davantage la norme, en ce qui concerne les dispositions de qualité, afin de faciliter le commerce de l'huile de palme et de l'huile de palmiste à l'échelle internationale.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Cette question est sans rapport avec la présente proposition.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Aucune autre organisation internationale connue n'a déjà entrepris ces travaux.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Cet amendement s'inscrit dans le Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius, qui vise à établir des normes alimentaires internationales en réponse aux besoins identifiés par les membres et en réponse aux facteurs qui influencent la sécurité des aliments, la nutrition et les pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi qu'avec d'autres travaux en cours

La présente proposition est un amendement à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) en vigueur.

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

Aucun besoin d'avis scientifiques d'experts d'organismes extérieurs.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour adoption à l'Étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

Approbation en tant que nouveaux travaux par la 40^e session de la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2017 ;

Avant-projet d'amendements examiné à l'Étape 4 lors de la 26^e session du CCFO en février 2019.

Adoption finale à l'Étape 5/8 lors de la 42^e session de la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2019.