

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 5/15

CL 2010/31-FO

Juillet 2010

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:**
- **Projet d'amendements au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables**
 - **Projet d'amendements à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de la stéarine de palmiste et de l'oléine de palmiste**

DATE LIMITE: **15 novembre 2010**

OBSERVATIONS:

A adresser à:

Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires – FAO
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome (Italie)
Télécopie: +39 (06) 5705 4593
E-mail : codex@fao.org

Avec copie à:

Malaysian Secretariat for CCFO
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative
Centre
62590 Putrajaya, MALAYSIA.
Tel: 03-8883 3888
Fax: 03-8889 3815
E-mail: ccfo_malaysia@moh.gov.my

La 21^{ème} session du Comité sur les graisses et les huiles est convenu d'avancer à l'étape 5 pour adoption par la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius l'Avant-projet d'amendements au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (ALINORM 09/32/17, par. 55 et Annexe III) et l'Avant-projet d'amendements à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de la stéarine de palmiste et de l'oléine de palmiste (par. 85, Annexe IV)

La 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté les deux textes à l'étape 5 (ALINORM 09/32/REP, par. et Annexe VI) et ils sont distribués par la présente à l'étape 6 (voir **Annexes 1 and 2**).

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations à l'étape 6 doivent le faire par écrit à de préférence par email à l'adresse ci-dessus, avant le **15 novembre 2010**.

**PROJET D'AMENDEMENT AU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR
L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES EN
VRAC**

(à l'étape 5 de la procédure)

2.1.3 Contamination

Une contamination indésirable peut résulter de la présence de résidus d'une substance ayant séjourné précédemment dans les installations, d'impuretés, d'eau de pluie ou d'eau de mer ou de l'introduction accidentelle d'un produit différent. Dans les installations de stockage et à bord des navires, il est parfois difficile d'assurer la propreté des vannes et des conduites, surtout si elles sont communes à plusieurs réservoirs. La contamination peut être évitée par des installations bien conçues, un nettoyage de routine approprié, un service d'inspection efficace et, à bord des navires, par le transport des huiles dans des réservoirs séparés dont les précédentes cargaisons sont inscrites sur la liste Codex de cargaisons précédentes acceptables figurant à l'Annexe 2 du présent code.

La contamination peut aussi être évitée par le rejet des réservoirs où la dernière cargaison transportée fait partie de la liste Codex de cargaisons précédentes directes interdites figurant à l'Annexe 3 du présent code.

Les cargaisons précédentes ne figurant pas sur les listes Codex de cargaisons acceptables ou interdites ne seront utilisées que sur autorisation des autorités compétentes des pays importateurs.

En attendant que les deux listes soient définitivement mises au point, les opérateurs peuvent trouver les listes et des données utiles dans la bibliographie figurant à l'Annexe 4.

Quand elles évaluent l'acceptabilité d'une substance comme cargaison précédente, les autorités compétentes devraient considérer les critères ci-après :

- 1 La substance est transportée/entreposée dans un système judicieusement conçu ; avec des programmes de nettoyage adaptés, y compris la vérification de l'efficacité du nettoyage entre les cargaisons, suivis de procédures efficaces d'inspection et d'enregistrement.
- 2 Les résidus de la substance dans la cargaison suivante de graisse ou d'huile ne devraient pas avoir d'effets nuisibles sur la santé humaine. La DJA (ou DJT) de la substance devrait être supérieure ou égale à 0,1 mg/kg de poids corporel/jour. Les substances pour lesquelles il n'existe pas de DJA (ou de DJT) numérique devraient être évaluées au cas par cas.
- 3 La substance ne devrait pas être ou contenir un allergène alimentaire connu, à moins que l'allergène alimentaire identifié puisse être éliminé de manière adéquate par transformation ultérieure de la graisse ou de l'huile pour son utilisation finale.
- 4 La plupart des substances ne réagissent pas avec des graisses et des huiles comestibles dans des conditions normales de transport et d'entreposage. Toutefois, si la substance réagit avec des graisses et des huiles comestibles, tous les produits réactionnels doivent être conformes aux critères 2 et 3.

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE OLÉINE DE PALMISTE ET STÉARINE DE PALMISTE**

(N09-2007)

(A l'étape 5 de la procédure)

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.9 L'oléine de palmiste est la fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palmiste (comme décrit ci-dessus).

2.1.10 La stéarine de palmiste est la fraction solide obtenue après fractionnement de l'huile de palmiste comme décrit ci-dessus.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Point d'écoulement

Oléine de palmiste entre 21 et 26 °C

Stéarine de palmiste entre 31 et 34 °C

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme)

Acides gras	Oléine de palmiste²	Stéarine de palmiste²
C6:0	0.0-0.6	ND-0.1
C8:0	2.9-5.4	1.5-3.0
C10:0	2.9-4.5	2.5-3.0
C12:0	39.7-46.5	52.0-59.0
C14:0	11.5-15.5	20.0-25.0
C16:0	7.1-10.6	7.2-9.2
C16:1	ND-0.1	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1.8-3.0	1.0-2.5
C18:1	14.6-24.6	4.5-8.0
C18:2	2.6-4.3	0.5-1.5
C18:3	ND-0.3	ND
C20:0	ND-0.5	ND-0.5
C20:1	ND	ND
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

² Produit fractionné obtenu à partir de l'huile de palme.

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

1. FACTEURS DE QUALITÉ

Niveau maximal

1.5 Fer (Fe) :

Huiles raffinées	1,5 mg/kg
Huiles vierges	5,0 mg/kg
<u>Stéarine de palme</u>	<u>7,0 mg/kg</u>

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes (voir Annexe de la norme)

	Oléine de palmiste ²	Stéarine de palmiste ²
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	0.906-0.909 x=40°C	0.902-0.908 x=40°C
Densité apparente (g/ml)	0.904-0.907	0.904-0.906
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1.451-1.453	1.449-1.451
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	231-244	244-255
Indice d'iode	20-28	4-8.5
Insaponifiable (g/kg)	<15	< 15

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe 1 à la Norme)

	Oléine de palmiste ²	Stéarine de palmiste ²
Cholestérol	1.5-1.9	1.4-1.7
Brassicastérol	ND-0.2	ND-2.2
Campestérol	7.9-9.1	8.2-9.7
Stigmastérol	13.4-14.7	14.1-15.0
Bêta-sitostérol	67.1-69.2	67.0-70.0
Delta-5-avenastérol	3.3-4.6	3.3-4.1
Delta-7-stigmastérol	ND-0.6	ND-0.3
Delta-7-avenastérol	ND-0.5	ND-0.3
Autres	2.9-3.7	1.0-3.0
Stérols totaux	816-1339	775-1086

ND – Non détectable, défini comme ≤ 0,05 %

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ (mg/kg) (voir Annexe 1 de la Norme)

	Oléine de palmiste²	Stéarine de palmiste²
Alpha-tocophérol	ND-11	ND-10
Beta-tocophérol	ND-6	ND-2
Gamma-tocophérol	ND-3	ND-1
Delta-tocophérol	ND-4	ND
Alpha-tocotriénol	ND-70	ND-73
Gamma-tocotriénol	1-10	ND-8
Delta-tocotriénol	ND-2	ND-1
Total (mg/kg)	ND-90	ND-89

ND – Non-déTECTable.