

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/17

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-deuxième session
Rome , Italie, 29 juin- 4 juillet 2009

RAPPORT DE LA VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Kota Kinabalu, Malaisie
16-20 février 2009

Note: La lettre circulaire CL 2009/6-FO est incluse dans le présent document

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15.2

CL 2009/6-FO
mars 2009

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, 00153 Rome, Italie

OBJET: Distribution du rapport de la vingt et unième session du Comité du Codex sur les
graisses et les huiles (ALINORM 09/32/17)

A. QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-DEUXIÈME SESSION POUR ADOPTION

Projet de norme à l'étape 8 de la procédure

1. Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : Inclusion de
l'huile de son de riz (par. 30, Annexe II)

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur le document
susmentionné peuvent le faire en écrivant, conformément au Guide concernant l'examen des normes à
l'étape 8 (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) au Secrétaire, Commission
du Codex Alimentarius Commission, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, à l'adresse
ci-dessus **avant le 30 avril 2009.**

Avant-projet d'amendement au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac à l'étape 5

2. Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une
liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 55, Annexe III)

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

3. 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)

Les gouvernements souhaitant formuler des observations concernant les incidences que les Avant-projets
d'amendements figurant aux points 2 et 3 pourraient avoir sur leurs intérêts économiques peuvent le faire en
écrivant, conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex à l'étape 5 au Secrétaire, Commission
du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires à l'adresse ci-dessus **avant
le 30 avril 2009.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables dans le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac

4. Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables dans le Code d'usages pour
l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac (par. 71, Annexe V)

Des observations sont aussi sollicitées sur les mécanismes et procédures pouvant être utilisés pour appliquer les critères mentionnés au point 2 ci-dessus permettant d'évaluer l'acceptabilité de substances en tant que cargaisons précédentes acceptables en utilisant les *Principes de travail pour l'analyse des risques*, comme mentionné au paragraphe 72 du présent rapport.

Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: avant-projet d'amendements

5. Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: concentration d'acide linoléinique (par. 96, Annexe VI)

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sur les points 4. et 5. doivent le faire en écrivant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, à l'adresse ci-dessus, de préférence par email, **avant le 1^{er} décembre 2009.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt et unième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions soumises à la Commission pour adoption:

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : Inclusion de l'huile de son de riz (par. 30, Annexe II)
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 55, Annexe III);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 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);
- est convenu de mettre fin aux travaux sur l'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique concernant les caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie (par. 78);
- est convenu de proposer une liste révisée d'additifs dans les normes pour les graisses et les huiles pour confirmation par le Comité sur les additifs alimentaires et adoption par la Commission (par. 23, Annexe VII);
- est convenu de demander à la Commission d'approuver l'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique visant à remplacer la section sur les contaminants par le libellé adopté dans le *Plan de présentation des Normes Codex de produits* (par. 82).

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- est convenu de maintenir à l'étape 7 le Projet de listes de cargaisons précédentes acceptables et de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables pour observations et examen à la prochaine session (par. 71 et 75, Annexe V);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive portant sur la concentration d'acide linoléique et la note de bas de page correspondante (par. 96, Annexe VI);
- est convenu de ne pas examiner plus avant la proposition de nouvelle activité sur la composition et le nom des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée (par. 105).

TABLE DES MATIÈRES

Paragraphes

OUVERTURE DE LA SESSION.....	1-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4-6
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS	7-14
PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE : INCLUSION DE L'HUILE DE SON DE RIZ	15-30
CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES GRAISSES ET DES HUILES COMESTIBLES EN VRAC	
A) AVANT-PROJET DE CRITÈRES POUR ÉVALUER L'ACCEPTABILITÉ DE SUBSTANCES EN VUE DE LEUR INCLUSION DANS UNE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES	31-55
B) PROJET DE LISTES DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES À L'ÉTAPE 7 ET AVANT-PROJET DE LISTES DE CARGAISON ACCEPTABLES À L'ÉTAPE 4	56-75
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: CAROTÉNOÏDES TOTAUX DANS L'HUILE DE PALME NON BLANCHIE	76-78
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	79-85
AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: CONCENTRATION D'ACIDE LINOLÉNIQUE:	86-97
COMPOSITION ET NOM DES HUILES VÉGÉTALES À TENEUR EN ACIDES GRAS MODIFIÉE	98-105
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	106-124

LISTE DES ANNEXES

Annexe I	Liste des participants	18
Annexe II	Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: Inclusion de l'huile de son de riz	33
Annexe III	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	36
Annexe IV	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	37
Annexe V	Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables dans le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac	43
Annexe VI	Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: concentration d'acide linoléinique	44
Annexe VII	Amendements aux sections sur les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles	45

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 21^{ème} session du 16 au 20 février 2009 à Kota Kinabalu, sur l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La réunion a été présidée par Mme Noraini Mohd. Othman, Directrice, Division Sécurité et qualité des aliments, Service de la santé publique, ministère de la Santé. 103 participants de 37 Pays Membres, une Organisation Membre et cinq organisations internationales y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I du rapport.

2. La session a été ouverte par la Présidente. Dans ses remarques d'ouverture, la Présidente a accueilli les participants. Elle a ensuite loué la contribution du Gouvernement du Royaume-Uni comme précédent pays d'accueil de ce Comité et remercié les Membres du Codex pour l'appui qu'ils ont apporté à la nomination de la Malaisie comme nouvel pays d'accueil. Elle a souligné le ferme engagement de la Malaisie à remplir sa responsabilité de pays d'accueil.

Répartition des compétences¹

3. Le Comité a pris note d'une répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres, conformément au paragraphe 5, Règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. En plus de la proposition de la Syrie déjà incluse dans l'ordre du jour provisoire, le Comité est convenu d'examiner les articles suivants au point 9 de l'ordre du jour, "Autres questions et travaux futurs":

- La proposition d'amendement technique à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: mise à jour de la variété d'huile de colza – faible teneur en acide érucique (proposée par le Canada);
- La proposition de nouveau travail sur une Norme Codex pour les huiles de poisson (proposée par la Suisse);
- La proposition de révision de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: les huiles de tournesol (proposée par l'Argentine); et
- La proposition de nouveau travail sur les huiles de soja à faible teneur en acide linoléique, à teneur moyenne en acide oléique et à haute teneur en acide oléique en vue d'une inclusion dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (proposée par les États-Unis d'Amérique)

5. En prenant en compte cette modification, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour pour cette session.

6. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail intra session sur les additifs alimentaires, dirigé par la délégation des États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, la délégation du Canada faisant fonction de rapporteur; ce groupe examinerait la question communiquée par la 39^{ème} session du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) concernant les dispositions pour les extraits de rocou et les bêta-carotènes dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CODEX STAN 256-2007)³. Le Comité a noté que le groupe de travail étudierait aussi les dispositions sur les additifs alimentaires dans la norme actuelle sur les graisses et les huiles⁴ à la lumière des révisions du Système de numérotation international pour les additifs alimentaires et de l'évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), pour en vérifier la cohérence, dans la limite du temps disponible.

¹ CRD 1 (Répartition de compétence entre la Communauté européenne et ses États Membres selon la Règle II, paragraphe 5 de la Commission du Codex Alimentarius)

² CX/FO 09/21/1; CX/FO 09/21/10 (proposition de la Syrie); CX/FO 09/21/11 (proposition du Canada); CRD 6 (proposition de la Suisse); CRD 7 (proposition de l'Argentine)

³ ALINORM 07/30/12, par. 70

⁴ ALINORM 07/30/12, Annexe IV

QUESTIONS RÉSULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)⁵

7. Le Comité a pris note des questions résultant des travaux de la 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius et des autres comités du Codex, qui sont récapitulées dans le document de travail. Le Comité a discuté en particulier des questions suivantes.

Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius

8. En ce qui concerne l'Activité 3.3: *Élaborer les critères de prise de décision et de fixation des priorités par comité*, tout en rappelant que la 16^{ème} session du Comité était convenue des informations précises à fournir lorsqu'on proposerait d'ajouter de nouvelles huiles à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*, on a remarqué que les informations étaient généralement couvertes par le format des documents de projet, qui avait été élaboré davantage et qui avait fait l'objet de révisions additionnelles.

9. À cet égard, la Présidente a attiré l'attention du Comité sur le fait que ces informations figuraient déjà dans les *Lignes directrices sur l'application des Critères du Codex pour l'établissement des priorités de travail applicables aux denrées alimentaires* agréées à la 60^{ème} session du Comité Exécutif, et que les documents de projet seraient évalués par rapport à ces nouvelles Lignes directrices. En ce qui concerne les informations taxonomiques ou les informations détaillées concernant toutes les espèces végétales à partir desquelles l'huile est obtenue, ces informations devraient figurer dans l'identification du produit.

10. Conformément à la décision du Comité Exécutif, la Présidente a rappelé au Comité qu'il devait y avoir des échanges commerciaux significatifs pour justifier l'élaboration de nouvelles normes Codex sur la révision de normes existantes. Le volume et la structure des échanges commerciaux existants, ainsi que les tendances d'un pays à l'autre, le commerce intra-régional et le commerce inter-régional, ainsi que le potentiel sur les marchés internationaux ou régionaux, permettraient d'établir si une norme devait être régionale ou internationale.

11. En ce qui concerne l'Activité 2.5 : *Encourager les pays à transmettre leurs demandes d'avis scientifiques à la FAO/à l'OMS par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius*, le Comité a fait part de son appréciation des avis scientifiques fournis à ce jour par la FAO et l'OMS, et remarque qu'il pourra éventuellement demander d'autres avis scientifiques à l'avenir, en raison de la complexité des travaux entrepris par le Comité.

Intervalle entre les réunions et durée des réunions

12. Le Comité a noté que la recommandation de la Commission concernant la Proposition 3 (intervalle entre les réunions) et la Proposition 4 (durée des réunions) serait examinée lors de la discussion de la date de sa prochaine session au point 10 de l'ordre du jour.

Questions provenant du CCFA

13. Le Comité a examiné les questions provenant du CCFA, en s'appuyant sur les recommandations du Groupe de travail intra session sur les additifs alimentaires, comme suit:

Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables

14. Le Comité a remarqué que le Groupe de travail intra session avait recommandé un niveau maximum d'utilisation de 20 mg/kg (en bixine) pour les extraits de rocou, basé sur la bixine (INS 160b(i)), alors que certaines délégations avaient demandé un niveau de 100 mg/kg, d'après les niveaux d'utilisation déclarés pour certains produits de leurs pays.

15. La délégation de la Communauté européenne s'est déclarée favorable au niveau de 20 mg/kg, ce niveau étant en accord avec les niveaux d'extraits de rocou pour la catégorie d'aliments 02.2.2 (les matières grasses tartinables, les matières grasses laitières tartinables et les mélanges tartinables) de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (GSFA, CODEX STAN 192-1995) et de la *Norme Codex pour les matières grasses laitières tartinables* (CODEX STAN 253-2006), ayant fait l'objet d'une adoption par la 31^{ème} session de la Commission.

⁵ CX/FO 09/21/2; CRD 2 (observations de la Communauté européenne); CRD 12 (Rapport du Groupe de travail intra session sur les additifs alimentaires)

16. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables au niveau de 100 mg/kg car à leur avis, l'existence de produits ayant ce niveau d'utilisation signifiait qu'il y avait un besoin technologique, et ont suggéré de confier au CCFA le soin de décider si ce niveau convenait ou non pour la sécurité des aliments. On a remarqué que les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables pouvaient être produits à partir d'huiles végétales, généralement moins colorées que les matières grasses du lait, et pourraient nécessiter des niveaux de coloration supérieurs pour produire le même effet technologique. On a remarqué en outre que les préférences des consommateurs pour les produits colorés variaient d'une région à l'autre, et que même si le niveau d'utilisation maximum était fixé à un niveau supérieur, les produits fortement colorés avaient peu de chance d'être largement commercialisés dans une région où les préférences des consommateurs étaient différentes.

17. En tenant compte de ces observations, le Comité a accepté le niveau de 100 mg/kg. La délégation de la Communauté européenne a fait part de ses réserves concernant cette décision.

18. Le Comité a accepté la recommandation du Groupe de travail intra session de faire figurer le bêta-carotène (*Blakeslea trispora*) (160a(iii)) sur la liste avec d'autres caroténoïdes.

Extraits de Rocou

19. Le Comité est convenu que les extraits de rocou dont l'utilisation avait été agréée dans la *Norme Codex pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981) et la *Norme Codex pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999) devaient être basés sur la bixine, et a confirmé les niveaux d'utilisation maximums actuels.

Révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles

20. Le Comité a accepté les recommandations du Groupe de travail intra session consistant à supprimer les additifs alimentaires pour lesquels aucune DJA n'avait été établie par le JECFA, et à mettre à jour les numéros INS et les noms des additifs alimentaires conformément aux *Noms de catégories et au Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) dans les *Normes pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, les huiles végétales portant un nom spécifique, les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles, les graisses animales portant un nom spécifique et les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive*. En particulier, le Comité a noté ce qui suit et est convenu de faire des amendements en conséquence:

- Parmi plusieurs tocophérols, trois types d'alpha-tocophérols (INS 307a, b, c) étaient inclus dans le groupe de DJA établi par le JECFA, alors que les gamma- et delta-tocophérols synthétiques n'étaient pas inclus;
- Parmi les trois citrates de sodium (INS 331(i), (ii), (iii)), le citrate monoacide disodique n'avait pas été évalué par le JECFA;
- La curcumine (INS 100(i)) avait une DJA établie par le JECFA, alors que le curcuma (INS 100(ii)) n'en avait pas; et
- Le "citrates de monoglycéride" était visé par les spécifications concernant les esters glycéroliques de l'acide citrique et des acides gras (INS 472c)

21. Le Comité est convenu en outre de changer les niveaux d'utilisation maximums pour les tocophérols, des BPF à 300 mg/kg, en accord avec le projet de disposition pour les catégories d'aliments correspondantes dans la GSFA, en remarquant qu'une DJA numérique était allouée aux tocophérols. La délégation de la Communauté européenne a fait part de ses réserves concernant cette décision.

22. Une délégation a signalé que certaines huiles contenaient naturellement des niveaux élevés de tocophérols, et a suggéré d'ajouter une remarque pour indiquer que le niveau figurant dans la liste des additifs alimentaires ne tenait pas compte des tocophérols présents naturellement. Tout en signalant que le but de cette remarque était d'éviter toute confusion durant la mise en application de la norme, le Comité est convenu que le problème était non pas spécifique aux tocophérols dans les huiles végétales, mais plutôt d'une nature générique, et que les limites numériques indiquées dans les listes d'additifs alimentaires étaient les niveaux "d'utilisation" maximums, et que cela suffirait à éviter toute interprétation incorrecte par les organismes chargés de faire respecter la loi.

23. Le Comité est convenu de faire avancer les amendements ci-dessus aux sections sur les additifs alimentaires des normes sur les graisses et les huiles à la 32^{ème} session de la Commission en vue de leur adoption, sous réserve de l'accord du CCFA (voir Annexe VII).

24. Le Comité a adressé ses remerciements et a fait part de son appréciation au Dr Keefe, Président du Groupe de travail, à Mme Twardek, rapporteur, ainsi qu'aux membres du Groupe de travail, qui ont œuvré de manière exemplaire pour faire avancer l'étude des questions portant sur les additifs dans le Comité.

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: INCLUSION DE L'HUILE DE SON DE RIZ (Point 3 de l'ordre du jour)⁶

25. Le Comité a rappelé que sa dernière session avait renvoyé le Projet d'amendement à l'étape 6 en vue de recueillir des commentaires additionnels sur certaines valeurs figurant entre crochets, et demandé davantage de données, en particulier les volumes d'échanges commerciaux sur le marché international, et un complément d'information sur les caractéristiques et sur l'origine des échantillons analysés. La Présidente a rappelé combien il était important de fournir des données commerciales pertinentes, pour déterminer dans quelle mesure il était nécessaire d'établir une norme mondiale. À cet égard, le Comité a noté que des chiffres spécifiques concernant les exportations avaient été présentés dans le document CRD 9 par la Thaïlande, et a décidé d'entreprendre l'examen du Projet d'amendement section par section.

Section 2.1 Définition du produit

26. Le Comité a discuté des commentaires écrits du Mali, qui n'était pas présent à la session. Certaines délégations se sont déclarées favorables à la proposition du Mali, consistant à faire référence uniquement à l'"huile de son de riz", ceci étant la définition correcte du produit, et à supprimer l'"huile de riz". D'autres délégations ont toutefois signalé qu'elles utilisaient aussi le terme "huile de riz", et le Comité a décidé de conserver les deux termes. Il a également été convenu de conserver le texte actuel indiquant que l'huile de son de riz est "dérivée du son de riz", en accord avec la terminologie utilisée pour d'autres huiles.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

27. En ce qui concerne le Tableau 1, le Comité a pris note d'une proposition d'élargir la fourchette de composition pour C18:2 à 20-40, afin d'étendre la portée de la norme, mais comme ce niveau ne s'appuie pas sur des données provenant d'échantillons d'huile de son de riz, les valeurs initiales de 29 - 40 ont été conservées. Le Comité a également confirmé les valeurs de 14-23 pour C16:0.

Annexe 1 – Section 4. Autres caractéristiques

28. En ce qui concerne le Tableau 3, Niveaux de desméthylstérols, le Comité a décidé de conserver la valeur "ND", en remarquant que "ND" a été définie dans la note concernant le Tableau 3 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

29. Le Comité a rappelé que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait accepté la méthode figurant en Annexe 2 en tant que méthode de type IV, car la méthode n'avait pas été validée, et avait encouragé les pays intéressés par le développement de cette méthode à réaliser des études de validation.

État d'avancement du Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz

30. Le Comité est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet d'amendement en vue de son adoption par la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe III).

⁶ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/31/17, AnnexeV; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/3 (observations du Brésil, du Japon, du Mali) ; CX/FO 09/21/3-Add.1 (observations du Japon); CRD 9 (observations de la Thaïlande)

CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (Point 4 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE CRITÈRES POUR ÉVALUER L'ACCEPTABILITÉ DE SUBSTANCES EN VUE DE LEUR INCLUSION DANS UNE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (Point 4a de l'ordre du jour)⁷

31. Le Comité a rappelé que sa dernière session avait examiné les conclusions et les critères présentés par la Réunion technique FAO/OMS sur l'établissement de critères relatifs aux cargaisons précédentes acceptables et était convenue de faire circuler l'Avant-projet de critères à l'étape 3 en vue de l'intégration de ces critères dans le Code d'usages.

32. La Représentante de la FAO a rappelé que les critères avaient été élaborés par un groupe d'experts indépendants rassemblés lors de la *Réunion technique FAO/OMS pour l'établissement de critères relatifs aux cargaisons précédentes acceptables pour les graisses et les huiles, 7 – 9 novembre 2006*, et que les résultats détaillés de l'avis des experts avaient été présentés à la 20^{ème} session du CCFO. En réponse aux observations écrites reçues, la Représentante a fourni les clarifications suivantes au Comité concernant les conclusions de la Réunion technique.

Champ d'activité de la Réunion technique

33. Le champ d'activité de la Réunion technique comprenait l'étude des conséquences, sur la sécurité de la santé humaine, de la présence de résidus de cargaisons précédentes dans les cargaisons suivantes, et l'étude d'une base à partir de laquelle établir les critères proposés. Il a été reconnu que des changements de qualité (par exemple l'oxydation et l'hydrolyse) des graisses et des huiles comestibles pouvaient se produire en cours de transport, ces aspects étant toutefois couverts par les dispositions du Codex concernant la qualité, et anticipés par les négociants. On a également signalé au Comité que des critères avaient été établis pour le transport maritime en vrac de cargaisons précédentes de graisses et d'huiles.

Critère 1

34. Pour établir ces critères, on a fait une estimation de l'hypothèse la plus pessimiste de contamination d'une graisse ou d'une huile à partir d'une cargaison précédente. Cette approche reposait sur un élément fondamental, à savoir la supposition que le système avait été conçu de manière appropriée et que de bonnes pratiques avaient été suivies pour la manutention, l'entreposage et le nettoyage. À cet égard, le *Code d'usages international Codex recommandé pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (CAC/RCP 36 – 1987)* est un instrument extrêmement utile. Toutefois, quand les bonnes pratiques sont moins bien contrôlées ou appliquées, une contamination significative de la graisse ou de l'huile à partir de la cargaison précédente peut avoir lieu, et dans ces conditions (moins rigoureusement contrôlées), le Critère 2 n'a plus d'intérêt. L'efficacité des quatre critères repose donc sur le premier critère.

Critère 2

35. La Réunion technique a conclu que la DJA (ou DJT) de la substance devrait être supérieure ou égale à 0,1 mg/kg de poids corporel par jour (et non "inférieure à"). Ceci était dû au fait que pour l'établissement de ce critère, le processus d'évaluation des risques avait été inversé, commençant par une estimation de ce qui pouvait être la plus haute exposition possible à partir de toute cargaison précédente, dans des conditions assez rigoureuses. Comme il a été mentionné ci-dessus, les experts ont décidé que le seul moyen pratique pour déterminer si une substance était acceptable en tant que cargaison précédente devait être générique (en raison des combinaisons possibles de cargaisons précédentes, de types de constructions des citernes, de régimes de nettoyage, etc.), et en supposant qu'on se trouve en présence des conditions les plus pessimistes.

36. L'évaluation des concentrations maximums de cargaisons précédentes dans la cargaison suivante de graisse ou d'huile comestible joue un rôle important dans la détermination du Critère 2. La Réunion technique a d'abord considéré les citernes en acier inoxydable, et est convenue que les quantités résiduelles de cargaisons précédentes seraient dans la fourchette de 1 à 10 mg/kg, toutefois pour réaliser l'hypothèse la plus pessimiste, on a utilisé des citernes revêtues pour estimer la quantité de la cargaison précédente qui pouvait être présente dans la cargaison suivante de graisses et d'huiles comestibles. La différence essentielle

⁷ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/21/17, Annexe III; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/4 (observations de l'Australie, du Brésil, du Kenya, du Mali, des États-Unis, de la FOSFA, de la FEDIOL); CX/FO 09/21/4-Add.1 (observations de la Malaisie); CRD 3 (observations des Philippines)

entre les deux types de citernes est le degré d'absorption de la cargaison précédente transportée dans des citernes revêtues, par comparaison avec l'absorption largement inférieure dans les citernes en acier inoxydable. La quantité retenue peut donner lieu à des concentrations de 50 à 100 mg/kg dans la cargaison suivante. La Réunion technique a donc jugé approprié d'utiliser le niveau de contamination de 100 mg/kg comme estimation supérieure pour toute combinaison de type de citerne/cargaison précédente et suivante.

37. Prenant en compte les Régimes alimentaires par module de consommation du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS) de l'OMS, la Réunion technique a estimé la consommation alimentaire à 25g/jour pour un seul type de graisse/huile. Toutefois, pour offrir une protection suffisante aux consommateurs ingérant des quantités élevées de graisses, et pour tenir compte de l'absorption obligatoirement plus élevée par kg de poids corporel pour les enfants, un facteur de sécurité additionnel a été utilisé. La Réunion technique est convenue que pour l'évaluation des cargaisons précédentes, une DJA (ou DJT) de 0,1 mg/kg de poids corporel par jour serait la condition minimum pour offrir une protection suffisante aux enfants et aux consommateurs ingérant des quantités élevées. On a utilisé la DJA (ou DJT) comme mesure de l'ingestion chronique, plutôt qu'une dose de référence aiguë, car la possibilité d'exposition répétée aux substances chimiques ne peut être écartée. Les substances pour lesquelles les données sont insuffisantes ou pour lesquelles aucune DJA (ou DJT) n'existe devraient être évaluées au cas par cas.

Critère 3

38. La Réunion a jugé peu vraisemblable l'apparition de réponses allergéniques suite à une contamination d'une graisse ou d'une huile par une cargaison précédente, toutefois elle est convenue qu'il était impossible d'écarter totalement la possibilité de réponses allergéniques chez des sujets sensibles. Comme il est rare que l'établissement d'une DJA repose sur l'allergénicité, la Réunion technique a proposé de traiter cet aspect séparément. En outre, la Réunion technique a estimé que des graisses et des huiles pouvaient être utilisées dans des produits de soins personnels, et qu'il fallait donc tenir compte de l'allergénicité orale et dermique de la cargaison précédente.

Critère 4

39. La Réunion technique a estimé que les graisses et les huiles comestibles étaient relativement inertes chimiquement dans des conditions normales de manutention. Toutefois, il faut envisager la possibilité de réaction de la substance chimique avec les graisses et les huiles comestibles, et certaines réactions avec des impuretés présentes sous forme de triglycérides ou d'acides gras dans la graisse ou dans l'huile doivent être évaluées au plan toxicologique. Tous les produits réactionnels doivent être conformes aux Critères 2 et 3.

40. La Secrétaire conjointe FAO du JECFA a expliqué brièvement les étapes et facteurs essentiels étudiés par le JECFA dans le cadre du processus d'évaluation des risques d'une substance chimique présente dans les aliments, et a insisté sur l'importance de la disponibilité des données pour permettre la conduite d'une évaluation complète des risques. En particulier, en plus de la nécessité de disposer d'un dossier toxicologique et de caractéristiques techniques appropriés pour la matière à l'étude, on a souligné l'importance de la présentation, par les gestionnaires des risques, d'estimations de l'exposition alimentaire. Dans ce contexte, le Critère 2 serait considéré comme une estimation de l'exposition alimentaire, car il est établi à partir de données sur le niveau de contamination de la cargaison suivante.

41. Le Comité a considéré l'Avant-projet de critères à la lumière des explications ci-dessus et des observations reçues, qui sont présentées ci-dessous:

Critère 1

42. Certaines délégations ont déclaré qu'à leur avis, le premier critère n'était pas nécessaire, car les dispositions actuelles du Code faisaient déjà référence à la nécessité d'effectuer un nettoyage de routine approprié. D'autres délégations ont signalé que ce critère était essentiel, les opérations de nettoyage étant essentielles pour prévenir la contamination. La Représentante de la FAO a souligné l'importance des bonnes pratiques de nettoyage comme base d'établissement des critères, comme il a été agréé par la Réunion technique.

43. Le Comité est convenu de conserver le Critère 1 avec certains amendements pour clarifier le texte et refléter le fait que l'efficacité du nettoyage entre les cargaisons devrait être vérifiée.

Critère 2

44. Certaines délégations ont déclaré qu'à leur avis, la condition prescrivant l'emploi d'une DJA ou d'une DJT numérique supérieure ou égale à 0,1 mg/kg exclurait plusieurs substances dont l'inclusion dans les listes de cargaisons précédentes acceptables avait été proposée. Le Comité a noté une proposition consistant à remplacer la valeur DJA ou DJT spécifique par une condition prescrivant une évaluation des risques, en acceptant toutefois de conserver la valeur numérique, celle-ci étant le principal élément pour évaluer l'acceptabilité des substances. Le Comité a donc conservé ce critère sous sa formulation actuelle et a noté que son application serait considérée davantage lors de l'examen des substances figurant sur les listes au point 4b de l'ordre du jour).

Critère 3

45. En réponse à une proposition de supprimer le critère, la Secrétaire conjointe FAO du JECFA a rappelé que ce critère avait été inclus pour garantir la prise en compte de l'allergénicité dans l'évaluation des substances. Cet aspect n'est pas traité par le Critère 2, car normalement les facteurs considérés par le JECFA pour l'établissement d'une DJA ne comprennent pas l'allergénicité, en raison de la nature individuelle des réactions allergéniques, et différents types d'allergènes provenant des substances chimiques transportées sous forme de cargaisons précédentes pourraient être transférés aux huiles par l'intermédiaire de la cargaison précédente.

46. Le Comité a amendé le texte pour indiquer plus clairement que la substance transportée en tant que cargaison pourrait être allergénique ou contenir un allergène. Il a été noté que quand des allergènes alimentaires entraient en jeu, comme c'est le cas pour l'huile d'arachide ou l'huile de soja, l'huile raffinée ne serait pas transportée après l'huile brute, et que probablement, les cargaisons précédentes seraient des substances chimiques et non des aliments.

47. Le Comité a discuté afin d'établir si le critère devait se référer aux allergènes en général ou aux allergènes alimentaires. Certaines délégations ont déclaré qu'à leur avis, il fallait prendre en compte tous les types de réactions allergéniques résultant d'une contamination de l'huile, par exemple par inhalation ou par contact avec des cosmétiques. La Représentante de la FAO a signalé que les experts avaient étudié cette question durant la Réunion technique.

48. D'autres délégations ont suggéré de traiter uniquement les allergènes alimentaires, étant donné le mandat du Codex et l'objectif global du Code qui est de garantir la sécurité des aliments, et le Comité n'ayant pas la compétence requise pour considérer des allergènes pouvant être présents dans des produits non alimentaires. À l'issue d'une discussion supplémentaire, le Comité est convenu de se référer aux "allergènes alimentaires", car le Code devrait traiter de la contamination des huiles destinées à la consommation humaine.

49. Le Comité a reconnu que des allergènes pouvaient être présents dans les cargaisons, mais qu'ils pouvaient être éliminés par une transformation ultérieure, et a clarifié le texte en conséquence.

Critère 4

50. Le Comité est convenu de limiter ce critère pour inclure uniquement les produits réactionnels "connus", car il était important de se concentrer sur les réactions connues.

Inclusion des critères dans le Code

51. Le Comité a rappelé que les critères n'étaient pas destinés à faire partie du Code, et il est convenu qu'ils devaient être insérés à la fin de la Section 2.1.3 Contamination, après les paragraphes faisant référence aux Annexes du Code.

52. Le Comité est aussi convenu de faire figurer une déclaration d'introduction aux critères, remplaçant le texte actuel et reflétant comment les critères devraient être utilisés par les autorités compétentes, et de clarifier le fait que les critères s'appliquaient aux "cargaisons précédentes immédiates".

53. La Présidente a noté que des progrès significatifs avaient été accomplis et a proposé de faire circuler l'Avant-projet de critères à l'étape 5/8 en vue de son adoption finale. La délégation de la Communauté européenne, tout en se déclarant favorable à l'établissement des critères, ne soutient pas leur adoption finale, pour les raisons suivantes: si les critères étaient considérés indépendamment des listes de cargaisons

acceptables, ils pourraient être interprétés différemment par les gouvernements nationaux; en outre, il fallait clarifier le processus pour l'établissement et l'amendement des listes et l'identification de l'évaluateur des risques.

54. Le Secrétariat a rappelé que le Comité pourrait considérer toute proposition d'addition ou d'amendement aux listes conformément à la Procédure d'élaboration, et pourrait demander l'avis scientifique de la FAO/OMS, sous réserve d'identification d'une question spécifique et de données pertinentes à l'appui de la demande, en tenant compte des Principes de travail pour l'analyse des risques.

État d'avancement de l'Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables

55. Le Comité est convenu de faire circuler l'Avant-projet de critères sous forme d'Avant-projet d'amendement à la Section 2.1.3 du Code d'usages pour le transport des graisses et des huiles en vrac, en vue de son adoption à l'étape 5 de la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe III).

PROJET ET AVANT-PROJET DE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES DANS LE CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (Point 4b de l'ordre du jour)⁸

56. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue de faire circuler le Projet de liste (à l'étape 6) et l'Avant-projet de liste (à l'étape 3) en vue de recueillir des observations et des propositions portant essentiellement sur les substances soulevant des préoccupations liées à la sécurité, ou dont la suppression ou l'addition avait été proposée, ou devant faire l'objet d'une évaluation supplémentaire. Le Comité a approuvé la proposition de la Présidente consistant à considérer d'abord l'Avant-projet de liste, afin de traiter les préoccupations soulevées lors de sessions précédentes concernant certaines des substances, et de passer ensuite au Projet de liste.

Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (à l'étape 4)

57. La Secrétaire conjointe FAO du JECFA a présenté les informations existantes concernant les évaluations réalisées par le JECFA et les DJA établies pour les substances figurant dans la liste de cargaisons précédentes acceptables à l'étape 3, présentée dans le document CRD 8. Elle a répondu à une question de la délégation des États-Unis en expliquant brièvement les différences entre les procédures utilisées par le JECFA pour l'évaluation des additifs alimentaires et des arômes. Pour les arômes, une procédure spécifique avait été élaborée par le JECFA pour évaluer les groupes de substances présentes en petites quantités dans les aliments, en tenant compte de la classification en classes structurales en fonction des caractéristiques toxicologiques, des similarités chimiques des substances, du métabolisme prévu pour les substances dans l'organisme, et de l'exposition estimée en fonction des données concernant la production et/ou le niveau d'utilisation. Cette procédure d'évaluation de la sécurité des arômes ne s'appliquait qu'aux substances définies chimiquement utilisées comme arômes dans les aliments. Pour d'autres substances chimiques, les principes et la méthodologie usuels d'évaluation des risques seraient applicables. Elle a aussi remarqué que le JECFA pourrait élaborer une méthodologie d'évaluation des risques, concernant la spécificité des substances à évaluer.

58. Le Comité a remarqué que le JECFA avait évalué certaines substances figurant dans la liste et avait attribué une DJA à certaines de ces substances.

59. La délégation des États-Unis a mentionné les difficultés que présentait l'utilisation d'évaluations du JECFA pour la conduite d'évaluations de cargaisons précédentes, et a déclaré qu'à son avis, le Comité devait se concentrer sur le processus à suivre pour évaluer les substances. La délégation a déclaré que l'élaboration et la tenue à jour d'une liste de cargaisons précédentes pourrait nécessiter des évaluations spécifiques des risques pour plusieurs substances et une étude approfondie au sein du Comité, qui pourraient se situer en dehors du champ d'activité et des capacités du Comité. La délégation a rappelé que les normes Codex concernant la sécurité des aliments devaient être élaborées conformément aux Principes de travail pour l'analyse des risques, et qu'on n'avait pas encore identifié l'organisme qui conviendrait pour l'évaluation des risques. Cette position a été soutenue par plusieurs délégations.

⁸ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/21/17, Annexe IV; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/5 (observations de l'Australie, du Brésil, du Kenya, du Mali, de la FOSFA, de la FEDIOL); CRD 3 (observations des Philippines); CRD 8 (Examen des listes Codex-Évaluation du JECFA, préparé par la FAO)

60. La Secrétaire conjointe FAO du JECFA a expliqué que les Comités du Codex pouvaient toujours demander des avis scientifiques à la FAO et à l’OMS, en cas d’identification d’une préoccupation dans le processus d’analyse des risques pour des produits alimentaires spécifiques, des substances utilisées dans les aliments ou des contaminants présents dans les aliments. Toutefois, les demandes devaient être bien définies et s’appuyer sur des données suffisantes pour permettre de conduire une évaluation de la sécurité. Elle a souligné qu’il n’était pas possible de se référer au JECFA pour des substances quelconques figurant dans la liste en l’absence des données nécessaires comme il est mentionné au point 4a de l’ordre du jour.
61. La délégation de la Communauté européenne, rappelant que l’étude des cargaisons acceptables faisait partie du mandat du Comité, a insisté sur l’importance de l’établissement des critères et des listes, et a noté que le Comité pouvait demander des conseils scientifiques à la FAO/OMS si la demande portait sur un point bien précis et si elle s’appuyait sur des données adéquates.
62. Certaines autres délégations se sont déclarées favorables à l’élaboration des listes, celles-ci procurant une référence importante au niveau des autorités nationales, pour la réglementation et l’exportation.
63. Le Comité a pris note des propositions de substances additionnelles figurant dans les observations écrites de la FOSFA, et il est convenu que le fructose pouvait être ajouté à la liste car il s’agissait d’un ingrédient alimentaire.
64. La délégation de la Malaisie a signalé que le mélange d’acides gras non fractionnés, le mélange d’alcools gras non fractionnés et le mélange d’esters méthyliques d’acides gras non fractionnés devaient être inclus dans la liste, car leurs substances individuelles respectives avaient été incluses dans le Projet de liste sans conséquences néfastes pour la santé.
65. La délégation de la Communauté européenne s’est déclarée favorable seulement à l’inclusion des esters méthyliques d’acides gras et du 1-3 propylène glycol dans la liste, les autres substances n’ayant pas été évaluées par l’Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).
66. Le Comité a discuté d’une proposition consistant à conserver les autres substances, avec une note indiquant que celles-ci pouvaient être autorisées sous réserve de l’agrément de l’autorité compétente du pays importateur.
67. Le Comité a rappelé que dans la Section 2.1.3 Contamination du Code, les cargaisons précédentes ne figurant pas dans la liste pouvaient être utilisées si elles avaient fait l’objet d’un agrément par l’autorité compétente du pays importateur.
68. Le Comité a également remarqué que le texte était déjà inclus dans la Note (2) actuelle d’introduction au Projet de liste, mais n’a pas discuté des Notes à ce stade.
69. Le Comité a pris note d’une proposition de la délégation du Canada d’insérer un nouveau paragraphe dans la Section 2.1.3 Contamination, recommandant l’utilisation des critères conjointement avec la Liste des cargaisons interdites et les informations disponibles dans l’Annexe 4, au lieu d’élaborer une liste de cargaisons acceptables.
70. La Présidente a remarqué que d’après la discussion ci-dessus, il n’y avait pas d’accord concernant le travail d’élaboration supplémentaire des substances figurant dans la liste, et que les questions soulevées durant la session actuelle devaient être examinées davantage lors de la prochaine session.

État d’avancement de l’Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables

71. Le Comité est convenu de renvoyer l’Avant-projet de liste actuel, avec l’addition du fructose, à l’étape 3 en vue de recueillir les observations à ce sujet (voir Annexe V). Il est convenu en outre que toutes les propositions d’addition ou de suppression de substances de la liste devraient s’appuyer sur des preuves scientifiques.
72. Le Comité est aussi convenu de demander aux gouvernements de faire part de leurs observations concernant les mécanismes et procédures qui pourraient être utilisés pour appliquer les critères discutés au point 4a de l’ordre du jour) afin d’évaluer l’acceptabilité de substances en tant que cargaisons précédentes en utilisant les *Principes de travail pour l’analyse des risques*, y compris l’évaluation de substances sans DJA, un “modus operandi” pour traiter cette question en temps voulu, et le processus d’inclusion de nouvelles substances s’appuyant sur des propositions des Membres découlant de nouvelles informations et données scientifiques.

Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (à l'Étape 7)

73. La délégation de la Communauté européenne a rappelé qu'aucune préoccupation liée à la santé n'avait été identifiée pour une substance quelconque figurant dans le Projet de liste, et a donc proposé de faire circuler celui-ci à l'étape 8 en vue de son adoption par la Commission, étant donné son importance pour la protection du consommateur, tout en notant qu'il n'était pas exhaustif et qu'il pouvait être mis à jour ultérieurement à la lumière des critères en cours d'élaboration au point 4a de l'ordre du jour.

74. Plusieurs délégations ont déclaré qu'à leur avis, il ne fallait pas discuter du Projet de liste, dans la mesure où les questions générales soulevées concernant l'application des critères à l'Avant-projet de liste n'avaient pas été traitées convenablement, par exemple la nécessité de fonder les décisions sur l'analyse des risques; l'application des critères; la mise à jour des listes; l'absence d'évaluation du JECFA pour certaines substances; et finalement si l'on avait besoin, ou non, d'une liste de cargaisons précédentes acceptables. Certaines délégations ont signalé que les critères devaient être finalisés en priorité, avant de considérer des substances individuelles.

État d'avancement du Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables

75. Le Comité est convenu de maintenir le Projet de liste à l'étape 7 en attendant de faire avancer davantage l'établissement de mécanismes et procédures qui pourraient être utilisés pour appliquer les critères.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: AMENDEMENT DE LA COMPOSITION EN CAROTÉNOÏDES TOTAUX POUR L'HUILE DE PALME NON BLANCHIE (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

76. Le Comité a rappelé qu'il n'avait pas pu parvenir à un consensus sur l'amendement de la composition en caroténoïdes totaux, en raison du manque de données en provenance des pays producteurs, et que l'Avant-projet d'amendement avait été renvoyé à l'étape 3 en vue de recueillir des commentaires supplémentaires et pour son étude durant la session actuelle.

77. Le Comité a pris note des résultats de l'étude entreprise par l'Indonésie, qui sont présentés dans le document CX/FO 09/21/6-Add.1, indiquant que les faibles niveaux de caroténoïdes totaux dans les huiles de palme non blanchies sont attribuables essentiellement aux caractéristiques variétales et associés à des variétés moins importantes pour la production des huiles de palme en Indonésie, et que les niveaux actuels sont adéquats, et a donc appuyé la suggestion de l'Indonésie de suspendre le travail.

État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

78. Le Comité est convenu de proposer à la Commission de suspendre le travail sur l'amendement de la composition en caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: OLÉINE DE PALMISTE ET STÉARINE DE PALMISTE (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

79. Le Comité a rappelé que l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour y faire figurer la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste avait été agréé en tant que nouveau travail par la 30^{ème} session de la Commission et qu'on avait ensuite fait circuler l'Avant-projet d'amendement préparé par la Malaisie en vue de recueillir les observations à ce sujet à l'étape 3.

80. Le Comité a été généralement favorable à l'Avant-projet d'amendement et il est convenu de le modifier comme il est indiqué ci-dessous:

⁹ CL 2007/8-FO; CL 2008/32-FO; ALINORM 07/30/17, Annexe VI; CX/FO 09/21/6 (observations du Brésil et de l'Australie); CX/FO 09/21/6-Add.1 (observations de l'Indonésie)

¹⁰ CL 2008/29-FO; CX/FO 09/21/7 (observations du Brésil, du Costa Rica et du Japon); CX/FO 09/21/7-Add.1 (observations du Japon); CRD 2 (observations de la Communauté européenne)

Description

81. Le Comité est convenu de transférer les descriptions de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste suivant "2.1.8 Huile de palmiste" et de renuméroter les sous-sections suivantes en conséquence. Il est convenu en outre que des changements correspondants seraient apportés aux tableaux figurant dans la Norme quand les dispositions concernant l'oléine de palmiste et la stéarine de palmiste seraient incorporées dans la Norme.

Contaminants

82. Le Comité a noté que la section sur les contaminants de la Norme ne correspondait pas au *Plan de présentation des Normes Codex de produits* et il est convenu de demander à la Commission d'agréer les amendements à cette section pour la remplacer par le langage normalisé utilisé dans le *Plan de présentation des Normes Codex de produits*.

Composition en acides gras

83. Le Comité est convenu d'amender les fourchettes d'acides gras pour l'oléine de palmiste comme il a été proposé par le Japon dans le document CX/FO 09/21/7, en notant que la proposition tenait compte des résultats d'analyse et des variations observées. La Délégation indonésienne a signalé qu'elle avait besoin de plus de temps pour déterminer si les valeurs proposées représentaient des fourchettes suffisamment étendues, particulièrement concernant C6:0, C10:0 et C 18:3. Le Comité a encouragé l'Indonésie à fournir des données scientifiques si elle proposait d'amender les valeurs actuelles.

Teneur en fer

84. Le Comité a noté que la teneur en fer proposée, soit 7,0 mg/kg, figurant dans l'Annexe, n'était nécessaire que pour la stéarine de palmiste, car le fractionnement de l'huile de palmiste produisait une teneur en fer plus élevée dans la stéarine de palmiste, et il est convenu d'ajouter une mention séparée pour la stéarine de palmiste, au lieu de changer la teneur pour les huiles vierges.

État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

85. Certaines délégations se sont déclarées favorables à la transmission de l'Avant-projet d'amendement à la Commission en vue de son adoption finale à l'étape 5/8, car il ne restait plus de question non résolue dans l'Avant-projet d'amendement. Toutefois, notant la préoccupation de l'Indonésie concernant la composition en acides gras, le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet d'amendement à la 32^{ème} session de la Commission pour son adoption à l'étape 5, en vue de son avancement à l'étape 8 à la prochaine session (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE (Point 7 de l'ordre du jour)¹¹

86. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue de faire circuler à l'étape 3, pour recueillir les observations à ce sujet, un Avant-projet d'amendement comprenant une teneur en acide linoléinique de 1 pour cent, avec une note de bas de page contenant d'autres paramètres à examiner quand le niveau était supérieur à 1 pour cent. La 30^{ème} session de la Commission avait remarqué que le Comité avait repris son travail sur la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive et avait encouragé le Comité à résoudre la question de la teneur en acide linoléinique.

87. La délégation de l'Australie, tout en soulignant l'importance de la qualité et de l'authenticité de l'huile d'olive, a déclaré qu'à son avis, des données provenant de toutes les zones de production devaient être prises en compte lors de l'établissement des facteurs de qualité et de composition. La délégation a informé le Comité qu'en Australie, des huiles d'olive de haute qualité pouvaient contenir plus de 1 pour cent d'acide linoléinique, en raison des conditions agro-climatiques, et que d'autres paramètres étaient également utilisés pour détecter l'addition d'huiles de graines oléagineuses. La délégation a aussi rappelé que, selon l'enquête du COI, une proportion significative d'huiles d'olive s'avérait contenir plus de 1 pour cent d'acide

¹¹ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/30/17; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/8 (observations de l'Australie, du Brésil, de la Communauté européenne, de l'Iran, du Kenya, de la Nouvelle-Zélande); CRD 4 (observations de la Turquie); CRD 7 (observations de l'Argentine); CRD 10 (observations de l'Australie)

linoléique dans plusieurs pays producteurs, et que cette question devait donc être traitée globalement. La délégation a proposé de remplacer l'Avant-projet d'amendement actuel par une nouvelle proposition à titre de compromis, indiquant que l'huile d'olive vierge ne dépassant pas 1,2 pour cent d'acide linoléique devait être jugée conforme à la Norme si le stigmastadiène était $\leq 0,05$ mg/kg et $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,1$, car des niveaux plus rigoureux pour ces deux paramètres résoudraient les préoccupations liées à une falsification potentielle (voir le document CRD 10). Cette position a été appuyée par d'autres délégations.

88. La délégation de la Communauté européenne a signalé qu'il n'existait pas de données à l'appui d'une teneur régulièrement et constamment plus élevée en acide linoléique, car les études actuelles montraient qu'un pourcentage très limité et non systématique de la production était concerné. La délégation estimait qu'il était extrêmement important d'avoir une teneur en acide linoléique de 1 pour cent, pour conserver un niveau minimum de falsification indétectable. La délégation a aussi souligné que les paramètres de composition devaient reposer sur des données scientifiques et que la Norme était une référence pour la production d'huile d'olive à travers le monde. La délégation a donc présenté une proposition élaborée à partir du texte de la note de bas de page discutée à la dernière session, indiquant que l'huile d'olive vierge ne dépassant pas 1,1 pour cent d'acide linoléique était jugée conforme à la Norme si le stigmastadiène $\leq 0,05$ mg/kg, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,1$ et le campesterol $\leq 3,5$ pour cent. Cette position a été appuyée par d'autres délégations.

89. L'Observateur du COI a rappelé que deux vastes études sur la teneur en acide linoléique dans les huiles d'olive avaient été réalisées par le COI. L'Observateur a remarqué que les résultats de la deuxième étude menée entre 2002 et 2007, qui avait consisté à collecter et à analyser des données provenant de toutes les zones de production, avaient été présentés à la dernière session du Comité, et démontraient clairement que seule une proportion insignifiante d'huiles d'olive, dans les pays producteurs, présentait une teneur en acide linoléique supérieure à 1 pour cent.

90. Plusieurs délégations ont informé le Comité qu'elles avaient participé activement à l'enquête du COI et qu'elles avaient fourni toutes les données pertinentes. La délégation de la Turquie a attiré l'attention du Comité sur ses données de production présentées dans le document CRD 4, lesquelles confirmaient les conclusions de l'enquête du COI et la proposition présentée par la Communauté européenne.

91. Une discussion approfondie a eu lieu au sein du Comité concernant l'importance de la teneur en acide linoléique dans la détection des fraudes. La délégation de l'Argentine a signalé que l'addition des huiles de graines oléagineuses pouvait être détectée par l'emploi de plusieurs paramètres, par exemple le brassicasterol dans l'huile de colza ou les acides gras *trans* dans l'huile de soja. D'autres délégations ont signalé que la falsification avec des huiles déstérolisées ne pouvait pas être détectée avec des stérols. Toutefois, d'autres délégations ont remarqué qu'il n'était guère possible de falsifier des huiles d'olive avec des huiles déstérolisées à une échelle commercialement appropriée. Certaines délégations ont souligné qu'une teneur plus élevée en acide linoléique augmenterait significativement le risque de falsification et de fraude dans le commerce, tandis que d'autres délégations estimaient qu'aucune donnée liée à la présence d'une falsification n'avait à ce jour été présentée au Comité. Certaines délégations ont signalé qu'il était nécessaire d'inclure les trois paramètres avec des valeurs restrictives dans la note de bas de page proposée par la CE, et ont souligné qu'il était important de contrôler l'authenticité des huiles d'olive vierges présentant une teneur en acide linoléique supérieure à 1 pour cent.

92. Certaines délégations ont signalé que l'authenticité de l'huile d'olive était également importante pour les pays importateurs et consommateurs, pour garantir un commerce équitable et la protection du consommateur contre les fraudes, et que cet aspect devait être traité globalement par le Comité.

93. Le Comité a pris note de certaines propositions consistant à recommander l'utilisation des paramètres mentionnés dans la note de bas de page sans niveaux numériques, considérant la difficulté que présentait l'établissement de niveaux spécifiques, ou d'une déclaration plus générale concernant la nécessité de réaliser des analyses additionnelles quand la teneur en acide linoléique était supérieure à 1 pour cent, sans spécifier les paramètres requis. Plusieurs délégations et l'Observateur du COI ont déclaré qu'à leur avis, la norme actuelle pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive reflétait les connaissances scientifiques les plus récentes, et ont invité les délégations à présenter tous autres paramètres et toutes autres méthodes spécifiques permettant d'établir l'authenticité, dont ils avaient connaissance.

94. La délégation de la Nouvelle-Zélande a rappelé que cette question faisait l'objet de discussions depuis de nombreuses années, et qu'il était urgent de trouver une solution qui permettrait des échanges

commerciaux à l'échelle mondiale et qui garantirait la possibilité de développement à long terme de l'industrie de l'huile d'olive. La délégation a donc appuyé la proposition de l'Australie en tant que compromis constructif et a proposé de la faire circuler à l'étape 5/8 en vue de son adoption par la Commission, étant entendu que toute la question serait réexaminée au bout de cinq ans, en prenant en compte toutes les nouvelles informations sur les variations globales et les données concernant la fraude et la falsification. Cette position a été appuyée par la délégation de l'Australie.

95. Le Comité a reconnu que considérant la discussion ci-dessus et la grande diversité des vues exprimées, on ne disposait pas d'un soutien suffisant pour faire circuler une proposition quelconque en cours d'examen en vue de son adoption par la Commission. Le Comité est donc convenu qu'il fallait faire circuler les notes de bas de page proposées par les délégations de l'Australie et de la Communauté européenne en vue de recueillir des observations supplémentaires et d'en débattre davantage lors de la prochaine session.

État d'avancement du Projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives: Teneur en acide linoléique

96. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendement, présenté sous forme de deux propositions alternatives pour une note de bas de page sur la teneur en acide linoléique, telle que présentée dans l'Annexe VI.

97. Il est d'autre part convenu que s'il s'avérait impossible de parvenir à un accord lors de la prochaine session, le Comité recommanderait l'interruption du travail sur la teneur en acide linoléique.

COMPOSITION ET DÉNOMINATION DES HUILES VÉGÉTALES AVEC UNE COMPOSITION MODIFIÉE EN ACIDES GRAS (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

98. Le Comité a rappelé que sa dernière session avait examiné un document de débat révisé préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par le Canada, dans le but d'étudier un système solide, souple et cohérent pour la dénomination des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras, sans toutefois parvenir à une conclusion définitive à propos de la recommandation figurant dans ce document, et a donc accueilli favorablement l'offre de la délégation du Canada consistant à préparer un document révisé davantage, avec l'aide des États-Unis d'Amérique et de la France.

99. La délégation du Canada a présenté le document de débat révisé, qui contenait des exemples de propositions d'amendements à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et d'application des critères comparatifs et absolus pour désigner les huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras, ainsi qu'un document de projet, comme l'avait demandé la dernière session du Comité.

100. Le Comité a généralement reconnu la nécessité d'employer une dénomination cohérente pour les huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras, et certaines délégations se sont déclarées favorables au commencement d'un travail en ce sens. À cet égard, une délégation a informé le Comité que de nombreuses nouvelles huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras apparaissent actuellement sur le marché, ce qui allait rendre encore plus nécessaire l'emploi d'un système de dénomination cohérent. Le Comité a toutefois remarqué diverses préoccupations concernant l'entreprise du nouveau travail proposé dans le document de débat, qui sont présentées ci-dessous.

101. Plusieurs délégations ont remarqué que la dénomination d'une huile végétale avec une composition modifiée en acides gras pouvait être considérée comme une allégation relative à la nutrition, auquel cas les critères de dénomination devaient être en accord avec les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997), et ont suggéré d'envoyer la proposition au Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCFL) et au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) pour leur demander leur avis. En réponse à ces opinions, le Secrétariat du Codex a précisé que la déclaration sur la modification en acides gras figurant dans le nom du produit devait être considérée comme une description correcte du produit, et pas nécessairement comme une allégation relative à la nutrition, et que les noms des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras incluses jusqu'ici dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* n'avaient jamais été considérés comme des allégations relatives à la nutrition. Il a été précisé en outre que bien que le Comité puisse demander l'avis d'autres comités à tout moment, les questions devaient être très spécifiques; que l'élaboration des dispositions particulières aux produits était la responsabilité des comités sur les produits; et

¹² CX/FO 09/21/9; CRD 5 (observations de la Malaisie);

que le Comité devait demander conseil au CCFL et au CCNFSU, si nécessaire, à un stade ultérieur du processus d'élaboration.

102. Certaines délégations ont déclaré qu'à leur avis, les critères de dénomination proposés actuellement prêtaient plutôt à confusion et risquaient d'induire les consommateurs en erreur, en se référant en particulier à la difficulté que présentait la dénomination d'une huile végétale pour laquelle une modification prévue portait sur un acide gras présent initialement à de très faibles niveaux. Une délégation a aussi souligné que les connaissances des consommateurs sur les implications des divers acides gras pour la nutrition ou pour la santé étaient encore très limitées, et que les mentions indiquant des changements des niveaux d'acides gras n'étaient pas particulièrement utiles aux consommateurs, bien qu'elles puissent présenter une certaine utilité dans l'industrie.

103. Attirant l'attention du Comité sur la charge de travail que pourrait impliquer l'avancement de cette tâche, une délégation a suggéré que pour le moment, il serait plus raisonnable d'examiner les noms des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras au cas par cas, car il en restait encore un nombre limité. Une autre délégation a signalé que les exemples figurant dans le document de débat comprenaient des modifications présentées à titre d'hypothèses, et a souligné qu'il fallait réaliser des analyses supplémentaires sur les huiles végétales existantes, si ce travail devait être proposé à l'avenir.

104. En réponse aux observations ci-dessus concernant les critères proposés dans le document de débat, une délégation a rappelé au Comité que le document de débat avait pour objectif de présenter différentes approches pour répondre au besoin d'employer une dénomination cohérente pour les huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras, pour que le Comité envisage l'élaboration d'une approche simple et uniforme.

Conclusion

105. Considérant le manque d'appui pour la poursuite de ce travail et les préoccupations énoncées ci-dessus, le Comité est convenu de mettre fin à la considération d'un système de dénomination des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN DELTA-7-STIGMASTENOL

106. La délégation de la Syrie a informé le Comité qu'une étude sur la teneur en delta-7-stigmasténol dans les huiles d'olive vierges provenant de cinq variétés importantes d'olives en Syrie, entreprise à la suite de sa proposition lors de la dernière session du Comité, avait indiqué que les teneurs plus élevées en delta-7-stigmasténol, situées en dehors des limites de la Norme actuelle, étaient dues à des caractéristiques variétales ainsi qu'à divers facteurs environnementaux. La délégation a remarqué en outre qu'un niveau plus élevé de delta-7-stigmasténol, en lui-même, ne nuirait pas à la qualité des huiles d'olive, et que la falsification des huiles d'olive pouvait être détectée par divers moyens autres que les niveaux de delta-7-stigmasténol, et a souligné qu'il était nécessaire de traiter cette question.

107. Toutefois, remarquant qu'une étude détaillée du COI portant sur divers pays producteurs d'huile d'olive et traitant également d'autres facteurs de qualité était en cours, la délégation a différé une proposition de nouveau travail et indiqué qu'une proposition plus vaste et plus détaillée, préparée à partir de cette étude, serait présentée à une date ultérieure.

108. L'Observateur du COI a informé le Comité que le groupe de travail, ouvert à tous les membres du COI ainsi qu'aux non-membres, s'était réuni une fois en décembre 2008 et devait se réunir une deuxième fois en mars 2009. Il a été noté que le groupe de travail examinerait divers paramètres figurant dans la norme, pour lesquels des huiles d'olive présentant des valeurs en dehors des fourchettes agréées actuellement avaient été signalées, et que ses considérations reposeraient sur des données provenant de pays producteurs d'huile d'olive à travers le monde. À cet égard, il a été souligné que les données utilisées pour cette activité devaient être produites conformément aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse prescrites, et devaient être accompagnées d'informations détaillées sur l'origine de l'huile d'olive, par exemple les variétés, les méthodes culturales employées, ainsi que les conditions géographiques et climatologiques.

¹³ CX/FO 09/21/10; CX/FO 09/21/11; CRD 6 (proposition de la Suisse); CRD 7 (proposition de l'Argentine); CRD 10 (observations de l'Australie); CRD 11 (proposition des États-Unis d'Amérique)

109. Certaines délégations se sont déclarées disposées à participer à cette activité et favorables à un examen supplémentaire de la proposition de la Syrie.

110. Le Comité est convenu d'inviter la Syrie à présenter une proposition révisée à sa prochaine session, qui s'appuierait sur un document de projet.

PROPOSITION D'AMENDEMENT D'ORDRE TECHNIQUE À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: MISE À JOUR DE LA VARIÉTÉ D'HUILE DE COLZA À FAIBLE TENEUR EN ACIDE ÉRUCIQUE

111. Le Comité a pris note de la proposition du Canada figurant dans le Document CX/FO 09/21/11, consistant à amender le nom scientifique d'une espèce figurant dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique aux points 2.1.13 "Huile de colza" et 2.1.14 "Huile de colza à faible teneur en acide érucique". Le Comité a été informé qu'en dépit du fait que *Brassica rapa* soit le nom scientifique agréé pour cette espèce selon le Code international de nomenclature botanique (CINB), en raison de l'incertitude concernant les rapports entre ses sous-espèces dans le passé, le terme *Brassica campestris* était encore utilisé de temps en temps pour désigner cette espèce, ce qui était l'argument en faveur de son inclusion dans les Sections 2.1.13 et 2.1.14 de la Norme.

112. À partir de ces informations, le Comité est convenu de demander à la Commission d'adopter les amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, consistant à remplacer "*Brassica campestris*" par "*Brassica rapa*" dans la Section 2.1.13 "Huile de colza" et dans la Section 2.1.14 "Huile de colza à faible teneur en acide érucique".

PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL SUR UNE NORME CODEX POUR LES HUILES DE POISSON

113. La délégation de la Suisse a présenté sa proposition de nouveau travail sur une Norme pour les huiles de poisson, présentée dans le document CRD 6. On a remarqué qu'en dépit du fait que les huiles de poisson aient été initialement proposées au consommateur comme complément alimentaire, elles étaient de plus en plus utilisées dans les aliments en raison de leurs propriétés nutritionnelles, et que l'huile de poisson était commercialisée à des prix 5 à 12 fois supérieurs à ceux d'autres huiles.

114. Bien que plusieurs délégations se soient montrées intéressées par cette proposition, beaucoup de délégations ont fait part de leurs réserves concernant une discussion approfondie durant la session actuelle, car, la proposition venant juste d'être présentée à la réunion, elles n'avaient pas assez de temps pour consulter les parties prenantes intéressées.

115. On a remarqué qu'il était nécessaire d'apporter des clarifications si cette norme devait viser les huiles de poisson destinées à une consommation humaine directe et/ou à une transformation ultérieure, afin de définir la portée du travail. On a remarqué en outre qu'il fallait également envisager son inclusion éventuelle dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique*.

116. Considérant ces observations, le Comité est convenu d'examiner cette proposition à sa prochaine session, à partir d'un document de projet révisé qui serait préparé par la Suisse, en tenant compte des observations et avis présentés à la présente session ainsi que des Lignes directrices sur l'application des *Critères du Codex pour l'établissement des priorités de travail* applicables aux denrées alimentaires¹⁴.

PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILES DE TOURNESOL

117. La délégation de l'Argentine a signalé la présence de lacunes dans les fourchettes concernant l'acide oléique (C18:1) et l'acide linoléique (C18:2) pour les huiles de tournesol dans le Tableau 1 de la Norme, si bien que certaines huiles de tournesol provenant de cultures traditionnelles n'étaient couvertes par aucun des trois types d'huile de tournesol. La délégation a aussi souligné le manque de cohérence dans l'expression des niveaux maximums et minimums pour l'indice de réfraction et la densité, en ce qui concerne la température; le manque de corrélation et/ou de continuité entre les niveaux; et le manque de continuité ou le chevauchement pour les indices d'iode. La délégation a donc proposé d'entreprendre un nouveau travail sur la révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour résoudre ces incohérences.

¹⁴ ALINORM 08/31/3, Annexe II

118. Plusieurs délégations ont signalé qu'elles ne pouvaient prendre position à ce stade, le document ayant été présenté durant la session actuelle, et qu'on aurait besoin de davantage d'informations et de justifications scientifiques pour envisager un nouveau travail.

119. Le Comité accueille favorablement la proposition de la délégation de l'Argentine consistant à préparer un document révisé comprenant toutes les données scientifiques pertinentes sur l'huile de tournesol correspondant à un nouveau travail éventuel, en vue de son examen par la prochaine session.

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILES DE SOJA À FAIBLE TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE, À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE ET À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

120. La délégation des États-Unis d'Amérique a rappelé que la 19^{ème} session du Comité (2005) était convenue de proposer à la Commission d'entreprendre un nouveau travail pour deux des huiles de soja ci-dessus. Toutefois, la Commission avait recommandé de différer ce travail jusqu'à ce que l'approche consistant à utiliser les critères pour la dénomination des huiles végétales ait progressé. Comme, depuis cette date, l'huile à faible teneur en acide linoléique avait été introduite sur le marché et commercialisée à l'échelle internationale, l'huile de soja à teneur moyenne en acide oléique était aussi sur le marché, et l'huile de soja à haute teneur en acide oléique devait être elle aussi bientôt commercialisée à l'échelle internationale, la délégation a proposé d'entreprendre un nouveau travail sur les dispositions concernant ces produits, et a signalé que ce travail devait être en accord avec l'Objectif 1 du Plan stratégique du Codex.

121. Certaines délégations ont souligné que la proposition n'apportait pas une justification suffisante aux plans de la production et du commerce, car certaines des huiles étaient seulement à un stade expérimental, tandis que la production et le commerce des autres huiles étaient très limités. On a aussi remarqué qu'aucune information n'avait été fournie concernant la production et le commerce de ces huiles dans d'autres pays. Certaines délégations ont aussi signalé que, la proposition venant juste d'être reçue durant la session, il n'y avait pas assez de temps pour étudier la proposition.

122. Le Comité est convenu de l'absence de soutien pour le nouveau travail sur les trois nouvelles huiles végétales portant un nom spécifique, et que cette question pourrait être examinée à l'avenir, à condition que la proposition s'appuie sur des données commerciales adéquates.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

123. Le Comité a rappelé qu'il avait été invité à déterminer si l'intervalle entre ses réunions et la durée de ses réunions étaient adéquats (voir Point 2 de l'ordre du jour). Considérant le temps nécessaire pour préparer les données à l'appui requises pour l'élaboration des normes, et étant entendu que les mécanismes de travail inter session et intra session pouvaient permettre d'accélérer les travaux urgents, le Comité est convenu que l'intervalle actuel de 24 mois était adéquat. Le Comité est d'autre part convenu que la durée actuelle des réunions (cinq jours) était appropriée pour sa charge de travail actuelle.

124. Le Comité a été informé que sa prochaine session se réunirait en Malaisie en février 2011. Le lieu et la date exacts seront déterminés par le gouvernement d'accueil en accord avec le Secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Étape	Mesure à prendre	Référence du document ALINORM 09/32/17
Projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz	8	Gouvernements 32 ^{ème} CAC	par.30 Annexe II
Avant-projet de critères (Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac)	5	Gouvernements 32 ^{ème} CAC 22 ^{ème} CCFO	par. 55 Annexe III
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste	5	Gouvernements 22 ^{ème} CCFO	par. 85 Annexe IV
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	7	22 ^{ème} CCFO	par. 75
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	3	Gouvernements 22 ^{ème} CCFO	par.71 Annexe V
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie	4*	32 ^{ème} CAC	par. 78
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive : acide linoléique	3	Gouvernements 22 ^{ème} CCFO	par. 96 Annexe VI
Dispositions concernant les additives dans les normes sur les graisses et huiles		41 ^{ème} CCFA 32 ^{ème} CAC	parr. 14-23 Annexe VII

* Interruption d'activités

ANNEXE I

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

Chairperson / Présidente Presidenta	Ms. Noraini Mohd Othman Director Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: +603-8883 3501 Fax: +603-8889 3815 Email: noraini_othman@moh.gov.my
Alternative Chairperson / Présidente alternative Presidenta alterna	Ms Noraini Sudin Food Technology Consultant Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: 6019-2733132 Email: nena.noraini@yahoo.com

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA

Mr Djamel Abad
 Directeur Général - Centre Algérien du Contrôle de la
 Qualité et de l'Emballage
 Ministère du Commerce
 Route nationale N°5 bab ezzouar
 Alger 16211, Algérie.
 Phone: 213-661-50-51-68, 213-21-24-31-11
 Fax: 213-21-24-30-11
 Email: Djamelabad@yahoo.fr

Mr El Mounir Bouabsa
 Directeur de la Cooperation et des Enquêtes
 Spécifiques
 Ministère du Commerce
 Cité Zerhouni Mokhtoura El Mohammadia
 Alger 16211, Algérie
 Phone: 213 21 89 00 64
 Fax: 213 21 8902 46
 Email: embouabsa@hotmail.com

ARGENTINA / ARGENTINE

Mrs Maria Alejandra Larre
 Oficina Punto Focal Codex – Secretaria de Agricultura
 Ganaderia, Pesca y Alimentos
 Paseo Colon 922 – PB. Of 29
 Ciudad Autónoma de Buenos Aires
 Buenos Aires 1063, Argentina
 Phone: 5411-4349-2747
 Email: mlarre@mecon.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Dr Robert Solomon
 Manager, International Food Standards
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra 2601 - Australia.
 Phone: +61 2 6272 5945
 Fax: +61 2 6272 3372
 Email: rob.solomon@daff.gov.au

Dr Rodney Mailer
 Principal Research Scientist
 Department of Primary Industries
 Wagga Wagga Agricultural Institute
 Private Mail Bag, NSW
 Wagga Wagga 2650 , Australia.
 Phone: +61 269381818
 Fax: +61 2 69381809
 Email: rod.mailer@dpi.nsw.gov.au

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Mrs Ana Paula De R. Peretti Giometti
 Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA, trecho 5, área especial 57
 Brasília-DF 71.205-050, Brazil.
 Phone: +55(61)3462-5352
 Fax: +55(61)3462-5315
 Email: ana.peretti@anvisa.gov.br

Mrs Liliane Fernandes
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA, trecho 5, área especial 57
Brasília-DF 71.205-050
Brazil.
Phone: +55(61)3462-5332
Fax: +55(61)3462-5315
Email: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Mr Rafael Barrocas
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco “D”- Anexo “B”
Sala 346
Brasília-DF 70043-900
Brazil.
Phone: +55(61)3218-2627
Fax: +55(61)3224-4322
Email: Rafael.barrocas@agricultura.gov.br

CANADA / CANADÁ

Ms Kathy Twardek
A/National Manager
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Tower 2, Floor 6, Room #141
Ottawa, Ontario
Canada.
Phone: 613-773-5489
Fax: 613-773-5603
Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Dr Nimal Ratnayake
Senior Research Scientist
Health Canada
Nutrition Research Division, Food Directorate, Health
Products and Food Branch,
Health Canada, 251 Sir Frederick Banting Driveway
PL 2203E
Ottawa, Ontario K1A 0K9
Canada.
Phone: 613-954-1396
Fax: 613-941-6182
Email: nimal_ratnayake@hc-sc.gc.ca

CHILE / CHILI

Mr Cornejo Catalan
Médico Veterinario
Ministerio de Salud
Enrique Mac – Iver 459
Santiago de Chile
Santiago
Chile
Phone: 562 - 5740614
Email: Jcorneso@minsixl.cl

CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE/ REPÚBLICA CHECA

Dr (Mr) Leos Celeda
Third Secretary
Ministry of Foreign Affairs CR
Permanent Representation of the Czech Rep.
15, rue Caroly
1050 Brussels
Belgium.
Phone: +32 (0) 2 2139 427
Fax: +32 (0) 2 2139 184
Email: leos_celeda@mzv.cz

Dr (Ms) Dana Triskova
Head of Animal Origin Food Unit
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov 17
11705 Prague 1
Czech Republic.
Phone: +420221812702
Fax: +420222314117
Email: dana.triskova@mze.cz

Dr (Mr) Jindrich Fialka
Director of Food Production and Legislation
Department
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov 17
11705 Prague 1
Czech Republic.
Phone: +420221812702
Fax: +420222314117
Email: jindrich.fialka@mze.cz

Mrs Raluca Ivănescu
Administrator
General Secretariat of the Council of the European
Union - the Czech Presidency
Rue de la Loi 175
Brussels BE-1048
Belgium.
Phone: +32 - 2 281 3158
Fax: +32 - 2 281 6198
Email: raluca.ivanescu@consilium.europa.eu

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof. Dr. Hanafy Abdel-Aziz Hashem
Egyptian Organization for Standardization & Quality
(EOS)
Professor of Food Science and Technology
Faculty of Agriculture, Al-Azhar University
Nasr City,
Cairo, Egypt.
Phone: 0106617520
Email: Hanafyhashem@hotmail.com

Prof. Dr. Mahmoud Mohammed Mostafa
 Egyptian Organization for Standarization & Quality
 (EOS)
 Professor of Food Science and Technology
 Faculty of Agriculture
 Minufiya University
 Shebin El-Kom, Egypt
 Phone: 01015160378
 Email: dr.Mahmoud MSTF@yahoo.com

ETHIOPIA / ÉTHIOPIE / ETIOPIÁ

Mr Muhiye Endrie
 Head, Chemical Testing Laboratory
 Quality and Standards Authority of Ethiopia
 Bole Kifle ketema, kebele 11/12
 P.O.Box 2310
 Addis Ababa 2310
 Ethiopia.
 Phone: 251 11 646 0565
 Fax: 251 11 646 0880 9(81)
 Email: qsae@ethionet.et
 muhiyeh@yahoo.com

EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE / COMUNIDAD EUROPEA

Dr Eva Zamora Escribano
 Policy Officer
 European Commission
 DG Health and Consumers
 Rue Froissart 101 (2/60)
 Brussels 1049, Belgium.
 Phone: +32 2 299 86 82
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Panagiotis Barzoukas
 Head Of Olive Oil Sector
 European Commission
 Directorate General for Agriculture and Rural
 Development
 130 rue de la Loi
 BRUSSELS 1049 - BELGIUM
 Phone: 00 32 2 2969091
 Fax: 00 32 2 2953709
 Email: panayotis.barzoukas@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Leena Kotsalo
 Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30, 00023 Government
 FINLAND
 Helsinki
 FINLAND
 Phone: +358-9-1605 4299
 Fax: +358-9-1605 3400
 Email: leena.kotsalo@mmm.fi

GAMBIA / GAMBIE

Mr Gabriel L.S. Gomez
 Agribusiness Consultant
 Gambia Codex Committee
 Gambia-Banjul
 10 Cockway Street KSMD
 Banjul 2004 SK
 Gambia
 Phone: (0220)4394863
 Fax: (0220)4378955
 Email: nanjaafu@yahoo.co.uk

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Mr Hermann Brei
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 Bonn 53123
 Germany
 Phone: +49(0)228 529-4655
 Fax: +49(0)228 529-4965
 Email: Hermann.brei@bmelv.bund.de

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Mr Vasileios Kontolaimos
 Legal Advisor
 Ministry of Rural Development and Food
 Acharnon 29
 Athens 10439
 Greece.
 Phone: 302108250307
 Fax: 302108254621
 Email: cohalka@otenet.gr

Mrs Efstathia Kremmyda – Christopoulou
 Analysis Supervisor in Chem Labs
 Ministry of Development – Chem Labs
 Cannigos Square
 Athens 10181
 Greece
 Phone: 0030 210 3829166
 Fax: 0030 210 3842642
 Email: christopoulou@efpolis.gr

Mr Konstantinos Stournaras
 Officer
 Ministry of Rural Development and Food
 2, Acharnon Str.
 Athens 101 76
 Greece.
 Phone: +30 210 2124224
 Fax: +30 210 5237923
 Email: ax2u068@minagric.gr

GUATEMALA

Mr. Mario Lopez
 Coordinator Norms and Regulation Unit
 Ministry of Agriculture
 7a. Avenue 12-90 Zone 13
 Guatemala, 01013 Guatemala
 Phone: +50224137389
 Fax: +50224137385
 Email: mario.Lopez@maga.gob.gt

INDONESIA / INDONÉSIE

Dr. Sunarya
 Deputy Director General
 National Standardization Agency of Indonesia
 Gedung Manggala Wanabhakti Blok IV Lt. 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
 Jakarta 10270, Indonesia.
 Phone: 62 21 5747043
 Fax: 62 21 5747045
 Email: sunarya@bsn.or.id,
 sps-2@bsn.or.id

Mr Singgih Harjanto
 Officer, Secretariat of the Codex Contact Point
 National Standardization Agency of Indonesia
 Gedung Manggala Wanabhakti Blok IV Lt. 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
 Jakarta 10270
 Indonesia.
 Phone: 62 21 5747043
 Fax: 62 21 5747045
 Email: singgih@bsn.or.id

Mrs. Yelita Basri
 Director of Food Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
 Jakarta Selatan
 Jakarta 12950
 Indonesia.
 Phone: 62 21 5252709
 Fax: 62 21 5252709
 Email: dir_makanan@yahoo.co.id,
 dirmak@depperin.go.id

Mr. Timbun Aritonang
 Head of Sub Directorate
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
 Jakarta Selatan
 Jakarta 12950
 Indonesia.
 Phone: 62 21 5252709
 Fax: 62 21 5252709
 Email: aritonang_pi@yahoo.co.id

Mr. Djumhana
 Head of Sub Directorate
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
 Jakarta Selatan
 Jakarta 12950
 Indonesia.
 Phone: 62 21 5252709
 Fax: 62 21 5252709

Ms Chandrini Mestika Dewi
 Head of Cooperation Sub Directorate
 Directorate of Supervision and Quality Control
 Ministry of Trade
 JL. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, Jakarta Timur
 Jakarta
 Indonesia.
 Phone: 62 21 8710323
 Fax: 62 21 8710478
 Email: Codexs_ppmb@yahoo.com
 dewichandrini@yahoo.com

Mr. Yogo Dwiantoro
 Staff of Quality Control Export Commodity Division
 Directorate of Supervision and Quality Control
 Ministry of Trade
 JL. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, Jakarta Timur
 Jakarta
 Indonesia.
 Phone: 62 21 8710323
 Fax: 62 21 8710478
 Email: yogo_1802@yahoo.com

Dr. Donald Siahaan
 Senior Principal Research Officer
 Head of Product and Processing Development and
 Quality Research Division
 Indonesian Oil Palm Research Institute
 Jl. B. Kalamso 51, Medan
 North Sumatera
 20158
 Indonesia.
 Phone: 62 61 7862477
 Fax: 62 61 7862488
 Email: donald@iopri.org
 donaldjts@yahoo.com

Mr. Derom Bangun
 Vice Chairman
 Indonesian Palm Oil Board (IPOB)
 Advisory Board Member
 Indonesian Palm Oil Association (IPOA)
 Sudirman Park Rukan Blok B No. 18
 Jl. KH. Mas Mansyur Kav. 35 Jakarta Pusat
 Jakarta 10220
 Indonesia.
 Phone: 62 21 57943871
 Fax: 62 21 57943872
 Email: derom@indosat.net.id

Mr. Nasriansyah
 Staf Konsulat Jenderal (Kota Kinabalu)
 Konsulat Jenderal di Kota Kinabalu
 Lrg. Kemajuan Karamuning 88817
 Kota Kinabalu
 Phone: 6088-210600
 Fax: 6088-215170
 Email: rian.nasriansyah@yahoo.co.id

ITALY / ITALIE / ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari
 e Forestali
 VIA XX Settembre, 20
 Roma, 00187, Italy
 Phone: +390646656046
 Fax: +39064880273
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

IVORY COAST / CÔTE D'IVOIRE / COSTA DE MARFIL

Mrs Aya Marie Lydie Yapo – N'dri
 Safety, Quality Manager of Sania
 Codex in Ivory Coast
 Comite National Du Codex Alimentarius
 20 BP 211 Abidjan 20
 Abidjan 225
 Ivory Coast
 Phone: +22521757813
 Fax: +22521272813
 Email: yapondrimarielydie@yahoo.fr

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mrs Yuko Watanabe
 Associate Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-5744
 Fax: +81-3-3502-0614
 Email: yuko_watanabe@nm.maff.go.jp

Ms Ayako Yoshio
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232
 Email: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Mr Kohta Kurokawa
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-5744
 Fax +81-3-3502-0614
 Email: kouta_kurokawa@nm.maff.go.jp

Mr Atsuhiko Arima
 Technical Adviser
 Japan Oilseeds Processors Association
 Sumitomo Fudosan Mita Twin Bldg. West Wing,
 3-5-27, Mita, Minato-ku
 Tokyo 108-6323
 Japan.
 Phone: 03-5418-1071
 Fax: 03-5418-1072
 Email: arima.atsuhiko@so.fujioil.co.jp

KENYA / KENIA

Peter Mutua
 Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 Nairobi 00200
 Kenya
 Phone: +254 20 6948000
 Fax: +254 20 609660
 Email: mutuap@kebs.org

LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA / GRANDE JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE POPULAIRE ET SOCIALISTE / LIBIA

Prof. Tawfik M. Hassan
 Consultant Codex Contact Point Libya
 Libyan National Centre for Standardization and
 Metrology, P.O Box 12531
 Tripoli, Libya
 Phone: +218 92 503 7007
 Fax: +218 21 715 2967
 Email: Tawfik@Incsm.org.ly

Mr. Ali Ramadan Benzitoun
 Member of Libyan Codex Committee
 Libyan National Centre for Standardization and
 Metrology, P.O Box 5178
 Tripoli, Libya
 Phone: +218 92 544 1094
 Fax: +218 21 715 2967
 Email: Benzitoun@gmail.com

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Dato' Dr. Mohd Basri Wahid
Director General
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4402
Fax: +603 8925 9446
Email: basri@mpob.gov.my

Dr. Salmiah Ahmad
Deputy Director General Services
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8926 6163
Fax: +603 8926 1329
Email: salmiah@mpob.gov.my

Dr. Kalanithi Nesaretnam
Director Product Development & Advisory Services
Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8925 9952
Fax: +603 8922 1742
Email: sarnesar@mpob.gov.my

Mr. Tang Thin Sue
Senior Research Fellow
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4523
Fax: +603 8920 1918
Email: tstang@mpob.gov.my

Dr. Siew Wai Lin
Senior Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4400
Fax: +603 8925 9446
Email: siew@mpob.gov.my

Dr. Tan Yew Ai
Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4436
Fax: +603 8920 1918
Email: tan@mpob.gov.my

Mr. Nik Aznizan Nik Ibrahim
Research Officer
Technical Advisory Services Unit
Product Development & Advisory Services Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4437
Fax: +603 8920 1918
Email: aznizan@mpob.gov.my

Ms Ruhana Abdul Latif
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3552
Fax: +603-8889 3815
Email: ruhana_latif@moh.gov.my

Mr. Syamsul Erwin Muhamad Lagis
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
No. 15, Level 7, Persiaran Perdana
Presint 2, Putrajaya, 62654
Malaysia
Phone: +603 8880 3430
Fax: +603 8880 3441
Email: erwin@kppk.gov.my

Mrs Chin Hui Han
Research Officer
Malaysian Cocoa Board
Lot 3, Jalan P/9B, Seksyen 13
Bandar Baru Bangi, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8927 1046
Fax: +603 8925 5386
Email: hhchin@koko.gov.my

Dr. Farinazleen Mohamad Ghazali
Senior Lecturer
Faculty of Food Science & Technology
Universiti Putra Malaysia
43400 Serdang
Selangor, Malaysia
Phone: 603-89468388
Fax: 603-89423552
Email: farinazleen@putra.upm.edu.my

Ms. Rozita Baharuddin
Consultant
No. 2, Jalan SS2/7,
Kelana Jaya, Petaling Jaya
Selangor, Malaysia
Phone: +603 7877 4134
Fax: +603 4142 1931
Email: rozitabaharuddin@gmail.com

Mr. Mohd Muslimin Hashim
Senior Executive
Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit, Lot. 6
SS6, Jalan Perbandaran
Kelana Jaya, Petaling Jaya 47301
Selangor, Malaysia
Phone: +603 7806 4097
Fax: +603 7806 2272
Email: muslimin@mpoc.org.my

Mrs. Zainorni Mohd Janis
Senior Executive
SIRIM Berhad
1, Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P.O Box 7035
40911, Shah Alam
Malaysia
Phone: +603 5544 6312
Fax: +603 5510 8830
Email: zainorni@sirim.my

Mr. Tan Beng Huat
Director, Marketing & Promotion
Malaysian Palm Oil Association
12th Floor Bangunan Getah Asli
148 Jalan Ampang, 50450
Kuala Lumpur, Malaysia
Phone: +603 2710 5677
Fax: +603 2710 5679
Email: tanbh@mpoa.org.my

MALDIVES / MALDIVAS

Ms Aishath Mohamed
JL. Scientific Officer
Maldives Food and Drug Authority
Sosun Magu
Male, Maldives.
Phone: +960 7732901
Fax: +960 3304570
Email: nhl@mfa.gov.mv

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Mr Sundararaman Rajasekar
Senior Programme Manager (Codex) and Codex
Contact Point
New Zealand Food Safety Authority
68 Jervois Quay
PO Box 2835
Wellington 6001
New Zealand.
Phone: +64 4 894 2576
Fax: +64 4 894 2583
Email: raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

PERU / PÉROU / PERÚ

Mrs Lily Isabel
Ingeniero
Ministerio de Salud-Perú
Las Amapolas 350
Lima
Perú
Phone: 442 – 8353 (126)
Email: lchuquillanqui@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES / FILIPINAS

Mrs Alicia V. Fontecha
Manager, Market Development Department
Philippine Coconut Authority
Elliptical Road, Diliman
Quezon City 1100
Philippines.
Phone: (63-2) 9262281
Fax: (63-2) 9262281
Email: pca_mktdev@yahoo.com /
mrpd5@yahoo.com

Mrs Yvonne Agustin
Executive Director
United Coconut Association of the Philippines
2/F PCRDF Bldg., Pearl Drive, Ortigas Center
Pasig City 1605
Philippines.
Phone: (63-2) 6339286
Fax: (63-2) 6338030
Email: ucap@ucap.org.ph

Ms Lucy Falcatan
Division Chief
Philippine Coconut Authority
Elliptical Road
Diliman, Quezon City 1100
Philippines
Phone: (63-2) 9284501
Fax: (63-2) 9276662
Email: pca_mktdev@yahoo.com

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Mr Juan Ramón Izquierdo
 Jefe de Servicio
 Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y
 Marino
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario
 c/ Casiopea nº 1
 Madrid 28023
 Spain.
 Phone: +34913474961
 Fax: +34913474968
 Email: juanramon.izquierdo@mapa.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Mr Mahgoub Ahmed Abd Elmageed El amin
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) /
 General Director
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) Sudan - Khartoum - Baladia st.
 P.O. Box: 13573
 Phone: + 249 183 775247 / mobile: 0912667281
 Fax: +249 183 774852
 Email mohgoubadelmagid@yahoo.com

Ms Hind Eldirdiri Mohmed Ahmed
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) /
 General Director
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) Sudan - Khartoum - Baladia st.
 P.O. Box: 13573
 Phone: + 249 183 775247 / mobile: 0911131205
 Fax: +249 183 774852

Mrs Amani Ismail
 Health Officer
 Environmental Health and Food Control
 Administration
 Federal Ministry of Health
 P.O. Box: +249 Khartoum
 Sudan.
 Phone: 0912969116
 Fax: 0156145620
 Email: mohmedamani@yahoo.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Eva Lönnberg
 Codex Coordinator
 National Food Administration
 Box 622, Uppsala SE 751 26
 Sweden.
 Phone: +4618175500
 Fax: +4618105848
 Email: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Stephanie Gratwohl Egg
 Head of Delegation
 Political Affairs Division V
 Federal Department of Foreign Affairs
 Bundesgasse 28
 CH-3003 Bern, Switzerland
 Tel. +41 31 322 75 31
 Fax +41 31 324 10 63
 E-mail: stephanie.gratwohl@eda.admin.ch

Dr. Eric Coiffier
 Advisor
 Nestlé-Sofinol
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12
 CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland
 Tel. +41 21 924-5678
 Fax +41-21 924 57 62
 E-mail: Eric.Coiffier@nestle.com

SYRIAN ARAB REPUBLIC / RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE / REPÚBLICA DE SIRIA

Mr Mohanad Alkhyal
 Official in Alimentary Department in SASMO
 Syrian Arab Organization for Standardization and
 Metrology SASMO
 Damascus P.O. Box: 11836 - Syria.
 Phone: +963114529825, 3712214
 Fax: +963114528214
 Email: sasmo@net.sy
 asd-syria2006@maktoob.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Mrs. Oratai Silapanaporn
 Director, Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak
 10900 Bangkok, Thailand.
 Phone: (662)561-2277 ext. 1401
 Fax: (662)561-3373, (662)561-3357
 Email: oratai@acfs.go.th

Mr. Adul Premprasert
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C, 4th Floor,
 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
 Bangkok 10110, Thailand.
 Phone: 662-345-1167, 662-819-7470
 Fax: 662-345-1281, 662-819-7478
 Email: adul@cook.co.th

Mr. Pravit Santiwattana
 Representative of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Centre
 Zone C, 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
 Bangkok 10110
 Thailand
 Phone: 662-249-9348 til 52
 Fax: 662-685-6050
 Email: pravit@thaiedibleoil.com

Ms. Nalinthip Peanee
 Standards Officer
 National bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand.
 Phone: (662) 561-2277 ext 1412
 Fax: (662) 561-3373, (662) 561-3357
 Email: nalinthip@acfs.go.th

Miss Jeerajit Dissana
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand.
 Phone: (662) 561-2277 ext 1428
 Fax: (662) 561-3373, (662) 561-3357
 Email: jeerajit@acfs.go.th

TOGO

Miss Dédé Hanvi
 Chef Section Contrirole Qualite et Normalisation des
 Denrees Alimentaires
 Institut Togalais de Recherche Agronomique ITRA
 BP:1163 Lome
 Togo
 Phone: +2282254118
 Email: itra@cafe.tg

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Mr Omer Faruk Doğan
 Deputy Undersecretary
 Undersecretariat for Foreign Trade
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-212 87 31
 Fax: +90-312-212 87 38
 Email: doganof@dtm.gov.tr

Mr Tarik Sonmez
 Deputy General Director
 Undersecretariat for Foreign Trade – General
 Directorate of Standardization for Foreign Trade
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-212 58 96
 Fax: +90-312-212 87 68
 Email: sonmezt@dtm.gov.tr

Mr Murat Yazici
 Chief Of Division
 Undersecretariat for Foreign Trade – General
 Directorate of Exports
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-204 76 81
 Fax: +90-312-212 88 81
 Email: yazicim@dtm.gov.tr

Dr Fahri Yemiscioglu
 Assistant Prof. Dr.
 Aegean Exporters Unions
 Ege University Engineering Faculty Food Engineering
 Department Bornova
 Izmir 35100
 Turkey.
 Phone: +90.232.3884000/3004
 Fax: +90.232.3427592
 Email: fahri.yemiscioglu@ege.edu.tr

Ms Uslu Hatice
 Engineer
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs-General
 Directorate of Protection and Control
 Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol
 Genel Müdürlüğü,
 Akay Cad. No:3 Bakanlıklar, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-4174176 exp 6210
 Fax: +903124254416
 Email: huslu@kkgm.gov.tr

UGANDA / OUGANDA

Ms Stella Apolot
 Senior Standards Officer
 UNBS, P.O Box 6329
 Kampala
 Uganda
 Phone: +256772884000
 Fax: +256414286123
 Email: stella.apolot@unbs.go.ug

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Mr. Paul Nunn
Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Room 6C, Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
United Kingdom.
Phone: +44 (0)20 7276 8160
Fax: +44 (0)20 7276 8193
Email: paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Dennis Keefe
Director, Senior Science and Policy Staff, Office of
Food Additive Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition, US
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States of America.
Phone: +301-436-1284
Fax: +301-436-2972
Email: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Dr Kathleen Warner
Research Scientist - US Department of Agriculture
National Center for Agricultural Utilization Research
1815 North University Street
Peoria, Illinois 61604
United States of America.
Tel: + 309-681-6584
Fax: + 309-681-6668
Email: kathleen.warner@ars.usda.gov

Mr. Paul Trupo
Trade Specialist
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Room 5932 (Stop 1014)
Washington D.C. 20250
United States of America.
Phone: +1-202-720-1335
Fax: +1-202-720-0433
Email: Paul.Trupo@fas.usda.gov

Mr Syed Amjad Ali
International Issues Analyst
U.S. Codex Officer
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: + 202 205-0574
Fax: + 202 720-3157
E-Mail: Syed.Ali@fsis.usda.gov

Dr Ritu Nalubola
Senior Food Technologist, Office of Nutrition,
Labeling, and Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition, US
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States of America.
Phone: +301-436-1432
Fax: +301-436-2636
Email: Ritu.Nalubola@fda.hhs.gov

Mr Liam Rogers
Technical Committee Chairman
National Institute of Oilseed Products
Hudson Tank Terminals Corporation
173 Export Street
Newark, NJ 07114
United States of America.
Phone: +973-465-1115
Fax: +973-465-9053
Email: Ljjrogers@aol.com

Ms Jane Earley
Senior Partner
Earley & White Consulting Group, LLC
1737 King Street, Suite 330
Alexandria, VA 22314
United States of America.
Phone: 703-739-9090 x 121
Fax: 703-739-9098
Email: jearley@eandwconsulting.com

VIETNAM / VIET NAM / VIETNÁM

Dr Vu Ngoc Quynh
Director of Vietnam Codex Office
General Secretary of Vietnam National Codex
Committee
Vietnam National Codex Committee
70 Tran Hung Dao, Street
Hanoi 84.4
Vietnam.
Phone: 84.4.39426605
Fax: 84.4.38222520
Email: vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANISATION / ORGANISATION
GOUVERNEMENTALE
INTERNATIONALE / ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES
GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC) /
CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL**

Mr Habib Essid
Deputy Director
International Olive Council
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid 28002
Spain.
Phone: 34 91 590 36 51
Fax: 34 91 563 12 63
Email: iooc@internationaloliveoil.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANISATION / ORGANISATION NON-
GOUVERNEMENTALE
INTERNATIONALE / ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

ASEAN VEGETABLE OILS CLUB

Mr Danilo M. Coronacion
Chairman
ASEAN Vegetable Oils Club
c/o Malaysian Palm Oil Association
12th Floor, Bangunan Getah Asli
148 Jalan Ampang
50450 Kuala Lumpur
Malaysia.
Phone: +603-27105677
Fax: +603-27105679
Email: tanbh@mpoa.org.my,
dcoronacion@ciif.ph

**FEDERATION OF OILS SEEDS AND FATS
ASSOCIATIONS (FOSFA INTERNATIONAL)**

Dr John Hancock
Technical Manager
FOSFA International
20 St Dunstan's Hill
London EC3R 8NQ
United Kingdom.
Phone: +44 20 7283 5511
Fax: +44 20 7623 1310
Email: john.hancock@fosfa.org

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Richard Cantrill
AOCS Technical Director
2710 S Boulder Drive, Urbana IL 61803
United States of America
Phone : +1 217 693 4830
Fax: +1 217 351 8091
Email: Richard.Cantrill@aoocs.org

**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION
(BIO)**

Dr. Sunkyoung Yoon
Manager - Regulatory Affairs
BIO (Biotechnology Industry Organization)
Monsanto Singapore Co.
151 Lorong Chuan - #06-08 New Tech Park
Singapore 556741
Phone : +65 6488 5670
Fax: +65 6488 5648
Email: sun.kyoung.yoon@monsanto.com

FAO

Dr Annika Wennberg
FAO JECFA Secretary
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Telephone: + 39 06 5705 3283
Facsimile: + 39 06 5705 4593
E-mail: Annika.Wennberg@fao.org

Ms Mary Kenny
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome, Italy
Tel: + 39 06 570 53653
Fax: + 39 06 570 54593
Email: Mary.Kenny@fao.org

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT
DU CODEX / SECRETARIADO DEL
CODEX**

Ms Selma H. Doyran
Senior 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 4593
Email: selma.doyran@fao.org

Mr Masashi Kusakawa
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy.
Phone: +39 06 57054796
Fax: +39 06 5705 54593
Email: masashi.kusakawa@fao.org

**MALAYSIAN SECRETARIAT /
SECRETARIAT MALAISIE /
SECRETARIADO DE MALASIA**

**Technical Team / Équipe technique /
Equipo Técnico**

Dr. Tee E Siong
Nutrition Consultant
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603 7728 7287
Fax: +603 7728 7426
Email: president@nutriweb.org.my

Ms Shamsinar Abdul Talib
Deputy Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3508
Fax: +603-8889 3815
Email: shamsinar@moh.gov.my

Ms Zaleenah Zainuddin
Senior Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3518
Fax: +603-8889 3815
Email: zaleenah@moh.gov.my

Ms Ezlin Abdul Khalid
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3568
Fax: +603-8889 3815
Email: ezlin@moh.gov.my

Ms Shariza Zainol Rashid
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3217
Fax: +603-8889 3815
Email: shariza_z@moh.gov.my

**Logistics Team / Équipe logistique /
Equipo logístico**

Ms Nik Shabnam Nik Mohd Salleh
Deputy Director (Standards)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3510
Fax: +603-8889 3815
Email: shabnam@moh.gov.my

Dr Mohd Yusof Hj. Ibrahim
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Mat Salleh Road
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-249 202
Fax: +6088-249 202
Email: sofy1008@gmail.com

Ms Norlida Md Darus
Senior Principal Assistant Director
Public Health Division
Sabah State Health Department
Level 3, Rumah Persekutuan
Jalan Mat Salleh
88590 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone : +6088-265960
Fax: +6088-217740
Email: norli_darus@sbh.moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
Senior Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3511
Fax: +603-8889 3815
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Sharizat Ahmad
Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3517
Fax: +603-8889 3815
Email: sharizat@moh.gov.my

Ms Norzifah Abu Khair
Senior Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3549
Fax: +603-8889 3815
Email: norzifah@moh.gov.my

Mr Sazali Harun
Senior Assistant Director (Enforcement – Import
Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3536
Fax: +603-8889 3815
Email: sazali.harun@moh.gov.my

Ms Raizawani Abd Rahman
Assistant Director (Standard)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3529
Fax: +603-8889 3815
Email: raizawani@moh.gov.my

Ms Linza Md Yassin
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3549
Fax: +603-8889 3815
Email: linza@moh.gov.my

Ms Wong Shih Shih
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3548
Fax: +603-8889 3815
Email: wongshihshih@moh.gov.my

Ms Nor Ismawan Othman
Assistant Director (Monitoring, Research and Risk Analysis)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3563
Fax: +603-8889 3815
Email: ismawan@moh.gov.my

Mr Muhammad Izwan Ahmad
Assistant Director (Enforcement – Import Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3537
Fax: +603-8889 3815
Email: izwan@moh.gov.my

Ms Mazura Abdullah
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3555
Fax: +603-8889 3815
Email: mazura@moh.gov.my

Mr Asri Hashim
Assistant Director (Standard)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3539
Fax: +603-8889 3815
Email: asri_hashim@moh.gov.my

Mr Che Saipolliza Deraman
Principal Assistant Environmental Health Officer (Enforcement - Domestic Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3554
Fax: +603-8889 3815
Email: saipolliza@moh.gov.my

Mr Joseph Leong Ah Poh
Principal Assistant Environmental Health Officer (Enforcement - Domestic Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3556
Fax: +603-8889 3815
Email: joseph@moh.gov.my

Dr N. Jegarajan
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265960 ext. 506
Fax: +6088-726329
Email: drnjegaran@sbh.moh.gov.my

Dr Christina Rundi
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740
Email: christinarundi@sbh.moh.gov.my

Dr George Mathew
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-782 349
Fax: +6088-782 349

Mr Jugin Mining
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
Phone: +6088-245 105
Fax: +6088-245 107
Email: jugin@sbh.moh.gov.my

Ms Sitti Hj Aralas
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Mr Abdul Hadi Bin Ismail
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Ms Chang Shui Han
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Ms Nurhaida Bt Abd. Malek
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740
Email: nurhaida_am@sbh.moh.gov.my

Mr Nelbon Tulis
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-221 477
Email: nelbontm@sbh.moh.gov.my

Mr Awang Anak Selamat
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-245 105
Fax: +6088-245 107
Email: jaw.awg58@yahoo.com.my

ANNEXE II

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (HUILE DE SON DE RIZ)
(à l'étape 8 de la Procédure)**

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

2.1.15 L'huile de son de riz (huile de riz) est dérivée du son du riz (*Oryza sativa* L).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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).

Acide Gras	Huile de son de riz
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C12:0	ND-0,2
C14:0	0,1-0,7
C16:0	14-23
C16:1	ND-0,5
C17:0	ND
C17:1	ND
C18:0	0,9-4,0
C18:1	38-48
C18:2	29-40
C18:3	0,1-2,9
C20:0	ND-0,9
C20:1	ND-0,8
C20:2	ND
C22:0	ND-0,5
C22:1	ND
C22:2	ND
C24:0	ND-0,6
C24:1	ND

APPENDICE 1

AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

2. CARACTÉRISTIQUES DE COMPOSITION

2.10 Les gamma-oryzanols de l'huile de son de riz brute doivent se situer dans la fourchette de 0,9 à 2,1 pour cent.

3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Tableau 2 : Caractéristiques chimiques et physiques des huiles végétales brutes

1.1	Huile de son de riz
Densité relative (20°C/eau à 20 °C)	0,910 – 0,929
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,460 – 1,473
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	180 – 199
Indice d'iode	90-115
Insaponifiable (g/kg)	≤ 65

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	11,0 – 35,0
Stigmastérol	6,0 – 40,0
Bêta-sitostérol	25,0 – 67,0
Delta-5-avenastérol	ND – 9,9
Delta-7-stigmastérol	ND – 14,1
Delta-7-avenastérol	ND – 4,4
Autres	ND
Total des stérols (mg/kg)	10 500-31 000

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	ND – 47
Gamma-tocophérol	ND – 212
Delta-tocophérol	ND-31
Alpha-tocotriénol	ND – 627
Gamma-tocotriénol	142 – 790
Delta-tocotriénol	ND – 59
Total (mg/kg)	191 - 2349

APPENDICE 2

Méthode d'analyse pour les Gamma Oryzanols**1. Définition**

Cette méthode est utilisée pour déterminer la teneur en gamma oryzanol (%) dans les huiles à partir des mesures d'absorption spectrophotométrique à une longueur d'onde d'absorption maximale proche de 315nm.

2. Champ d'application

Applicable à l'huile de son de riz brute.

3. Appareil

- 3.1. Spectrophotomètre – pour mesurer l'extinction dans l'ultraviolet entre 310 et 320 nm.
- 3.2. Cuvettes de quartz rectangulaires – avec un chemin lumineux optique de 1 cm.
- 3.3. Fiole volumétrique - 25mL.
- 3.4. Papier filtre - Whatman No.2, ou équivalent.

4. Réactifs

- 4.1. n-Heptane – pureté déterminée par spectrophotométrie.

5. Procédure

- 5.1. Avant usage, le spectrophotomètre devrait être ajusté précisément à une lecture de zéro, en remplissant à la fois la cuvette de l'échantillon et la cuvette de référence avec le n-heptane.
- 5.2. Filtrer l'échantillon d'huile avec le papier filtre à température ambiante.
- 5.3. Peser précisément environ 0,02g d'échantillon ainsi préparé dans une fiole volumétrique de 25mL, remplir jusqu'à la marque avec le n-heptane.
- 5.4. Remplir une cuvette avec la solution obtenue et mesurer l'extinction à la longueur d'onde d'absorption maximale proche de 315nm, utilisant le même solvant comme référence.
- 5.5. Les valeurs d'extinction enregistrées doivent se situer dans une fourchette de 0.3-0.6. Sinon, les mesures doivent être répétées en utilisant des solutions plus concentrées ou plus diluées en tant que de besoin.

6. Calcul

Calculer la teneur en gamma oryzanol comme suit :

$$\text{Teneur en gamma oryzanol, \%} = 25 \times (1 / W) \times A \times (1 / E)$$

Where -

W = poids de l'échantillon, g

A = extinction (absorbance) de la solution

E = extinction spécifique $E^{1\%1\text{cm}} = 359$

ANNEXE III

**AVANT-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.**

ANNEXE IV

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE
OLÉINE DE PALMISTE ET STÉARINE DE PALMISTE (N09-2007)
(à l'étape 5 de la Procédure)**

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Note: Les éventuels synonymes sont indiqués entre parenthèses immédiatement après le nom de l'huile).

- 2.1.1 **L'huile d'arachide** est préparée à partir des graines d'arachide (*Arachis hypogaea* L.).
- 2.1.2 **L'huile de babassu** est préparée à partir de l'amande du fruit de plusieurs variétés du palmier *Orbignya spp.*
- 2.1.3 **L'huile de coco** est préparée à partir de l'amande de la noix de coco (*Cocos nucifera* L.).
- 2.1.4 **L'huile de coton** est préparée à partir des graines de diverses espèces cultivées de *Gossypium spp.*
- 2.1.5 **L'huile de pépins de raisin** est préparée à partir des grains du raisin (*Vitis vinifera* L.)
- 2.1.6 **L'huile de maïs** est préparée à partir des germes de maïs (*Zea mays* L.).
- 2.1.7 **L'huile de graine de moutarde** est préparée à partir des graines de la moutarde blanche (*Sinapis alba* L. ou *Brassica hirta* Moench), de la moutarde brune et de la moutarde jaune (*Brassica juncea* (L.) Czernajew et Cossen) et de la moutarde noire (*Brassica nigra* (L.) Koch).
- 2.1.8 **L'huile de palmiste** est préparée à partir de l'amande du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*).
- 2.1.9 L'oléine de palmiste est la fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palmiste (comme décrit au 2.18 du CODEX STAN 210).
- 2.1.10 La stéarine de palmiste est la fraction solide obtenue après fractionnement de l'huile de palmiste comme décrit au 2.18 du CODEX STAN 210).
- 2.1.11 **L'huile de palme** est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*).
- 2.1.12 **L'oléine de palme** est la fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus).
- 2.1.13 **La stéarine de palme** est la fraction à point de fusion élevé obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus).
- 2.1.14 **La superoléine de palme** est une fraction liquide obtenue après fractionnement de l'huile de palme (comme décrit ci-dessus) par un procédé de cristallisation spécialement contrôlé pour obtenir un indice d'iode de 60 ou plus.
- 2.1.15 **L'huile de colza** (huile de navette, huile de chou, huile de ravison) est préparée à partir des graines de *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. et *Brassica tournefortii* Gouan.
- 2.1.16 **L'huile de colza à faible teneur en acide érucique** (huile de navette à faible teneur en acide érucique, huile de canola) est produite à partir des graines oléagineuses à faible teneur en acide érucique de variétés dérivées des espèces *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L. et de *Brassica juncea* L.
- 2.1.17 **L'huile de carthame** est préparée à partir des graines de carthame (*Carthamus tinctorius* L.).
- 2.1.18 **L'huile de carthame à haute teneur en acide oléique** est préparée à partir de graines de variétés de carthame à haute teneur en acide oléique (*Carthamus tinctorius* L.).

- 2.1.19 **L'huile de sésame** est préparée à partir des graines de sésame (*Sesamum indicum* L.).
- 2.1.20 **L'huile de soja** est préparée à partir des graines de soja (*Glycine max* (L.) Merr.).
- 2.1.21 **L'huile de tournesol** est préparée à partir des graines de *tournesol* (*Helianthus annuus* L.)
- 2.1.22 **L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique** est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).
- 2.1.23 **L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique** est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.3 Point d'écoulement

Oléine de palme	pas plus de 24 °C
Stéarine de palme	pas moins de 44 °C
Superoléine de palme	pas plus de 19,5 °C
<u>Oléine de palmiste</u>	<u>entre 21 et 26 °C</u>
<u>Stéarine de palmiste</u>	<u>entre 31 et 34 °C</u>

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 palmiste ²	Stéarine de palmiste ²
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

		<u>Niveau maximal</u>
1.5	Fer (Fe) :	
	Huiles raffinées	1,5 mg/kg
	Huiles vierges	5,0 mg/kg
	Stéarine de palme	7,0 mg/kg

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

	Oléine de palmiste ³	Stéarine de palmiste ³
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

³ Produit fractionné obtenu à partir de l'huile de palme.

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 palmiste³	Stéarine de palmiste³
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 $\leq 0,05$ %

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

³ Produit fractionné obtenu à partir de l'huile de palme.

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques⁴ (mg/kg) (voir Annexe 1 de la Norme)

	Oléine de palmiste³	Stéarine de palmiste³
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.

⁴ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2

³ Produit fractionné obtenu à partir de l'huile de palme.

ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES
(À L'ÉTAPE 3)**

Liste des cargaisons précédentes acceptables

Substance (synonymes)	N° CAS
2,3-butanediol (2,3-butylène glycol)	513-85-9
Isobutanol (2-méthyl-1-propanol)	78-83-1
Solution de nitrate de calcium et d ' ammonium	6484-52-2
Solution de nitrate de calcium (CN-9)	35054-52-5
Cyclohexanol	108-93-0
Cyclohexanone	108-94-1
Esters méthylés d'acides gras	
Ceux-ci comprennent par exemple,	
par ex. Laurate de méthyle (dodécanoate de méthyle)	111-82-0
Oléate de méthyle (octadécénoate de méthyle)	112-62-9
Palmitate de méthyle (hexadécanoate de méthyle)	112-39-0
Stéarate de méthyle (octadécanoate de méthyle)	112-61-8
Peroxyde d'hydrogène	
Boues de kaolin	1332-58-7
1,3 –propylène glycol	504-63-2
Mélange d'acides gras non fractionnés ou mélanges d'acides gras d'huiles et de graisses naturelles	
Mélange d'alcools gras non fractionnés ou mélanges d'alcools gras d'huiles et de graisses naturelles	
Esters gras non fractionnés ou mélanges d'esters gras d'huiles et de graisses naturelles	
Huile végétale – époxydée	
Fructose	

ANNEXE VI

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES
HUILES DE GRIGNONS D'OLIVES
(à l'étape 3 de la Procédure)**

	Huiles d'olive vierges	Huile d'olive Huile d'olive raffinée	Huile de grignons d'olives Huile de grignons d'olives raffinées
C18:3	0,0-1,0*	0,0-1,0	0,0-1,0

[* : L'huile d'olive vierge peut dépasser la teneur en acide linoléique (C18:3) jusqu'à 1,1 pour cent en raison des influences climatiques, géographiques et variétales. L'huile d'olive vierge qui dépasse la limite pour l'acide linoléique sera considérée comme conforme à la Norme s'il est possible de vérifier l'authenticité par des essais supplémentaires y compris stigmastadiène jusqu'à 0,05 mg/kg, Δ ECN42 jusqu'à 0,1 et campestérol jusqu'à 3,5 pour cent de stérols totaux. Des données démontrant la variation naturelle devraient être fournies.]

ou

[*Il est reconnu que des huiles d'olive vierges authentiques peuvent dépasser la teneur en acide linoléique (C18:3) en raison des influences climatiques, géographiques et variétales. L'huile d'olive vierge qui dépasse la limite pour l'acide linoléique jusqu'à un maximum de 1,2 pour cent, est considérée comme conforme à la Norme si le stigmastadiène est $\leq 0,05$ mg/kg et le Δ ECN42 $\leq 0,1$.]

ANNEXE VII

**AMENDEMENTS AUX SECTIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES
POUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

**NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES
(CODEX STAN 256-2003)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette Norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

Classes fonctionnelles d'additifs

- a. Régulateurs de l'acidité
- b. Antimoussants
- c. Antioxydants
- d. Colorants
- e. Émulsifiants
- f. Exaltateurs d'arôme
- g. Gaz de conditionnement
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisants
- j. Épaississants

Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

4.1 Régulateurs de l'acidité		
No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
262(ii)	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (sous forme d'acide tartrique)
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (sous forme de phosphore)
4.2 Antimoussants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)
4.3 Antioxygènes		
No. INS	Additif	Concentration maximale
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)

307	Tocophérol	500 mg/kg
307a	d-alpha tocophérol	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en combinaison.
319	Butylhydroquinone tertiaire	
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique)
4.4 Colorants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Colorant caramel Classe II	500 mg/kg
150c	Colorant caramel Classe III	500 mg/kg
150d	Colorant caramel Classe IV	500 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (légume)	1 000 mg/kg
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Bêta-Apo-8'-caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)
4.5 Émulsifiants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique interestérifié	4 000 mg/kg
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
481(i), 482(i)	Stéaryl-2-lactylates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (de graisse ou d'huile)

474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
479	Huile de graines de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras)	5 000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement).
4.6 Arômes		
Substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes artificielles.		
4.7 Agents de conservation		
No. INS	Additif	Concentration maximale
200, 201, 202, 203	Sorbates	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide sorbique])
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison sous forme d'acide benzoïque)
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.		
4.8 Stabilisants et épaississants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg

NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

4.2 Arômes

Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, et d'autres arômes synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

4.3 Antioxygènes		
N°. SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	<u>d-alpha-tocophérol</u>	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	<u>Concentré de tocophérol mélangé</u>	
307c	<u>dl-alpha tocophérol</u>	
306	Concentré de tocophérol mélangé	BPF
307	alpha tocophérol	BPF
308	Gamma tocophérol synthétique	BPF
309	Delta tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallate de propyle BHA, BHT et/ou BHQT 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg

4.4 Antioxygènes synergiques		
N° SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331	Citrate de sodium	BPF
331(i)	<u>Citrate de sodium dihydrogène</u>	BPF
331(iii)	<u>Citrate trisodique</u>	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
472c	<u>Citrate de monoglycéride Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol</u>	
4.5 Antimoussants (huiles de friture)		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

**NORME CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES
PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (CODEX STAN 19-1981)**

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou les huiles pressées à froid visées par la présente norme.

3.2 Colorants		
Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par la présente norme.		
Les colorants ci-après sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle:		
N° SIN	Additif	Concentration maximale
100(i)	Curcumine ou eucuma	5 mg/kg (calculée en eucumine totale)
160a	Bêta-carotène	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légumes	25 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	25 mg/kg (<u>seuls ou en combinaison</u>)
160a(iii)	<u>Bêta-carotène (Blakeslea trispora)</u>	
160e	Bêta-Apo-8'-Caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-Caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	<u>Extraits d'annatto, sur base de bixine</u>	10 mg/kg (sous forme de bixine)
3.3 Arômes		
Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.		
3.4 Antioxygènes		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	<u>d-alpha-tocophérol</u>	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	<u>Concentré de tocophérol mélangé</u>	
307c	<u>dl-alpha tocophérol</u>	

306	Concentré de tocophérol mélangé	BPF
307	alpha-tocophérol	BPF
308	Gamma-tocophérol synthétique	BPF
309	Delta-tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT et/ou BHQT, 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
3.5 Antioxygènes synergiques		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331	Citrate de sodium	BPF
331(i)	Citrates de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
472c	Citrate de monoglycéride Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
3.6 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

**NORME CODEX POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE
(CODEX STAN 211-1999)**

4. Additifs alimentaires

4.1 Colorants		
Les colorants ci-après sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée n'induit pas le consommateur en erreur en camouflant une détérioration ou une qualité inférieure ou en faisant paraître le produit meilleur que sa valeur réelle:		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
100(i)	Curcumine ou eureuma	5 mg/kg (calculée en curcumine totale)
160	Bêta-carotène	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légumes	25 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	25 mg/kg (seuls ou en
160a(iii)	Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	combinaison)
160e	Bêta-Apo-8'-Caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)

4.2 Antioxygènes		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	<u>d-alpha-tocophérol</u>	300 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
307b	<u>Concentré de tocophérol mélangé</u>	
307c	<u>dl-alpha tocophérol</u>	
306	Concentré de tocophérol mélangé	BPF
307	alpha-tocophérol	BPF
308	Gamma-tocophérol synthétique	BPF
309	Delta-tocophérol synthétique	BPF
310	Gallate de propyle	100mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallate de propyle, BHA, BHT et/ou BHQT, 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
4.3 Antioxygènes synergiques		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331	Citrate de sodium	BPF
331(i)	<u>Citrates de sodium dihydrogène</u>	BPF
331(iii)	<u>Citrate trisodique</u>	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (<u>seuls</u> ou en combinaison)
472c	<u>Citrate de monoglycéride Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol</u>	

NORME CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Huiles d'olive vierges

Aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

4.2 Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive

L'adjonction d'alpha-tocophérol (**d-alpha tocophérol (SIN 307a); Concentré de tocophérol mélangé (SIN 307b); dl-alpha-tocophérol (SIN 307c)**) aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. La concentration d'alpha-tocophérol dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg.