

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

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 07/30/17**

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

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Trentième session  
Rome (Italie), 2 – 7 juillet 2007

### **RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

Londres (Royaume-Uni)  
19 – 23 février 2007

**Note:** La lettre circulaire 2007/8-FO est incluse dans le présent document

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15.2

CL 2007/8-FO  
Février 2007

- AUX:** - Points de Contact du 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 vingtième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (ALINORM 07/30/17)

**A. QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION À LA 30<sup>ème</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Projet de norme à l'étape 8 de la procédure**

1. Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (par. 62, Annexe II)

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les documents susmentionnés peuvent le faire en écrivant, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex (voir Manuel 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 2007**.

**B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS**

**Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac : Projet et Avant-projet de dispositions**

2. Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 31, Annexe III)
3. Projet et 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. 90, Annexe IV)

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à faire des commentaires et propositions comme mentionné au paragraphe 88. Il n'est pas demandé d'observations sur l'introduction aux Listes.

**Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : Projet et Avant-projet d'amendements**

4. Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : Inclusion de l'huile de son de riz (par. 74, Annexe V)

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à faire des commentaires particulièrement sur les valeurs entre crochets et à donner les données et les informations suivantes :

- les volumes d'échanges commerciaux sur le marché international (exportation) ; et
- l'origine et l'importance des échantillons analysés (lot industriel, huile commerciale, nombre de lots, nombre d'échantillons par lot), leur nature (bruts ou raffinés, huile extraite en laboratoire à partir d'une matière première) et les méthodes utilisées pour analyser les échantillons.

5. Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie (par. 80, Annexe VI)

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

6. Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (par. 107-108, Annexe VII)

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sur les points 2. à 5. doivent le faire par écrit au Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, à l'adresse ci-dessus, de préférence par email, **avant le 1<sup>er</sup> décembre 2007**.

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa 20<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est parvenu aux conclusions suivantes:

### **Questions pour adoption par la Commission:**

#### **Le Comité:**

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (par. 62, Annexe II);
- est convenu de proposer un nouveau travail sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique pour inclure la stéarine et l'oléine de palmiste (par. 113).

### **Autres questions intéressant la Commission**

#### **Le Comité:**

- est convenu de renvoyer à l'étape 6 le Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: Inclusion de l'huile de son de riz (par. 74, Annexe V);
- est convenu de renvoyer les Projet et Avant-projet de listes de cargaisons précédentes respectivement aux étapes 6 et 3 pour observations et considération à la prochaine session (par. 90, Annexe IV), et de faire circuler à l'étape 3 l'Avant-projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 31, Annexe III);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 (Procédure accélérée) l'Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie (par. 80, Annexe VI);
- est convenu de faire circuler à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (par. 107-108, Annexe VII);
- est convenu considérer plus avant à sa prochaine session la proposition de travaux futurs sur la composition et le nom des huiles végétales modifiées quant aux acides gras (par. 130-131).

## TABLE DES MATIÈRES

### Paragraphes

Ouverture de la session .....	1-2
Adoption de l'ordre du jour .....	3-5
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et par d'autres Comités .....	6-8
Questions résultant de la FAO et de l'OMS: Réunion technique FAO/OMS sur le développement de critères pour les cargaisons précédentes acceptables .....	9-31
Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables .....	32-62
Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : inclusion de l'huile de son de riz .....	63-75
Avant-projet d'amendements à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie .....	76-80
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Projet de listes de cargaisons précédentes acceptables à l'étape 7 et Avant-projet de listes de cargaisons précédentes acceptables à l'étape 4 .....	81-90
Examen de la teneur en acide linoléique à la section 3.9 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive .....	91-108
Examen de la proposition d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: stéarine de palmiste et oléine de palmiste .....	109-115
Critères pour la révision des huiles portant un nom spécifique .....	116-133
Autres questions, travaux futurs et date et lieu de la prochaine session .....	134-140

## LISTE DES ANNEXES

### Pages

<b>Annexe I</b>	Liste des participants	18
<b>Annexe II</b>	Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	29
<b>Annexe III</b>	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
<b>Annexe IV</b>	Projet et 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	37
<b>Annexe V</b>	Avant-projet d'amendements à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique : inclusion de l'huile de son de riz	42
<b>Annexe VI</b>	Avant-projet d'amendements à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie	45
<b>Annexe VII</b>	Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	46
<b>Annexe VIII</b>	Proposition d'actualisation des méthodes d'analyse dans les normes pour les graisses et huiles	47

## INTRODUCTION

1) Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 20<sup>ème</sup> session du 19 au 23 février 2007 à Londres, sur l'aimable invitation du Gouvernement du Royaume-Uni. La réunion a été présidée par M. Michael Wight, responsable de la Division Étiquetage, Normes et Allergie de l'Agence des normes alimentaires. 125 participants de 40 Pays membres, une Organisation membre et 4 organisations internationales y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I du rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2) La session a été ouverte par Dame Deirdre Hutton, CBE, Présidente de l'Agence des normes alimentaires, qui a accueilli les participants à la dernière réunion du CCFO à se tenir au Royaume-Uni, en leur souhaitant de parvenir à un consensus sur les questions encore à l'étude par le Comité. Dame Deirdre a souligné combien le travail du Codex est important pour protéger la santé des consommateurs tout en garantissant des pratiques commerciales équitables, en rappelant le soutien constant apporté au Codex par le Royaume-Uni et en mettant en lumière l'expérience de l'Agence des normes alimentaires au niveau national.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR<sup>1</sup> (point 1 de l'ordre du jour)

3) Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé dans le document CX/FO 06/20/1, étant entendu que le point 6 de l'ordre du jour sera examiné juste après le point 2 b) de l'ordre du jour, car ces deux points de l'ordre du jour sont liés. Le Comité a pris également note des propositions de l'Australie et de la Syrie de mettre en œuvre des amendements à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives et est convenu d'examiner ces propositions au point 10 de l'ordre du jour.

4) Il est convenu aussi de former le groupe de travail suivant et de différer le débat au titre du point 3 de l'ordre du jour jusqu'à ce que le groupe de travail ait présenté ses conclusions à la séance plénière.

- Le Groupe de travail sur la section concernant les additifs alimentaires dans l'Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, présidé par les États-Unis, présentera des recommandations au Comité à la lumière du Rapport du Groupe de travail électronique et des observations des pays.

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

## QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

6) Le Comité a pris note des questions discutées lors des 28<sup>ème</sup> et 29<sup>ème</sup> sessions de la Commission du Codex Alimentarius, en particulier des propositions de la 57<sup>ème</sup> Session du Comité exécutif concernant le processus d'examen critique<sup>3</sup> et est convenu d'examiner les délais pour les travaux en cours à la fin de la discussion sur chaque point de l'ordre du jour.

7) Le Comité a noté que la méthode de détermination de la teneur en matière grasse laitière pour le Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables a été ratifiée par la 26<sup>ème</sup> Session du Comité Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Le Comité a noté en outre que le CCMAS lui a demandé de clarifier l'applicabilité de la méthode proposée pour la détermination de l'eau, des solides non gras et de la teneur en matières grasses des matières grasses tartinables. Le Comité a décidé de

---

<sup>1</sup> CX/FO 07/20/1; CRD 1 (Ordre du jour provisoire annoté : Répartition de compétence entre la Communauté européenne et ses États membres conformément au paragraphe 5, Article II du Règlement intérieur de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius)

<sup>2</sup> CX/FO 07/20/2

<sup>3</sup> ALINORM 06/29/41, para. 8; ALINORM 06/29/3, paras 64-65

confier les questions soulevées par le CCMAS au Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, présidé par le Royaume-Uni, lequel examinera aussi toutes les autres questions concernant les méthodes d'analyse actuellement à l'étude par le Comité, y compris les méthodes d'analyse pour l'huile de son de riz.

8) On a informé le Comité que la proposition d'amendement de plusieurs noms d'huiles et noms botaniques de graines originales dans la Section 2.1 de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique, qui avait été présentée par l'ISO durant la dernière session, a été retirée par l'ISO, et qu'elle ne figure donc pas dans les points de l'ordre du jour.

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA FAO ET L'OMS : RÉUNION TECHNIQUE FAO/OMS SUR L'ÉLABORATION DES CRITÈRES POUR LES CARGAISONS ACCEPTABLES (point 2b de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

9) Le Représentant de la FAO, parlant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le document CX/FO 07/20/2, Add 1, et a invité les délégués à se référer au rapport FAO/OMS de la Réunion technique sur l'élaboration de Critères pour les cargaisons précédentes acceptables. On s'est référé aussi au document CRD 2, présenté par l'OMS, qui demande au Comité d'envisager de transmettre les critères proposés et le rapport FAO/OMS au CCCF.

10) Le Comité a été informé des mesures prises conjointement par les deux Organisations et avec la collaboration de l'Institut National pour la Santé Publique et l'Environnement (RIVM) pour fournir les conseils scientifiques demandés par la 19<sup>ème</sup> Session du CCFO. Ces mesures ont compris la préparation d'un document de contexte préparé à partir d'informations soumises en réponse à une demande spécifique de données, et également à partir d'informations pertinentes provenant de sessions précédentes du CCFO. Le document a ensuite été discuté initialement par un groupe d'experts sélectionné par la FAO et l'OMS via un Groupe de travail électronique, qui a ensuite élaboré les critères durant une réunion technique qui s'est tenue à Bilthoven, aux Pays-Bas, les 7-9 novembre 2006.

11) Le Consultant de la FAO, M. Wim Mennes, a présenté les critères au Comité, en soulignant les données sur lesquelles les experts se sont fondés pour parvenir aux critères proposés, et la justification de cette démarche.

12) Le Comité a été informé que les critères ont été élaborés pour le transport de cargaisons précédentes ainsi que de graisses et d'huiles dans des navires-citernes. Les critères se concentrent uniquement sur les aspects liés à la sécurité, car les aspects liés à la qualité sont visés par les spécifications du Codex. Les critères sont de nature générique, car on a estimé qu'il n'était pas faisable d'élaborer des critères spécifiques pour toutes les combinaisons possibles de cargaison précédente, de type de construction de citerne, de régime de nettoyage et de transformation additionnelle de la cargaison ultérieure de graisse ou d'huile.

13) Un aspect fondamental des Critères était l'estimation d'une pire hypothèse de contamination d'une graisse ou d'une huile à partir d'une cargaison précédente. Pour cette estimation de la pire hypothèse, on suppose que la citerne fait l'objet d'un nettoyage et d'une maintenance corrects (Critère 1). En tenant compte des divers types de citernes, la Réunion technique a conclu qu'une estimation de la pire hypothèse de contamination possible serait de 100 mg de cargaison précédente/kg de graisse ou d'huile. En tenant compte des chiffres d'absorption tirés des régimes alimentaires des clusters du GEMS de l'OMS pour la consommation de graisses et d'huiles, le chiffre d'absorption le plus élevé pour un seul type de graisse/d'huile par jour a été étudié. En tenant également compte de la consommation plus élevée de calories par les enfants et des consommations individuelles élevées spécifiques pouvant exister, on a calculé que l'exposition à toute cargaison précédente serait d'au maximum 0,1 mg/kg de poids corporel/jour. À partir de cela, les experts ont reconnu qu'une cargaison précédente devrait avoir une DJA ou une DJT d'au moins 0,1 mg/kg de poids corporel/jour, pour éviter des inquiétudes éventuelles concernant la santé. Les substances pour lesquelles une DJA/DJT numérique ne peut être dérivée ou n'est pas disponible devraient être évaluées au cas par cas (Critère 2).

---

<sup>4</sup> CX/FO 07/20/2-Add.1, CRD 4 (commentaires de la CE)

14) De plus, la Réunion technique ont conseillé de ne pas accepter de substance allergène comme cargaison précédente, car il est impossible de déterminer facilement un seuil, et chez les personnes sensibilisées, des réponses allergènes peuvent être déclenchées par des niveaux d'exposition bien plus bas que ceux qui sont indiqués par la DJA/DJT (Critère 3).

15) Dans le cas peu probable de réaction chimique des cargaisons précédentes avec la cargaison ultérieure de graisses et d'huiles, cette cargaison précédente ne sera acceptable que quand les produits réactionnels seront conformes aux Critères 2 et 3 (Critère 4).

16) En conclusion, le Représentant de la FAO a encouragé le Comité à examiner les critères proposés, en vue de faire progresser le travail du CCFO sur cette question, et, pour finir, de rédiger la version définitive du Code d'usages recommandé. Les délégués sont invités à faire part de leurs observations sur le rapport FAO/OMS et à demander toutes les clarifications additionnelles qui pourraient être nécessaires concernant les critères proposés.

17) Plusieurs délégations ont fait part de leur appréciation du travail entrepris par la FAO/OMS, tout en demandant une clarification sur des questions spécifiques. La discussion est présentée succinctement ci-dessous.

#### Champ d'application des critères proposés par la FAO/OMS

18) Les critères proposés ont été élaborés essentiellement pour le transport maritime de graisses et d'huiles comestibles. La Réunion technique a noté qu'en l'absence de réglementations nationales, les critères pourraient aussi éventuellement s'appliquer aux transports terrestres dans des camions-citernes ou des wagons-citernes.

#### Application des critères proposés aux deuxième ou troisième cargaisons précédentes ou seulement à la cargaison située juste avant

19) La deuxième cargaison précédente dilue tous les résidus qui peuvent avoir été laissés par la troisième cargaison, tandis que la cargaison située juste avant diluerait les résidus qui peuvent avoir été laissés par la deuxième cargaison, par conséquent l'estimation de la pire hypothèse d'exposition basée sur le plus haut niveau possible de résidus, soit 100 mg/kg, serait suffisante pour couvrir toutes les cargaisons précédentes.

#### Utilisation de la DJA ou de la DJT au lieu de la Dose de référence aiguë pour l'évaluation de l'exposition possible une fois dans la vie

20) La Réunion technique a considéré qu'une exposition journalière durant toute la vie serait en fait extrêmement peu probable. Toutefois, on ne peut exclure la possibilité de répétition de l'exposition. Par exemple, les industries chimiques dans la zone géographique d'un site de chargement de graisses et d'huiles pourraient utiliser un nombre limité de différentes substances chimiques (sous forme de cargaisons précédentes), lesquelles augmenteraient le risque d'exposition répétée à une substance particulière.

#### Comment décider ce qui constitue un allergène

21) La Réunion technique a conclu que si le JECFA avait noté l'allergénicité d'une substance, cette substance ne devrait pas être considérée comme une cargaison précédente acceptable. En réponse à une question sur l'allergénicité des huiles raffinées, le consultant de la FAO a utilisé comme exemple l'huile d'arachide et indiqué que normalement elle était commercialisée comme produit raffiné et pouvait par conséquent être considérée comme une cargaison acceptable.

#### Effet des produits de dégradation éventuels de cargaisons précédentes dans l'huile

22) Tous les produits de dégradation éventuels devraient aussi être dilués et éliminés par le lavage de la citerne. Les procédures de nettoyage seraient modifiées en présence de produits de dégradation collants ou polymères. En général, la dégradation d'une cargaison précédente signifie une diminution de la qualité de cette cargaison précédente, et risque de limiter son utilisation dans l'industrie chimique. La dégradation pourrait être augmentée par des températures élevées durant le transport. Toutefois, la plupart des cargaisons précédentes sont liquides à température ambiante, et ne nécessitent donc pas de chauffage. Les substances cireuses ou visqueuses seront chauffées juste assez pour rendre le chargement et le déchargement plus efficaces. On n'envisage pas de températures excessivement élevées.



### Cohérence entre les critères proposés et les critères du NIOP et de la FOSFA

23) En ce qui concerne les procédures de nettoyage et d'inspection, les données soumises par la FOSFA, entre autres, décrivant les pratiques acceptées dans l'industrie, sont examinées par les experts et les critères sont fondés dessus. Les critères du NIOP pour l'établissement des listes des cargaisons précédentes sont également examinés.

### Application pratique des critères

24) Les critères supposent que les pratiques acceptées dans l'industrie sont respectées lors du transport de cargaisons en vrac de graisses et d'huiles. Toutefois, la surveillance et la vérification des pratiques dans l'industrie pourraient être du ressort des autorités nationales.

### Contamination possible de cargaisons par des métaux lourds provenant de citernes en acier inoxydable

25) Les niveaux de métaux lourds dans les graisses et les huiles devraient être visés par d'autres dispositions du Codex. Les graisses et les huiles ne sont pas considérées comme agressives pour l'acier inoxydable, ce qui limite la lixiviation potentielle de métaux lourds à partir de l'acier inoxydable.

### Autres questions

26) En réponse à une question spécifique concernant le nombre de substances auxquelles une DJA a été attribuée, le Comité a été informé par la Représentante de la FAO que suite à un examen initial des listes aux étapes 4 et 7, approximativement sept substances sur chaque liste pourraient nécessiter un examen plus approfondi.

27) La délégation de la Communauté européenne a informé le Comité qu'il lui était impossible de prendre position à ce stade, car le rapport final de la Réunion technique doit être soumis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments pour recueillir l'opinion de celle-ci. Plusieurs délégations étaient favorable à des travaux supplémentaires sur cette question, en raison de son importance pour garantir la protection de la santé des consommateurs.

28) La délégation japonaise a demandé que des données provenant du NIOP/de la FOSFA concernant leurs critères et d'autres informations pertinentes provenant de Pays membres soient disponibles pour la prochaine session.

29) Le Représentant de la FAO a informé le Comité que la réunion technique FAO/OMS a examiné toutes les données disponibles pour l'élaboration des critères, présentées en réponse à la demande de données.

30) La délégation des Etats-Unis a indiqué au Comité que des informations provenant du NIOP pourraient être présentées par l'intermédiaire de leur délégation à la prochaine session, car le NIOP n'a pas le statut d'Observateur au sein du Codex.

31) Le Président a conclu que la poursuite du travail sur les critères suscite de l'intérêt et bénéficie d'un soutien général. Le Comité a décidé de faire circuler l'Avant-projet de Critères pour recueillir les commentaires à ce sujet à l'étape 3 via une Lettre circulaire et pour le soumettre à un examen lors de la prochaine session, en vue d'inclure ces Critères dans le Code d'usages. Dans l'intérêt de la progression du travail, le Président a encouragé le Comité à envisager la possibilité de faire passer les critères à l'étape 5/8 à la prochaine session.

### **PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

32) Le Comité a rappelé que sa dernière session avait finalisé les dispositions dans le Projet de norme, à l'exception de la section sur les additifs, renvoyée à l'étape 6 pour être rédigée de nouveau par un Groupe de

<sup>5</sup> CL 2006/39-FO, CX/FO 07/20/3 (commentaires du Brésil, du Costa Rica, de la Communauté européenne, de la Malaisie, du Pérou, des États-Unis), CRD 6 (commentaires de l'Indonésie), CRD 7 (commentaires du Japon), CRD 14 (Rapport du Groupe de travail)

travail électronique coordonné par les États-Unis. On a fait circuler la section reformulée en vue de recueillir des commentaires à ce sujet dans CL 2006/39-FO.

33) Le Comité a examiné le rapport du Groupe de travail tenu durant la session et présidé par le Dr. Dennis Keefe (États-Unis), Mme Kathy Twardek (Canada) jouant le rôle de Rapporteur. Le Groupe de travail a examiné les Recommandations 1 à 4 de la Lettre circulaire et a mis à jour ces recommandations à la lumière des commentaires reçus. Le Comité a débattu des propositions présentées dans CRD 14, comme il est indiqué ci-dessous.

#### **Arômes (Recommandation 1)**

34) Le Comité est convenu que la section sur les additifs autoriserait des « arômes naturels et des arômes artificiels » dans la rubrique « Arômes », ce qui est en accord avec les dispositions figurant dans d'autres Normes Codex.

#### **Classe fonctionnelles (Recommandation 2)**

35) Le Comité est convenu que les classes fonctionnelles mentionnées dans la Recommandation 2 sont justifiées au plan technologique et insère un paragraphe d'introduction indiquant clairement comment les classes devraient être utilisées dans la Norme.

36) La référence aux antioxygènes synergiques a été supprimée car il s'agit d'une sous-classe des antioxygènes.

37) Le Comité est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de clarifier si les gaz de conditionnement devraient être considérés ou non comme une classe fonctionnelle d'additif alimentaire.

#### **Niveaux maximum d'utilisation (Recommandation 3)**

38) Le Comité a amendé le paragraphe d'introduction afin de clarifier les conditions d'utilisation des additifs figurant dans les classes fonctionnelles.

#### Antioxygènes

39) La délégation de la Communauté européenne a déclaré estimer que les antioxygènes synthétiques (BHA, BHT, TBHQ et gallate de propyle) ne sont pas nécessaires dans les produits visés par cette norme, car ces produits sont généralement réfrigérés, ce qui leur permet d'avoir une durée de conservation adéquate. Toutefois, la CE reconnaît que dans d'autres parties du monde, ces produits ne sont pas réfrigérés et que par conséquent, dans le contexte de l'élaboration d'une norme internationale, ces additifs pourraient être inclus.

40) En ce qui concerne les tocophérols (INS 306 et 307), le Comité est convenu de demander au CCFA de clarifier les numéros INS appropriés correspondant aux tocophérols auxquels le JECFA a attribué une DJA.

#### Colorants

41) En ce qui concerne l'extrait de rocou, la délégation des États-Unis a informé le Comité que la 67<sup>ème</sup> Session du JECFA a réévalué les extraits de rocou et a fixé une DJA pour la bixine et une DJA collective pour la norbixine et ses sels de sodium et de potassium, ainsi que des spécifications pour tous les extraits qui sont visés par les DJA établies, et des spécifications provisoires pour la bixine qui est transformée avec de l'huile. La réévaluation sera examinée par le CCFA et on prévoit un réexamen des niveaux d'utilisation et des numéros INS.

42) Le Comité est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de clarifier le niveau maximum d'utilisation de sécurité qui est acceptable, à la lumière des conseils communiqués récemment par le JECFA concernant les spécifications d'identité et de pureté et les DJA pour les extraits d'annatto. Le niveau de 100 mg/kg a été placé entre crochets en attendant les conseils du CCFA.

43) Le Comité a rappelé qu'il lui incombe de proposer des niveaux d'utilisation fondés sur une justification technologique, et un débat prolongé a lieu sur les niveaux d'utilisation pour les extraits de rocou et d'autres colorants. On a rappelé aussi que la justification technologique devrait être fournie conformément à la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires.

44) La délégation de la Communauté européenne a déclaré estimer que le niveau de 100 pour les extraits de rocou dans les matières grasses tartinables était trop élevé et non justifié technologiquement, et qu'au plan technologique, on n'avait pas besoin du caramel Classe II, III et IV. D'autres délégations ont signalé qu'elles utilisaient fréquemment ces colorants aux niveaux proposés dans certains types de matières grasses tartinables, surtout dans des produits aromatisés.

45) Le Comité a examiné une proposition qui consiste à fixer deux niveaux d'utilisation pour certains colorants, en fonction du type de matière grasse tartinable : un niveau plus bas pour la margarine et les matières grasses tartinables similaires, et un niveau plus élevé pour les matières grasses tartinables « aromatisées », par exemple les produits comportant des arômes comme les fruits ou le chocolat. Certaines délégations ont appuyé cette proposition, car elle couvrirait tous les cas possibles, mais elles ont du mal à définir exactement les types de matières grasses tartinables qui seraient visés. La délégation du Japon a élevé une objection contre la fixation de deux niveaux, car elle considérait que le niveau proposé repose sur une justification technologique claire, même pour les produits de type margarine, et que la définition de types additionnels de matières grasses tartinables pourrait avoir des répercussions sur les autres sections de la Norme, qui ont déjà été finalisées.

46) La délégation des États-Unis a souligné que tous les additifs devraient être utilisés conformément au principe des bonnes pratiques de fabrication (BPF), comme il est décrit dans la section 3.3 de la GSFA, et même quand il existe un niveau numérique, ils sont utilisés seulement dans la quantité nécessaire à des fins technologiques. La délégation a signalé aussi qu'un seul niveau d'utilisation serait moins restrictif pour les échanges commerciaux.

47) Après un autre débat, la délégation de la Communauté européenne a signalé qu'elle a examiné les commentaires d'autres délégations, et a reconnu que la Norme vise d'autres produits que la margarine et la minarine, pour lesquels elle estime qu'on n'a pas besoin de colorants de type caramel ou de niveaux élevés de rocou. La délégation a noté toutefois que d'autres délégations ont décrit certains produits spécifiques, particulièrement les matières grasses tartinables aromatisées, dans lesquels ces colorants sont nécessaires, et que dans l'intérêt de l'avancement de cette norme importante, la CE pourrait accepter l'emploi de ces colorants, étant donné qu'on a demandé au CCFA d'examiner des niveaux de sécurité appropriés pour les extraits de rocou.

48) La délégation du Costa Rica, faisant référence à ses commentaires écrits, a proposé d'inclure les complexes de chlorophylle-cuivre (SIN 141). Comme aucun niveau spécifique n'a été indiqué dans les commentaires, la délégation, pour clarifier, déclare que le niveau d'utilisation devrait être de 1 000 mg/kg. Toutefois, le Comité n'a pu soutenir cette proposition, car plusieurs délégations ont signalé qu'il n'existait pas de justification technologique suffisante. On a noté aussi que les additifs pour lesquels il existe une DJA numérique devraient avoir des niveaux d'utilisation numériques, à moins qu'une justification claire ne soit fournie pour leur utilisation à un niveau correspondant aux BPF.

#### Émulsifiants

49) La délégation de la Communauté européenne a signalé que, bien que plusieurs limitations des conditions d'utilisation aient été proposées dans ses commentaires écrits, la plupart de ces limitations pourraient être supprimées. Le Comité est convenu donc que seule, l'huile de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras (SIN 479), sera limitée aux émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four.

#### Autres additifs

50) Le Comité est convenu que tous les autres additifs proposés par le Groupe de travail dans CRD 14 devraient être inclus dans la Norme.

#### **Utilisation des additifs dans le Tableau 3 de la GSFA (Recommandation 4)**

51) Plusieurs délégations ont soutenu la proposition d'insérer une référence autorisant tous les additifs figurant dans le Tableau 3 de la GSFA dans les classes fonctionnelles mentionnées dans la Recommandation 1. À titre d'amendement conséquent, on proposera de supprimer la catégorie d'aliments 02.2.1.2 Margarine de

l'Annexe au Tableau 3, en excluant ainsi certaines catégories d'aliments de l'application d'un niveau correspondant aux BPF dans le cas des additifs pour lesquels la DJA est « non spécifiée ».

52) La délégation de la Communauté européenne, tout en soutenant l'utilisation des additifs figurant dans le Tableau 3, a déclaré estimer que tous les additifs devraient être indiqués dans la Norme et examinés par le Comité. S'ils sont inclus seulement par référence au Tableau 3, des changements pourront être apportés au Tableau 3 dans le cadre de l'élaboration de la GSFA, sans demander conseil au Comité concernant la justification technologique.

53) La délégation des États-Unis, soutenue par d'autres délégations et par l'Observateur d'IFMA n'a pas jugé nécessaire d'examiner en détail les additifs autorisés dans les BPF, car ils ne causent aucune inquiétude dans le domaine de la sécurité, et leur utilisation est clairement limitée par la fonction technologique remplie pour tel ou tel aliment. La délégation a signalé aussi que la Commission a convenu que la GSFA devrait être le seul point de référence pour les additifs alimentaires, et que tous les additifs figurant dans les normes individuelles feront l'objet d'une approbation et d'une incorporation dans la GSFA.

54) Le Secrétariat a rappelé que la dernière session de la Commission avait fait certaines recommandations afin de clarifier l'étude et l'amendement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la GSFA et dans les normes individuelles, et a noté que l'adoption des dispositions concernant les additifs alimentaires qui s'appliquent à la margarine dans la GSFA a été différée par la Commission en attendant la finalisation du Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables<sup>6</sup>.

55) À l'issue d'un débat, la délégation de la Communauté européenne est restée sur sa position, à savoir que le Comité devrait participer à l'évaluation de la nécessité technologique d'employer des additifs alimentaires individuels dans des produits visés par cette norme. Toutefois, elle a noté que le CCFA devrait toujours informer les autres Comités quand des changements dans la GSFA risquent d'avoir des répercussions sur des produits situés dans les attributions d'autres Comités. La délégation est convenue donc d'une référence au Tableau 3 de la GSFA. Elle a souligné néanmoins que le CCFO doit absolument surveiller les changements dans la CCFA et la GSFA, en faisant des observations ou des propositions judicieuses le cas échéant.

56) Le Comité est convenu d'insérer une référence au Tableau 3 de la GSFA dans les classes fonctionnelles autorisées dans la Norme, et de recommander que le CCFA supprime la catégorie d'aliment 02.2.1.2 Margarine de l'Annexe au Tableau 3. Le Comité est convenu d'envoyer la section sur les additifs au CCFA pour ratification.

57) Le Comité a adressé ses remerciements au Dr. Keefe et au Groupe de travail pour leur excellent travail entre les sessions et durant la session en cours, qui a permis au Comité d'aborder des questions complexes d'une manière constructive et de finaliser la section sur les additifs.

### **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

#### Eau, solides non gras, et teneur en matière grasse dans les matières grasses tartinables

58) Le Président du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse, le Dr. Roger Wood (Royaume-Uni), a informé le Comité que les méthodes indiquées par le CCMAS avaient été examinées davantage comme il est indiqué ci-dessous.

59) On a noté que l'ISO/IDF avait validé une méthode pour la détermination de la matière grasse dans une gamme de beurres et de matières grasses tartinables, y compris des échantillons à faible teneur en matière grasse, et a observé des résultats satisfaisants (ISO FDIS 17189 – 2003, IDF 194-2003, Beurre, émulsions d'huiles comestibles et matières grasses tartinables, détermination de la teneur en matière grasse (Méthode de référence)) ; cette méthode suit un principe similaire à la méthode approuvée à titre temporaire par le CCMAS.

60) Le Comité est convenu donc qu'en l'absence d'autres faits, les méthodes qui sont actuellement « approuvées à titre temporaire » devraient être transmises au CCMAS pour leur approbation en tant que méthodes de Type I.

<sup>6</sup> ALINORM 06/29/41, para. 42-51

61) Le Comité a exprimé sa gratitude au Dr. Wood et au Groupe de travail pour leur travail considérable sur l'actualisation des méthodes d'analyse concernant les matières grasses tartinables et dans d'autres normes (voir aussi points 4 et 10 de l'ordre du jour). L'actualisation d'autres méthodes d'analyse dans les normes actuelles est présentée sous la rubrique « Autres questions ».

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

62) Le Comité, reconnaissant que toutes les questions en suspens avaient été traitées de manière satisfaisante par consensus, est convenu d'avancer le Projet de norme à l'étape 8 en vue de son adoption par la 30ème Session de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe II).

63) Le Comité a donc proposé que la Commission annule les Normes pour la margarine et pour la Minarine (CODEX STAN 32-1981 et 135-1981), car celles-ci seront remplacées par la nouvelle Norme.

### **PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE : INCLUSION DE L'HUILE DE SON DE RIZ (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

64) Le Comité a rappelé que la 19ème Session du Comité avait transmis l'Avant-projet d'amendement à la Norme à la 28ème session de la Commission afin qu'il soit adopté à l'étape 5, étant entendu que plusieurs données et informations seraient fournies à la session actuelle du Comité. En plus des informations fournies par les membres sous forme d'observations par écrit, plusieurs délégations ont fourni des données concernant la production et le volume des échanges commerciaux d'huile de son de riz.

65) Le Président a attiré l'attention du Comité sur les observations faites par l'Inde qui n'était pas présente lors de la session.

66) Tout en soulignant qu'il manquait encore des informations, le Comité a examiné l'Avant-projet de Norme tel qu'il figure à l'Annexe 1 du document CL 2005/47-FO, section par section, et a apporté les amendements suivants.

#### **Facteurs essentiels de composition et de qualité**

67) Le Comité est convenu de modifier les fourchettes de certains acides gras dans le Tableau 1 de la Norme comme il est indiqué dans l'Annexe V, tandis qu'une délégation ne se montrait pas favorable à certains changements proposés, faisant remarquer que les valeurs proposées sont en contradiction avec leur étude nationale et demandant des informations supplémentaires sur le fondement scientifique des propositions. Le Comité est convenu de garder ces propositions entre crochets jusqu'à ce que de telles informations puissent être prises en considération.

68) Une délégation a proposé d'inclure un niveau pour C26:0 dans le Tableau 1, tandis qu'une autre délégation a proposé de changer le titre du tableau pour indiquer que les fourchettes sont « approximatives » afin de tenir compte des variations constatées entre différentes régions et différentes variétés. Toutefois, le Comité a fait remarquer que ces changements toucheraient toutes les huiles végétales portant un nom spécifique dans la Norme, ce qui exigerait de nouveaux travaux, et est convenu de ne pas incorporer ces changements.

#### **Autres facteurs de qualité et de composition (Annexe à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique)**

69) Le Comité est convenu de réviser la nouvelle sous-section devant être ajoutée à la fin de la Section 2 « Caractéristiques de composition » en adoptant la formulation « Les gamma-oryzanols dans l'huile de son de riz brute devrait se situer dans la fourchette de 0,9 à 2,1 % ». En ce qui concerne la clarification demandée par une délégation qui désirait savoir s'il existait une disposition pour le niveau d'acides gras libres, le Comité a fait remarquer que celui-ci est visé par la Section 1.7 (Indice d'acide) de la Norme en tant que disposition commune applicable à toutes les huiles végétales portant un nom spécifique dans la Norme.

70) Le Comité est convenu de réviser les valeurs numériques pour l'huile de son de riz brute qui seront ajoutées au Tableau 2 « Caractéristiques chimiques et physiques des huiles végétales brutes » de la Norme comme il est indiqué dans l'Annexe V et de supprimer la note de bas de page sur la densité relative.

<sup>7</sup> CL 2005/47-FO; CX/FO 07/20/4 (Commentaires de l'Australie, du Brésil, de la Communauté européenne, de la France, du Pérou et des États-Unis) ; CX/FO 07/20/4 - Add.1 (Commentaires du Japon) ; CRD 9 (Commentaires de l'Inde) ; CRD 12 (Rapport du Groupe de travail sur les Méthodes d'analyse)

71) Le Comité est convenu de réviser les niveaux de desméthylstérols de l'huile de son de riz à inclure dans le Tableau 3 de la Norme comme il est indiqué dans l'Annexe V. En ce qui concerne le niveau de delta-5-avénastérol, le Comité a été informé par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse que la limite de quantification de la méthode d'analyse recommandée serait de 0,3 % de delta-5-avénastérol dans les stérols totaux et note que la limite inférieure de « ND » correspondrait à ce pourcentage selon la méthode d'analyse recommandée. La délégation espagnole a fait remarquer que le niveau « d'autres » desméthylstérols est sensiblement plus élevé que dans les autres cas d'huiles végétales portant un nom spécifique dans la Norme et pose la question de savoir quels types de stérols devraient être inclus sous le terme « autres ». Le Comité est convenu de mettre la limite supérieure d'autres desméthylstérols entre crochets et de demander des informations supplémentaires qui seront prises en considération lors de la prochaine session du Comité.

72) Le Comité est convenu de réviser les niveaux de tocophérols et de tocotriénols de l'huile de son de riz à inclure dans le Tableau 4 de la Norme comme il est indiqué à l'Annexe V.

### **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

73) Le Comité a soutenu la recommandation du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse de confier la méthode d'analyse proposée pour les gamma-oryzanols au CCMAS en vue de son agrément en tant que méthode de Type IV (candidate) étant donné le manque de données 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**

74) Le Comité est convenu de renvoyer le Projet d'amendement tel que modifié lors de la présente session (voir Annexe V) à l'étape 6 en vue de recueillir des observations supplémentaires sur les valeurs numériques entre crochets dans le Tableau 1 et le Tableau 3.

75) Le Comité est convenu en outre que, pour faciliter l'examen du Projet d'amendement lors de la prochaine session, les données et les informations suivantes seront demandées :

- les volumes d'échanges commerciaux sur le marché international (exportation) ; et
- l'origine et l'importance des échantillons analysés (lot industriel, huile commerciale, nombre de lots, nombre d'échantillons par lot), leur nature (bruts ou raffinés, huile extraite en laboratoire à partir d'une matière première) et les méthodes utilisées pour analyser les échantillons.

### **AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE : AMENDEMENT DE LA COMPOSITION EN CAROTÉNOÏDES TOTAUX DANS L'HUILE DE PALME NON BLANCHIE (point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

76) Le Comité a rappelé que l'Avant-projet d'amendement de la composition en caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie, en faisant passer celle-ci de la valeur actuelle qui est de 500-2 000 mg/kg à 400-2 000 mg/kg, a été approuvée en tant que nouveau travail par la 29<sup>ème</sup> Session de la Commission via la Procédure accélérée, et qu'on l'a fait circuler pour recueillir les commentaires à ce sujet à l'étape 3.

77) La délégation indonésienne a informé le Comité qu'une étude des caroténoïdes totaux dans les huiles de palme, dans les usines et dans les citernes locales à travers les diverses zones géographiques de production en Indonésie, avait montré que la teneur variait de 400 à 700 mg/kg. Divers matériels de plantation ont été utilisés en Indonésie y compris ceux qui proviennent de palmiers de Deli (Sumatra) qui ont été largement reconnus comme produisant des huiles à faible teneur en caroténoïdes. La délégation s'est donc déclarée très favorable à l'amendement de la fourchette de caroténoïdes totaux en adoptant une fourchette de 400-2 000 mg/kg dans la Norme.

78) La délégation malaisienne a fait part de ses réserves concernant la proposition d'abaissement de la valeur minimum pour les caroténoïdes totaux à 400 mg/kg, car on ne disposait pas de suffisamment de données pour justifier ce changement. La délégation a attiré l'attention du Comité sur le fait que bien que le niveau

<sup>8</sup> CL 2005/47-FO, Annexe II, CX/FO 07/20/5 (commentaires de l'Australie, du Brésil, du Pérou), CRD 6 (commentaires de l'Indonésie), CRD 11 (commentaires de la Malaisie)

inhérent de caroténoïdes puisse varier selon le type ou les variétés de palmier à huile, il pourrait aussi être influencé par les pratiques de stockage et de fabrication, et a suggéré que la teneur du fruit en carotène avant la transformation devrait aussi être prise en compte. La délégation a souligné que la proposition pour l'abaissement du niveau minimum de caroténoïdes à 400 mg/kg dans l'huile de palme non blanchie soit justifiée, et à cette fin, une étude soigneusement conçue des huiles à tous les stades de la production et de la transformation dans des bonnes pratiques de fabrication devrait être réalisée afin d'obtenir les données pertinentes. Ceci devrait inclure la teneur en carotène inhérente aux fruits. Plusieurs délégations ont soutenu cette position.

79) Le Comité a reconnu qu'il n'existait pas de consensus sur l'amendement de la composition en caroténoïdes à ce stade, et est convenu qu'on avait besoin de données additionnelles en provenance des pays producteurs, sur lesquelles on pourra se baser pour un débat ultérieur. La délégation indonésienne s'est déclaré prête à fournir des données pertinentes sur les caroténoïdes totaux dans l'huile de palme non blanchie aux différents stades de la production et de la transformation.

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

80) Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet d'amendement à l'étape 3 en vue de recueillir des commentaires additionnels à ce sujet et de l'étudier lors de la prochaine session (voir Annexe VI).

#### **CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC. ANNEXE 2 - PROJET DE LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (À L'ÉTAPE 7) ET AVANT-PROJET DE LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

81) Le Comité a rappelé que la 19<sup>ème</sup> session était convenue de maintenir le Projet de liste et l'Avant-projet de liste des cargaisons acceptables, respectivement aux étapes 7 et 4, étant entendu qu'ils seraient examinés de nouveau à la lumière des conseils scientifiques qui seraient fournis par la FAO et l'OMS. Le Comité a examiné comment procéder pour les listes, en tenant compte de sa discussion précédente au titre du point 2b) sur les recommandations de la Réunion technique FAO/OMS.

82) Certaines délégations ont déclaré estimer que le Comité ne devrait examiner les listes qu'après la discussion et la finalisation, au sein du Comité, des critères proposés par la Réunion technique FAO/OMS, et souligné qu'il faudrait traiter certaines questions importantes, particulièrement les procédures d'amendement des listes et les responsabilités pour l'évaluation des risques. Ces délégations ont donc proposé de maintenir les listes aux étapes 7 et 4 et d'examiner comment appliquer les critères aux listes lors de la prochaine session.

83) En réponse à certaines questions, la Représentante de la FAO a déclaré qu'en principe, le JECFA pourrait traiter au cas par cas des questions concernant les aspects liés à la sécurité d'une substance, sur demande du Comité. Toutefois, la responsabilité de l'application des critères aux substances faisant l'objet des débats continue à incomber au Comité, car il s'agit d'une question de gestion des risques. L'évaluation par le JECFA serait sous réserve de l'identification d'une question précise du Comité, de la disponibilité de données à l'appui de l'évaluation, et d'une indication du niveau de priorité de la demande.

84) En ce qui concerne l'actualisation des listes, le Secrétariat a rappelé que tout amendement au Code nécessitera un examen conformément à la Procédure d'élaboration, et que les listes pourraient être reconsidérées par le Comité chaque fois que cela sera nécessaire, en fonction des propositions de Membres et à la lumière de nouvelles informations scientifiques.

85) Certaines délégations et l'Observateur de FOSFA ont proposé de faire circuler ensemble les deux listes avec les critères, pour identifier les substances qui ont été sources d'inquiétudes concernant la sécurité des aliments, en vue de débats additionnels portant essentiellement sur les substances qui pourraient nécessiter une évaluation supplémentaire.

<sup>9</sup> CX/FO 07/20/6, CRD 4 (observations de la CE)

86) Certaines délégations ont été favorables à la circulation du Projet de liste actuellement à l'étape 7 afin d'identifier les substances qui, à leur avis, pourraient causer des inquiétudes concernant la sécurité, et de transférer celles-ci à l'Avant-projet de liste (à l'étape 4), en vue de les soumettre à une évaluation supplémentaire si nécessaire. Ces délégations ont proposé également de maintenir l'Avant-projet de liste à l'étape 4 à ce stade, en attendant la finalisation des critères.

87) D'autres délégations ont proposé de maintenir le Projet de liste à l'étape 7, sans aucun changement, car le Comité a convenu plus tôt que ces substances ne causaient pas d'inquiétudes dans le domaine de la sécurité et qu'elles étaient fréquemment utilisées comme cargaisons précédentes. Ces délégations ont proposé de faire circuler l'Avant-projet de liste pour demander des suggestions sur toute autre substance qui pourrait éventuellement être ajoutée à la liste, avec la justification correspondante, et en tenant compte des substances qui sont actuellement autorisées dans le commerce, particulièrement sur les listes FOSFA et NIOP.

88) À l'issue de débats, le Comité est convenu de faire circuler les deux listes pour recueillir des commentaires à leur sujet et des propositions qui devront porter essentiellement sur les questions suivantes : les substances qui ont été sources d'inquiétudes concernant la sécurité, ou dont la suppression a été proposée, ou qui ont nécessité une autre évaluation ; et les substances qui pourraient éventuellement être ajoutées aux listes actuelles. Le Comité a invité les Membres et les Observateurs à fournir une justification claire de ces propositions, y compris les données scientifiques considérées comme constituant une base pour l'amendement. Il a été également convenu que lors de la prochaine session, on examinerait le Projet de liste ainsi que l'Avant-projet de liste conjointement avec les critères, et qu'on cherchera à identifier les substances qui pourraient être autorisées comme cargaisons précédentes acceptables. Le Comité est convenu que son objectif serait de finaliser le Projet de liste et de faire passer celui-ci à l'étape 8 lors de sa prochaine session. Le Comité pourrait aussi examiner les substances qui nécessitaient une évaluation spécifique des risques au cas par cas.

89) Le Comité est convenu de faire circuler le texte actuel de l'Annexe 2 en vue de recueillir des commentaires à ce sujet, sans y apporter de changement, tout en reconnaissant que l'introduction de la liste se réfère à des critères qui seront remplacés par l'Avant-projet de critères mis en circulation en vue de recueillir des commentaires à ce sujet à la suite du débat au titre du Point 2b) de l'ordre du jour. Il a donc été convenu de ne pas formuler de commentaires concernant l'introduction des listes dans l'Annexe 2.

#### **État d'avancement du Projet de liste et de l'Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables**

90) Le Comité est convenu de renvoyer le Projet de liste à l'étape 6 et l'Avant-projet de liste à l'étape 3 en vue de recueillir des commentaires supplémentaires à ce sujet et pour un examen lors de sa prochaine session (voir Annexe IV).

#### **EXAMEN DE LA TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE À LA SECTION 3.9 DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET DE GRIGNONS D'OLIVES (point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

91) Le Comité a rappelé que la 26<sup>ème</sup> session de la Commission avait adopté la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives sans indiquer de teneur en acide linoléinique en insérant une note de bas de page précisant : « En attendant le résultat de l'étude du Conseil oléicole international (COI)<sup>11</sup> et un nouvel examen du Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales peuvent être conservées ». Le Comité a noté qu'à la demande de la 19<sup>ème</sup> session du Comité, qui a examiné l'étude du COI et est convenu d'inviter celui-ci à poursuivre cette étude, un résultat d'étude plus complet avait été soumis par le Conseil oléicole international (COI) et figure dans le document CX/FO 07/20/7.

#### **Rapport du Conseil oléicole international (COI)**

92) L'Observateur du COI, faisant référence au document CX/FO 07/20/7, a expliqué que l'étude avait identifié très peu de cas dans lesquels la teneur en acide linoléinique dans l'huile d'olive vierge dépasse 1,0 % et présenté l'analyse qui indique que de changer la limite supérieure de la teneur en acide linoléinique de 1,0 à 1,5 % pourrait augmenter le niveau indétectable de pratiques frauduleuses (mélange avec d'autres huiles végétales)

<sup>10</sup> CX/FO 07/20/7; CX/FO 07/20/7 - Add.1 (Commentaires de l'Argentine, de la Communauté européenne et de la Nouvelle-Zélande) ; CRD 15 (proposition de texte de la note de bas de page)

<sup>11</sup> En anglais, International Olive Oil Council (IOOC) est devenu International Olive Council (IOC)



jusqu'à 6 %. Le Comité a exprimé son appréciation du travail du COI et a remercié les pays qui ont soumis des données pour cette étude.

93) La délégation australienne a exprimé l'opinion que le résultat de l'étude montrait que la limite supérieure de 1,0 % pour la teneur en acide linoléinique ne reflétait pas la production mondiale d'huile d'olive vierge avec différentes variétés et conditions climatiques, résultant en des niveaux d'acide linoléinique supérieurs à 1,0%. La délégation a attiré de plus l'attention du Comité sur le fait que la teneur en acide linoléinique ne pouvait pas être utilisée pour la détection du mélange avec certaines huiles végétales et que le brassicastérol constituait le paramètre le plus sensible pour détecter la falsification avec de l'huile de colza. La délégation d'Argentine a partagé avec l'Australie l'opinion que le pourcentage d'échantillons d'huile d'olive dont la teneur en acide linoléinique est supérieure à 1 % était significatif et qu'il existait d'autres méthodes possibles pour la détection des fraudes.

94) Les délégations de la Communauté européenne, de la Tunisie et de la Turquie ont soutenu la recommandation dans le rapport d'enquête du COI pour une limite supérieure à 1,0 % et ont mis l'accent sur la nécessité de protéger les consommateurs contre d'éventuelles pratiques frauduleuses. Ces délégations ont souligné également que le brassicastérol n'était pas efficace pour détecter le mélange avec des huiles de colza déstérolisées.

95) Plusieurs délégations ont souligné la valeur commerciale distincte des huiles d'olive et l'importance de garantir leur authenticité et expliqué qu'à leur avis, la teneur en acide linoléinique représentait un indicateur très efficace et facile à utiliser pour la détection de fraudes et que sa limite supérieure devrait être fixée à 1,0% afin de maintenir son efficacité comme indicateur.

96) La délégation d'Australie, tout en assurant son engagement total envers la garantie de l'authenticité, a suggéré que les huiles d'olive dont la teneur en acide linoléinique est plus élevée devraient également être admises si leur authenticité est prouvée par l'évaluation d'autres facteurs.

97) Dans le but de parvenir à une solution de compromis, la délégation de la Communauté européenne, tout en conservant la limite supérieure de 1,0 %, a proposé d'attribuer une note de bas de page à la valeur, de façon à autoriser également la commercialisation de certaines des huiles authentiques qui ne remplissent pas cette condition. La délégation des États-Unis a suggéré que la limite supérieure de 1,0 % pourrait marquer le déclenchement d'une analyse supplémentaire destinée à confirmer l'authenticité.

98) Le Comité a reconnu de manière générale que cette approche pourrait permettre d'arriver à un consensus et est convenu qu'un groupe de délégations et d'observateurs intéressés se réunisse durant la session pour examiner une proposition de texte pour la note de bas de page.

#### **Note de bas de page pour la teneur en acide linoléinique à la Section 3.9 de la Norme**

99) Le Comité a échangé des vues générales sur la proposition de texte la note de bas de page (CRD 15).

100) La délégation d'Australie, tout en reconnaissant le besoin de travailler davantage sur les valeurs entre crochets, a admis que la note de bas de page pourrait permettre d'arriver à un consensus et suggère que le texte devrait être le plus simple possible. La délégation a souligné que cette démarche devrait suivre des approches similaires pour résoudre les variations régionales dans d'autres normes Codex.

101) La délégation de la Communauté européenne a prévu qu'une note de bas de page ouvrirait une possibilité de commercialisation d'huiles d'olive authentiques à teneur en acide linoléinique plus élevée sans permettre de pratiques frauduleuses. La Communauté européenne considérait aussi que le fait d'autoriser une teneur en acide linoléinique supérieure à 1,0% nécessiterait le resserrement d'autres paramètres.

102) Certaines délégations ont considéré que le texte proposé était suffisamment simple et ont fait remarquer que les paramètres devant faire l'objet d'analyses étaient particulièrement essentielles dans l'authentification des huiles d'olive et qu'elles étaient déjà incluses dans la Norme.

103) La délégation du Canada a noté que la conformité à la Norme de plusieurs facteurs de qualité autres que l'acide linoléinique était vérifiée, particulièrement en cas de détection d'une teneur en acide linoléinique plus élevée. Au lieu d'examiner différents ensembles de critères applicables seulement aux huiles d'olive vierges dont la teneur en acide linoléinique est plus élevée, la délégation a suggéré une approche alternative pour la vérification de l'authenticité.

104) La délégation de Nouvelle-Zélande a réaffirmé sa position que la limite de l'acide linoléique devait être fixée à 1,5%.

105) En réponse à la clarification demandée par la délégation de Nouvelle-Zélande visant à établir s'il appartenait ou non au Comité d'incorporer cette note de bas de page, prévoyant des informations en plus de l'acide linoléique, le Secrétariat du Codex a expliqué qu'étant donné que la Norme a été adoptée par la Commission avec une note de bas de page permettant au CCFO d'examiner la question sur réception de l'étude du COI, le Comité pouvait décider des actions à adopter. On a précisé également que l'insertion de la note de bas de page constituerait un nouveau travail, et que le Comité devrait informer la Commission qu'il avait repris son examen de cette question en vue de l'amendement à la Norme.

106) La délégation d'Argentine a été d'avis qu'il lui faudrait plus de temps pour examiner l'implication de cette proposition avant de prendre une décision quelconque.

### **État d'avancement de l'Avant-projet d'avancement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives**

107) À la suite d'un échange de vues, le Comité est convenu de faire circuler le texte du CRD 15 tel que discuté durant la session comme avant-projet d'amendement à la Norme à l'étape 3 pour recueillir des commentaires (voir Annexe VII) et d'informer la Commission qu'il reprenait l'examen de la teneur en acide linoléique dans la Norme. Tandis que certaines délégations préféreraient ne pas spécifier de valeurs numériques, le Comité est convenu de faire circuler le texte sans changement, reconnaissant l'effort important que représentait la préparation du texte, étant entendu que le texte entier faisait l'objet de commentaires puisqu'il se trouvait à l'étape 3.

108) Le Comité a reconnu qu'une justification scientifique complète devait accompagner les commentaires sur les paramètres dans la note de bas de page. À cet égard, la délégation japonaise a exprimé l'opinion que des informations les plus complètes possibles sur le programme d'authentification appliqué dans les pays importateurs et exportateurs seraient appréciées car ces informations n'existent pas dans certains pays.

### **EXAMEN DES PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE : STÉARINE DE PALMISTE ET OLÉINE DE PALMISTE (point 8 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

109) Le Comité a rappelé que la 28<sup>ème</sup> Session de la Commission avait approuvé la recommandation de la 57<sup>ème</sup> Session du Comité exécutif, selon laquelle la Malaisie devrait soumettre ses propositions d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique au Comité sur les graisses et les huiles.

110) La délégation malaisienne, tout en présentant les propositions, s'est référée aux données des échanges commerciaux portant sur la stéarine et l'oléine de palmiste, et a indiqué brièvement leurs caractéristiques essentielles présentées dans les Tableaux 1 à 4, ainsi que les informations fournies dans le document de projet conformément aux critères pour les priorités de travail.

111) Plusieurs délégations ont signalé qu'elles étaient productrices, exportatrices ou importatrices de ces deux types d'huiles et soutenu le nouveau travail sur l'oléine et la stéarine de palmiste car l'importance de ces produits justifiait l'élaboration d'une norme internationale.

112) Le Comité a noté certaines propositions d'amendements de la formulation des Tableaux, mais est convenu qu'il ne devrait pas y avoir d'examen détaillé des amendements proposés à ce stade. En réponse à une question, la délégation malaisienne a clarifié que la composition en acides gras de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste était différente de celle de l'oléine de palme et de la stéarine de palme.

113) Le Comité est convenu de proposer à la Commission de commencer un nouveau travail portant sur un Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour inclure la stéarine de palmiste et l'oléine de palmiste.

<sup>12</sup> CX/FO 07/20/8, CRD 6 (commentaires de l'Indonésie)

114) Le Comité a noté que toutes les informations pertinentes avaient été fournies dans le document de projet présenté dans CX/FO 07/20/8 et est convenu qu'elles devraient être soumises au Comité exécutif et à la Commission dans le cadre de l'Examen critique.

115) Le Comité est convenu que, sous réserve de l'agrément de la Commission, la délégation malaisienne préparerait l'Avant-projet d'amendement, que l'on ferait circuler en vue de recueillir les commentaires à ce sujet à l'étape 3, et qui serait examiné par la prochaine session.

### **CRITÈRES POUR LA RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (point 9 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

116) Le Comité a rappelé que la dernière session avait examiné un premier document de débat concernant la composition et l'attribution de noms spécifiques à des huiles végétales modifiées quant aux acides gras, et avait convenu qu'un groupe de travail coordonné par le Canada étudierait le document à titre d'examen supplémentaire.

117) La délégation canadienne, tout en présentant le document, a signalé que l'objectif général de ce travail était de fournir un système concret et souple pour l'attribution de noms spécifiques à des huiles végétales modifiées quant aux acides gras, de manière à favoriser un étiquetage honnête, sans induire les consommateurs en erreur, et que le système proposé repose sur des allégations comparatives concernant les nutriments, décrites dans la Directive sur les revendications en matière de nutrition et de santé. La délégation a noté aussi qu'un document de projet avait été préparé pour faciliter l'examen des nouveaux travaux.

118) Le Comité a exprimé sa gratitude à la délégation canadienne et au groupe de travail pour leur travail considérable sur un sujet complexe, et a orienté son débat essentiellement sur les recommandations présentées dans le document, comme il est indiqué ci-dessous.

**Recommandation 1 :** baser les exigences de composition sur l'approche comparative ou sur une combinaison de l'approche comparative et de l'approche absolue, pour une approche plus souple, honnête, et qui n'induirait pas les consommateurs en erreur ;

**Recommandation 2 :** pour une approche comparative, élargir les catégories de qualificateurs en les faisant passer de trois (faible, moyenne, élevée) à au moins quatre et jusqu'à six, avec un nombre égal au-dessus et en dessous de la fourchette d'acides gras non modifiée.

**Recommandation 3 :** ne pas créer de chevauchement des fourchettes d'acides gras pour les huiles modifiées et des fourchettes pour l'huile portant un nom spécifique selon la normalisation figurant la norme Codex Stan 210 ; et

**Recommandation 4 :** quand plus d'une fourchette d'acides gras est modifiée, celle qui subit la modification intentionnelle la plus importante reçoit un nom spécifique ; d'autres modifications d'acides gras peuvent aussi recevoir un nom spécifique.

#### Recommandation 1

119) Plusieurs délégations ont été favorables à une combinaison de l'approche absolue et de l'approche comparative, afin d'apporter une souplesse suffisante et de couvrir toutes les modifications possibles de la composition des huiles végétales.

120) La délégation du Royaume-Uni a noté que l'approche comparative serait utile du point de vue des échanges commerciaux, mais que les questions concernant les informations fournies aux consommateurs sur le produit final devraient être clarifiées, pour éviter de les induire en erreur, par exemple en mettant l'accent sur des changements de composition qui pourraient ne pas être vraiment importants. Ces vues ont été appuyées par d'autres délégations.

121) Certaines délégations ont signalé qu'on ne savait pas très bien comment cette approche pourrait être appliquée en pratique, car elle ne semblait pas couvrir les trois huiles modifiées qui sont actuellement visées par

---

<sup>13</sup> CX/FO 07/20/9, CX/FO 07/20/9-Add.1, CRD 3 (commentaires du Canada), CRD 11 (commentaires de la Malaisie)

la Norme, et que par conséquent, des exemples concrets devraient être fournis pour faciliter une discussion plus approfondie.

122) Certaines délégations ont proposé de transmettre cette question au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires ou au Comité sur la nutrition et sur les aliments diététiques et de régime. D'autres délégations ont signalé que le Comité devrait d'abord clarifier les dispositions qui ont été proposées pour un amendement ou une addition à la Norme actuelle avant de les transmettre à d'autres Comités. On a noté que les dispositions concernant l'étiquetage dans les normes étaient normalement transmises au CCFL dans tous les cas, et qu'on aurait besoin de se référer au CCFNSDU si des dispositions spécifiques concernant la composition en nutriments étaient envisagées.

123) Le Comité est convenu que la combinaison de l'approche absolue et de l'approche comparative bénéficiait du plus grand soutien, et qu'il devrait continuer à examiner cette question lors de sa prochaine session.

#### Recommandation 2

124) Le Comité est convenu d'utiliser les six catégories de qualificateurs proposées dans le document : ultra faible ; faible ou plus basse ; réduite ; moyenne ou augmentée ; élevée ou plus élevée ; ultra élevée, étant entendu que ceci constitue une plate-forme pour des discussions ultérieures.

#### Recommandation 3

125) Le Comité a noté une proposition pour supprimer la référence à une « modification intentionnelle » ; cependant il a été convenu que les changements de composition de l'huile étaient en général intentionnels afin d'augmenter ou de diminuer la teneur en un acide gras spécifique, et le texte actuel a été maintenu.

126) Certaines délégations ont appuyé la recommandation d'éviter des lacunes quelconques dans les fourchettes de composition en acides gras correspondant aux six qualificateurs susmentionnés, car cela clarifierait l'identification de tous les types d'huiles et couvrirait tous les cas de modification. La délégation espagnole a proposé d'inclure les huiles modifiées selon les qualificateurs proposés dans une norme séparée ou dans une section distincte de la norme actuelle.

127) D'autres délégations ont souligné que cette approche ne tenait pas compte des véritables caractéristiques des huiles rencontrées sur le marché ; dans de nombreux cas, l'huile modifiée ne correspond pas exactement aux qualificateurs, et les critères utilisés pour décrire une teneur élevée ou faible d'un acide gras spécifique ne sont pas nécessairement identiques pour toutes les huiles de graines oléagineuses. Certaines délégations ont noté que comme un nombre assez réduit d'huiles modifiées figure dans la Norme, on n'avait peut-être pas besoin d'un nouveau système d'identification complexe.

#### Recommandation 4

128) Le Comité a noté une proposition de supprimer la référence à la « modification intentionnelle » ; il est convenu toutefois que les changements dans la composition de l'huile sont généralement intentionnels, en vue d'augmenter ou de diminuer la teneur d'un acide gras spécifique, et le texte actuel de la recommandation a été conservé.

129) Certaines délégations ont noté que l'utilisation d'un descriptif indiquant une teneur élevée devrait peut-être s'accompagner d'informations additionnelles sur les teneurs diminuées en autres acides gras.

130) La délégation malaisienne a déclaré estimer que l'élaboration de critères ne devrait pas se limiter aux acides gras, car d'autres caractéristiques de composition pourraient aussi être modifiées et devraient être prises en compte. Il a été convenu de se concentrer sur les modifications des acides gras et de considérer les autres facteurs plus tard.

#### Travaux futurs

131) Le Comité n'a pas réussi à parvenir à une conclusion finale concernant les recommandations ci-dessus et examine comment faire avancer la question. Bien que l'on ait noté qu'un document de projet avait été présenté, plusieurs délégations n'étaient pas favorables à un nouveau travail à ce stade, car elles estimaient avoir

besoin d'une clarification additionnelle concernant les changements proprement dits qui seront proposés pour la Norme et l'application pratique des qualificateurs concernant les huiles végétales modifiées. Le Comité a noté que des exemples étaient déjà présentés dans l'Annexe au document, et pourraient être utilisés, avec quelques modifications, comme plate-forme de débats ultérieurs.

132) En ce qui concerne la direction future des travaux, la délégation du Japon, se référant aux caractéristiques initiales de cette question, a exprimé l'opinion que le Comité pouvait être en mesure de réaliser le même objectif par d'autres moyens tels que l'amélioration des procédures de travail, plutôt que l'approche des critères.

133) Le Comité a accueilli favorablement l'offre de la délégation canadienne de préparer un document révisé avec l'aide des Etats-Unis et de la France, lequel fera l'objet d'un examen supplémentaire lors de la prochaine session, afin de décider si l'on devrait entreprendre ou non un nouveau travail. Le document devrait porter essentiellement sur les changements qu'on proposait d'apporter à la Norme actuelle, et inclure des exemples spécifiques, ainsi qu'un document de projet.

### **AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 10 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

#### **Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives**

134) Le Comité a noté que deux propositions d'amendement à la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives provenant de l'Australie et de la Syrie avaient été soumises au Comité pour être examinées.

135) La délégation d'Australie a précisé qu'elle ne demanderait aucune décision lors de la présente session et que des propositions plus complètes et améliorées seraient soumises à la prochaine session après avoir recueilli des données supplémentaires en collaboration avec d'autres pays.

136) La délégation de Syrie a expliqué qu'une étude menée récemment en Syrie indiquait que l'huile d'olive provenant de certaines régions de Syrie ne respectait pas la limite supérieure de 0,5 % de delta-7-stigmastérol dans les stérols totaux spécifiés dans la Norme. La délégation a expliqué également que la question avait aussi été soulevée au sein du Conseil oléicole international en 2005. L'Observateur du COI a informé le Comité que le COI avait pris note de la question et que celle-ci serait examinée dès que des données supplémentaires seraient disponibles. La délégation de Syrie a indiqué que les données des résultats d'analyse attachées à la proposition syrienne provenaient de la même source que les données fournies au COI aux fins d'inclusion dans la récente enquête sur le niveau d'acide linoléique.

137) Le Comité a noté qu'il n'y avait guère de soutien pour le commencement de nouveaux travaux sur la révision de la Norme proposée par la Syrie. La délégation de la Syrie a exprimé ses réserves quant à la décision de ne pas demander l'approbation par la Commission de nouveaux travaux lors de la présente session.

#### **Actualisation des méthodes dans les normes**

138) Le Comité a noté la recommandation par le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse, d'actualiser certaines méthodes d'analyse pour les Normes dans le cadre du mandat du Comité. Le Comité a approuvé la recommandation et est convenu de faire avancer les mises à jour en vue de leur approbation par le CCMAS (voir Annexe VIII).

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

139) Le Comité a noté que cette session était la dernière à être accueillie par le gouvernement du Royaume-Uni et que la date et le lieu de la prochaine session feraient l'objet d'une consultation entre le prochain gouvernement hôte qui serait décidé lors de la 30<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius et le Secrétariat du Codex.

140) Le Comité a exprimé sa vive reconnaissance au Royaume-Uni pour le fort soutien apporté au Comité depuis 1964.

<sup>14</sup> CRD 5 (proposition par la Syrie) ; CRD 10 (proposition par l'Australie) ; CRD 12 (Rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse)

### ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par	Référence dans ALINORM 07/30/17
Projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	8	Gouvernements 30ème CAC	par. 62 Annexe II
Projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz	6	Gouvernements 21 <sup>ème</sup> CCFO	par. 74 Annexe V
Projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	6	Gouvernements 21ème CCFO	par. 90 Annexe IV
Avant-projet de liste des cargaisons précédentes acceptables	3	Gouvernements 21ème CCFO	par. 90 Annexe IV
Avant-projet de critères (Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac)	3	Gouvernements 21ème CCFO	par. 31 Annexe III
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : caroténoïdes totaux pour l'huile de palme non blanchie	3	Gouvernements 21ème CCFO	par. 80 Annexe VI
Avant-projet d'amendements à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive : acide linoléique	3	Gouvernements 30ème CAC 21ème CCFO	par. 107 Annexe VII
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	1/2/3	Gouvernements 30ème CAC 21ème CCFO	par. 113
Méthodes d'analyse dans les normes pour les graisses et les huiles		28 <sup>th</sup> CCMAS 30 <sup>th</sup> CAC	par. 138 Annexe VIII

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

**Chairman/ Président/ Presidente**

Mr Michael WIGHT  
Head of Labelling, Standards and Allergy Division  
Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway  
London WC2B 6NH  
**Phone:** + 44 20 276 8483  
**Fax:** +44 20 276 8193  
**Email:** Michael.wight@foodstandards.gsi.gov.uk

**ALGERIA/ ALGERIE/ ARGELIA**

Ali AMMOUCHE  
Institut National Agronomique  
El Harrach  
Alger  
**Phone:** 213 90 636674  
**Fax:** - 213 (021) 82 27.29  
**Email:** Ammouche\_a@yahoo.fr

Djamel ABAD  
Centre Algérien du Contrôle de la  
Qualité et de l'emballage  
Route national N05 bab ezzouar  
Alger  
**Phone:** 213 21 243111  
**Fax:** - 213 (21) 24.30.11  
**Email:** djamelabad@yahoo.fr

**ARGENTINA/ ARGENTINE**

Marina CIFUENTES  
Av.Paseo colon 922 – planta  
Buenos Aires C1063A ACW  
Argentina  
**Phone:** 5144 4349 2747  
**Email:** [mcifue@mecon.gov.ar](mailto:mcifue@mecon.gov.ar)

Juan Carlos BATISTA  
Paseo Colon 367,  
Buenos Aires, CP C1063 ACW  
Argentina  
**Phone:** 54 11 4121 5251  
**Email:** [jbatista@senasa.gov.ar](mailto:jbatista@senasa.gov.ar)

Gustavo IDIGORAS  
Avenue Louise 225  
Brussels, Belgium  
**Phone:** 00 322 640 3333  
**Fax:** 00 322 6400008  
**Email:** [gidigoras@agricola-ue.org](mailto:gidigoras@agricola-ue.org)

**AUSTRALIA/ AUSTRALIE**

Richard SOUNESS  
Department of Agriculture, Fisheries and  
Forestry  
Canberra, Australia  
**Phone:** +61 2 6272 4899  
**Email:** Richard.souness@daff.gov.au  
Dr Rodney

J MAILER  
Principal Research Scientist,  
Agricultural Research Institute,  
PMB Wagga Wagga, NSW 2650  
**Phone:** +61 2 6938 1818  
**Fax:** +61 2 6938 1809  
**Email:** [mailer@dpi.nsw.gov.au](mailto:mailer@dpi.nsw.gov.au)

Paul MILLER  
50 Middlesex Road  
Surrey Hills  
Victoria 3127, Australia  
Tel: +61 4 1285 4974  
Fax: +61 3 9830 0519  
**Email:** hortempm@bigpond.com

**BAHAMAS**

Dr Evaneth MCPHEE  
Medical Officer of Health  
Ministry of Health  
P.O Box N 3730  
Nassau.N.P., The Bahamas  
**Phone:** 242 542 4733  
**Fax:** 242 325-5421  
**Email:** [evanethmcphee@bahamas.gov.bs](mailto:evanethmcphee@bahamas.gov.bs)

**BRAZIL/ BRÉSIL/ BRASIL**

Ana Paula Peretti GIOMETTI  
National Health Surveillance Agency  
Sepn 515, Bloco B. Edifício BittarII,  
CEP 70.770-502, Brasilia, DF, Brazil  
**Phone:** 55 61 3448 6319  
**Fax:** 55 11 3448 6274  
**Email:** [ana.peretti@anvisa.gov.br](mailto:ana.peretti@anvisa.gov.br)

Andre OLIVEIRA  
Ministry of Agriculture,  
Livestock and Food Supply  
CGQV/DIPOv/SDA/MAPA  
Esplanada dos Ministerios,  
Bloco D, AnexoB, sala342,  
CEP 70043-900, Brasilia, DF Brazil  
**Phone:** 55 61 3218 2627  
**Fax:** 55 61 322 44 322  
**Email:** [andrelb@agricultura.gov.br](mailto:andrelb@agricultura.gov.br)

Liliane FERNANDES  
Sepn 515, Bloco B. Edifício Bittar II,  
CEP 70.770-502, Brasilia, DF Brazil  
**Phone:** - 55 61 3448 6329  
**Fax:** - 55 61 3448 6274  
**Email:** [liliane.fernandes@anvisa.gov.br](mailto:liliane.fernandes@anvisa.gov.br)

Eduardo Teixeira SOUZA  
Ministry of External Relations  
Esplanada dos Ministeros  
Calacio do Itamaraty  
Anexo I – Bloco H  
20 1700900, Brasilia, DF, Brazil  
**Phone:** 55 61 3411 6369  
**Fax:**  
**Email:** [eduardot@mre.gov.br](mailto:eduardot@mre.gov.br)

**CAMEROON/ CAMEROUN/ CAMERÚN**

Moise Theophile AKOA ZANG  
Chargé d'études Assistant  
Cellule de la normalisation et de la protection du  
consommateur  
Ministère du Commerce  
Cameroon  
**Phone:** +2379541567  
**Email:** [Akosazangmt@yahoo.fr](mailto:Akosazangmt@yahoo.fr)

Philibert Dieudonne NDI EBEDE  
Division De La Normalisation  
Ministere De l'industrie  
Cameroon  
**Phone:** (237) 512 8620  
**Fax:**  
**Email:** [ndiebede@yahoo.fr](mailto:ndiebede@yahoo.fr)

**CANADA/ CANADÁ**

Kathy TWARDEK  
Food Safety Directorate,  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive,  
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9  
**Phone:** +613 221 7203  
**Fax:** +613 221 7295  
**Email:** [twardekk@inspection.gc.ca](mailto:twardekk@inspection.gc.ca)

Dr Nimal RATNAYAKE  
Food Directorate,  
Health Products and Food Branch,  
Health Canada,  
215 Sir Federick Banting Driveway, PL 2203 C  
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0L2  
**Phone:** +613 954 1396  
**Fax:** +613 941 6182  
**Email:** [nimal\\_ratnayake@hc-sc.gc.ca](mailto:nimal_ratnayake@hc-sc.gc.ca)

**CHINA/CHINE**

Pang YULIANG  
Permanent Representation of People's Republic  
of China to FAO  
Via degli Urali 12, 00144 Rome, Italy  
**Phone:** 0039 06 59193129  
**Email:** [pangyulian@yahoo.com.cn](mailto:pangyulian@yahoo.com.cn)

**COLOMBIA/ COLOMBIE**

Alejandra BONILLA  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Embassy of Colombia in UK  
**Phone:** 020 7589 9177  
**Fax:** 020 7581 1829  
**Email:** [a.bonilla@colombianembassy.co.uk](mailto:a.bonilla@colombianembassy.co.uk)

**COSTA RICA**

Sylvia Elena Ugalde FERNANDEZ  
Flat 1, 14 Lancaster Gate  
London W2 3LH  
United Kingdom  
**Phone:** 0044 207-706-8844  
**Fax:** 0044 207 706 8655  
**Email:** [crconsulate@btconnect.com](mailto:crconsulate@btconnect.com)

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE  
TCHEQUE / REPÚBLICA CHECA**

Thomas SLUNECKO  
Ministry of Agriculture Tesnov 17  
Praha 11705, Czech Republic  
**Phone:** 420 221 812702  
**Fax:** 420 222 314117  
**Email:** [tomas.slunecko@mze.cz](mailto:tomas.slunecko@mze.cz)



**EGYPT/ ÉGYPTE/ EGIPTO**

Prof. Dr Hanafy Abd El-Aziz HASHEM  
 Prof. of Food Science and Technology  
 Faculty of Agriculture,  
 Al-Azhar University,  
 Nasr City, Cairo, Egypt  
**Phone:** +2 0227 48974 / +2 0106617520  
**Fax:** +2 024011710  
**Email:** bosy\_03@hotmail.com

Eng. Ahamed Saleh Mohamed ALI  
 Food Industries Holding Co.  
 22 Qudsi St.Hading Al Kuba,  
 Cairo, Egypt  
**Phone:** 202 4850 678  
**Fax:** 202 2845 728  
**Email:** [salehquality@yahoo.com](mailto:salehquality@yahoo.com)

Prof. Mohamed EL- SHAFIEY  
 Food Industries Holding Co.  
 1 Sawah Sq. Amira,  
 Cairo, Egypt  
**Phone:** 202 2845 737  
**Fax:** 202 2845 728  
**Email:** [saniad\\_fihesh@yahoo.com](mailto:saniad_fihesh@yahoo.com)

Magdi Ahmad SAYED  
 Deputy Director,  
 Food Technology Research Institute,  
 Agricultural Research Centre  
 Egypt.  
**Email:** [Egypt@agrioffegypt.it](mailto:Egypt@agrioffegypt.it)

Hanafy HASHEM  
 Al-Azhar Univ  
 Faculty of Agriculture  
 Food Science and Technology Department  
 Nasr City, Cairo, Egypt  
**Phone:** 00202 010 6617520

Moustafa Medhat Ismail MAHMOUD  
 23 Ahmad Amora Street, Beside Phostate  
 Garden, Cairo, Egypt  
**Phone:** 002 0123566059  
**Fax:** 002 022845504

Amro ALI  
 Industrial Zone between A1-A2  
 Tenth of Ramadan City  
 Savola, Egypt  
**Phone:** 0020 15411200  
**Fax:** 0020 15411207  
**Email:** [Agadalla@sse.com.eg](mailto:Agadalla@sse.com.eg)

Dr Reda Ibrahim EL-GLEEL  
 Chamber of Food Industries  
 Technical Portfolio Manager  
**Phone:** (+202) 570 534  
**Fax:** (+202) 574 8312  
**Email:** [reda\\_jalil@yahoo.com](mailto:reda_jalil@yahoo.com)

Mr Amr Mohammed MAHAMOUD  
 Quality Control Director,  
 Afia International Co.  
 Egypt  
**Phone:** +20 154 11200  
**Fax:** +20 154 11204  
**Email:** [agadalla@sse.com.eg](mailto:agadalla@sse.com.eg)

Mr Mostafa Medhat ESMAEIL  
 Senior Food Standards Specialist,  
 Egyptian Organization for Standardization and  
 Quality (EOS)  
**Phone:** +202 284 5528  
**Fax:** +202 284 5504  
**Email:** [moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

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

Eva Zamora ESCRIBANO  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 B-1049 Brussels  
**Phone:** 0322 299 4682  
**Fax:** +322 299 8566  
**Email:** [eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu](mailto:eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu)

Mark WILLIS  
 European Commission  
 Dg Health & Consumer Protection  
 E3-Chemicals, Contaminants and Pesticides  
 Office B232 4/23  
 B-1049 Brussels  
**Phone:** +32 2295 4585  
**Fax:** +322 299 1856  
**Email:** [mark.willis@ec.europa.eu](mailto:mark.willis@ec.europa.eu)

Mr Fabien SANTINI  
 European Commission Agriculture  
 Directorate General  
 B1049 Brussels  
**Phone:** +32 2 295 3211  
**Fax:** +32 2295 3709  
**Email:** [Fabien.santini@ec.europa.eu](mailto:Fabien.santini@ec.europa.eu)

**FINLAND/ FINLANDE/ FINLANDIA**

Ms Leena KOTSALO  
 Senior Advisor,  
 Ministry of Agriculture and Forestry,  
 PO Box 30, 00023 Government, Finland.  
**Phone:** +35 89 1605 4299  
**Fax:** +35 89 1605 3400  
**Email:** [leena.kotsalo@mmm.fi](mailto:leena.kotsalo@mmm.fi)

**FRANCE/ FRANCIA**

Roselyne ROY  
 DGCCRF  
 Bureau D4  
 59, Boulevard Vincent Auriol  
 75013 Paris, France  
**Phone:** +33 1 4497 3154  
**Fax:** +33 1 4497 0527  
**Email:** [roselyne.roy@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roselyne.roy@dgccrf.finances.gouv.fr)

Anne DAUMAS  
 Scientific & Regulatory Matters, FNCG  
 118 Ave. Achille Peretti  
 92200 Neuilly-suri-Seine  
**Phone:** +33 1 4637 2025  
**Fax:** +33 1 4637 1560  
**Email:** [daumas.fnCG@fnCG.fr](mailto:daumas.fnCG@fnCG.fr)

Odile MORIN  
 ITERG (Institut des Corps Gras)  
 Parc Industriel  
 Rue Monge,  
 33600 PESSAC  
**Phone:** +33 5 5607 9779  
**Fax:** +33 5 5636 5760  
**Email:** [o.morin@iterg.com](mailto:o.morin@iterg.com)

**GABON**

Mme.Paulette MISSAMBO  
 Minister of State,  
 Minister of Public Health

Dr Vincent DITSAMBOU  
 Inspector and Divisional Head of the Laboratory  
 Bp 6038 Libreville  
**Phone:** 241 06 25 61 92  
**Fax:** 241 76 45 30  
**Email:** [ditsambou@yahoo.fr](mailto:ditsambou@yahoo.fr)

Mme. Colette-Lydie AMBONGUILAT  
 BP 12322 Libreville, Gabon  
**Phone:** (00241) 07355698  
**Email:** [clammy-75@yahoo.fr](mailto:clammy-75@yahoo.fr)

**GAMBIA/GAMBIE**

Modou Cheyassin PHALL  
 National Nutrition Agency (NaNA)  
 Office of the Vice President  
 P.M B 162  
 Banjul, The Gambia.  
**Phone:** 220 890022  
**Fax:** 220 4462289  
**Email:** [sirphall@hotmail.com](mailto:sirphall@hotmail.com)

**GERMANY/ ALLEMAGNE/ ALEMANIA**

Hermann BREI  
 Federal Ministry for Food, Agriculture and  
 Consumer Protection  
 Rochusstrasse 1, D-53123 Bonn  
**Phone:** +49 228 529 4655  
**Fax:** +49 228 529 4965  
**Email:** [hermann.brei@bmelv.bund.de](mailto:hermann.brei@bmelv.bund.de)

Dr Hans-Jochen FIEBIG  
 Institute for Lipid Research  
 Piusallee 68-76, 48147 Muenster  
**Phone:** +49 251 4816 717  
**Fax:** +49 251 519275  
**Email:** [hans.jochen.fiebig@bfel.de](mailto:hans.jochen.fiebig@bfel.de)

Mrs Katharina ADLER  
 Federal Ministry of Food  
 Agriculture and Consumer Protection  
 Rochusstrasse 1, D-53123 Bonn  
**Phone:** +49 228 529 4647  
**Fax:** +49 228 529 4965  
**Email:** [katharina.adler@bmelv.bund.de](mailto:katharina.adler@bmelv.bund.de)

Kari TOLLIKKO  
 General Secretariat of the Council of the  
 European Union,  
 The German Presidency  
 Rue De La Loi,175  
 B-1048 Brussels, Belgium  
**Phone:** +322 281 7841  
**Fax:** +322 282 6198  
**Email:** [kari.tollikko@consilium.europa.eu](mailto:kari.tollikko@consilium.europa.eu)

**GREECE/ GRÈCE/ GRECIA**

Konstantinos STOURNARAS  
 Ministry of Agricultural Development Food,  
 2 Acharnon Str,  
 10176 Athens, Greece  
**Phone:** 30 210 2124224  
**Fax:** 30 210 524 8013  
**Email:** [ax2u068@minagric.gr](mailto:ax2u068@minagric.gr)

**HUNGARY/ HONGRIE/ HUNGRÍA**

Dr Katalin KOVARI  
 Bunge Europe Research and Development Centre  
 Kvassay Jenó ut 1  
 H-1095 Budapest  
**Phone:** +36 1 476 3610  
**Fax:** +36 1 217 5241  
**Email:** [kkovari@bunge.com](mailto:kkovari@bunge.com)

**INDONESIA/ INDONÉSIE**

Dr SUNARYA  
National Standardization Agency of Indonesia,  
Manggala Wanabakti Block IV Lt.IV  
Jl.Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
**Phone:** +62 21 574 7042-44  
**Fax:** + 62 21 574 7045  
**Email:** [sunarya@bsn.or.id](mailto:sunarya@bsn.or.id)

Dr Imam HARYONO  
Ministry of Industry  
Jl.Gatot Subroto, Kav.5 2 -53  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** +62 21 525 2709  
**Fax:** + 62 21 525 2709  
**Email:** [imam\\_haryono\\_dr@yahoo.com](mailto:imam_haryono_dr@yahoo.com)

Ms Yelita BASRI,  
Ministry of Industry  
Jl.Gatot Subroto Kav.5 2-53, 17<sup>th</sup> floor,  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** +62 21 525 2709  
**Fax:** +62 21 525 2709  
**Email:** [dir\\_makanan@yahoo.com](mailto:dir_makanan@yahoo.com)

Derom BANGUN  
GAPKI,  
Jl. Murai 2 No. 40, Tomang Elok Complex  
Medan, Indonesia  
**Phone:** +62 61 8473331  
**Fax:** +62 61 8468851  
**Email:** [gapki@indosat.net.id](mailto:gapki@indosat.net.id)

Mr Muhammad NAJIB  
Ministry Of Industry  
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2-53, 20<sup>th</sup> floor,  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** 6221 525 2690  
**Fax:** 6221 525 2690  
**Email:** [jibnaga@yahoo.com](mailto:jibnaga@yahoo.com)

Andreas ANUGERAH  
Ministry of Trade  
Jl.Raya Bogor Km.26  
Jakarta 13740, Indonesia  
**Phone:** 6221 871 7901  
**Fax:** 6221 8710478  
**Email:** [dirppmb@yahoo.com](mailto:dirppmb@yahoo.com)

Mr Edrias Hatta SANTOSO  
Ministry of Industry  
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2 -53, 17<sup>th</sup> floor  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** 6221 5252709  
**Fax:** 6221 5252709

Ms Rochmi WIDJAJANTI  
Ministry of Industry  
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2 -53, 20<sup>th</sup> floor  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** 62-21-5252690/ +62 8128528603  
**Fax:** 62-21-5252690  
**Email:** [rochmi\\_w@yahoo.com](mailto:rochmi_w@yahoo.com)

Mr Akhyar RAIS  
Ministry of Trade  
Jl. Raya Bogar Km 26  
Jakarta 13740, Indonesia  
**Phone:** 6221 8710477  
**Fax:** 6221 8710478

Dr SUWITA  
Pt.Smart, Tbk.  
BII Plaza Lt.20 Menera II,  
Jl.M.H. Thamrin Kav 22,  
Jakarta, Indonesia  
**Phone:** 6262 3181288  
**Fax:** 6262 31811289  
**Email:** [Antoinette\\_suwita@smartcorp.net.id](mailto:Antoinette_suwita@smartcorp.net.id)

Mrs HUSNIATY  
Commercial Attache  
38 Grosvenor Square  
London W1K 2HW  
**Phone:** +44 20 7290 9620  
**Fax:** +44 20 7495 7022  
**Email:** [husniaty@yahoo.co.uk](mailto:husniaty@yahoo.co.uk)

**IRELAND/ IRLANDE/ IRLANDA**

Bernard BUGLER  
Department of Agriculture and Food  
Dairy Science Laboratory  
Kileely Road, Limerick, Ireland  
**Phone:** 353 61 452444  
**Fax:** 353 61 452054  
**Email:** [Bernard.Bugler@agriculture.gov.ie](mailto:Bernard.Bugler@agriculture.gov.ie)

**ITALY/ ITALIE / ITALIA**

Dr Ciro IMPAGNATIELLO  
Ministero della Politiche Agricole Alimentari e  
Forestali  
Via XX Settembre 20, 00187 Roma  
**Phone:** +39 06 46656046  
**Fax:** +39 064 880273  
**Email:** [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

Dr Lanfranco CONTE  
Dept. of Food Science,  
University of Udine  
Via Marangoni 97,  
33100 Udine  
**Phone:** +39 04 32590724 / 04 3259711  
**Fax:** +39 04 32590719  
**Email:** [lanfranco.conte@uniud.it](mailto:lanfranco.conte@uniud.it)

Dr Alissa MATTEI  
 Loc. Casa Montecucco, No13  
 58023 Gavorrano (GR)  
**Phone:** +39 3299543399  
**Fax:** 39 0566 80135  
**Email:** [casamontecucco@libero.it](mailto:casamontecucco@libero.it)

### JAPAN/ JAPON/ JAPÓN

Yoshihide ENDO  
 Policy Research Coordination  
 Policy Research Institute of the Ministry of  
 Agricultural Forestry and Fisheries,  
 1-2-1, Kasumigaseki,  
 Chiyoda-ku, Tokoyo, 100-8950  
**Phone:** +81 3 3591 6035  
**Fax:** +81 3 3591 6036  
**Email:** [yoshihide\\_endo@nm.maff.go.jp](mailto:yoshihide_endo@nm.maff.go.jp)

Nozomi SUGITANI  
 Chief, Food Trade Section  
 Food Industry Promotion Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku, Tokoyo, 100-8950  
**Phone:** +81 3 3502 5744  
**Fax:** +81 3 3502 0614  
**Email:** [nozomi\\_sugitani@nm.maff.go.jp](mailto:nozomi_sugitani@nm.maff.go.jp)

Nobuo TAGUCHI  
 1,Shinmori-cho,  
 Isogo-Ku, Yokohama, 235-8558  
**Phone:** +81 45757 5005  
**Fax:** +81 457591277  
**Email:** [n-taguchi@nisshin-oillio.com](mailto:n-taguchi@nisshin-oillio.com)

### MALAYSIA/ MALAISIE /MALASIA

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

Ms Noraini SUDIN  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No.6 Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 40300 Kajang, Selangor, Malaysia  
**Phone:** +603 8769 4589  
**Fax:** +603 8922 1742  
**Email:** [noraini@mpob.gov.my](mailto:noraini@mpob.gov.my)

Dr Wai Lin SIEW  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No.6 Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor, Malaysia  
**Phone:** +60 3 8769 4400  
**Fax:** +60 3 8925 9446  
**Email:** [siew@mpob.gov.my](mailto:siew@mpob.gov.my)

Dr Yew Ai TAN  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No 6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi,  
 43000 Kjang, Selangor, Malaysia  
**Phone:** +60 3 87694436  
**Fax:** +60 38922 1742  
**Email:** [tan@mpob.gov.my](mailto:tan@mpob.gov.my)

Ms Rozita BAHARUDDIN  
 Malaysian Palm Oil Board  
 Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,  
 47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia  
**Phone:** +60 3 7800 2956  
**Fax:** +60 3 7806 1485  
**Email:** [rozita@mpob.gov.my](mailto:rozita@mpob.gov.my)

Miss Rosidah RADZIAN  
 Malaysian Palm Oil Board  
 No.6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
 43000 Kajang, Selangor, Malaysia  
**Phone:** +60 3 8769 4483  
**Fax:** +60 3 8920 1918  
**Email:** [rosidah@mpob.gov.my](mailto:rosidah@mpob.gov.my)

Ms Syakirah MD.NOR  
 Assistant Secretary  
 Ministry of Plantation Industries and Commodities  
 No 15, Level 6-13, Persiaran Perdana, Precinct 2  
 Federal Government Administration Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
**Phone:** +603 8880 3300  
**Fax:** +603 8880 3441  
**Email:** [syakirah@kppk.gov.my](mailto:syakirah@kppk.gov.my)

Ms Zaleenah ZAINUDDIN  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E, Precinct 1  
 Federal Government Administration centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
**Phone:** +603 8883 3518  
**Fax:** +603 8889 3815  
**Email:** [zaleenah@moh.gov.my](mailto:zaleenah@moh.gov.my)

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

24

Beng Huat TAN  
Malaysian Palm Oil Association  
12<sup>th</sup> Floor, Bangunan Getah Asli (menara),  
148, Jalan Ampang,  
50450 Kuala Lumpur.  
PO Box 10272, 50708 Kuala Lumpur, Malaysia  
**Phone:** +60 3 2710 5677  
**Fax:** +60 3 21615400  
**Email:** [tanbh1002@gmail.com](mailto:tanbh1002@gmail.com)

#### MALI

Ousmane TOURE  
Agence Nationale de la Sécurité  
Sanitaire des Aliments  
BPE:2362, Quartier du Fleuve, Bamako  
**Phone:** 00 223 2230183  
**Fax:** 00223 2220747  
**Email:** [oussou\\_toure@hotmail.com](mailto:oussou_toure@hotmail.com)

#### MOROCCO/ MAROC/ MARRUECOS

Aziza HADDAD  
1 Rue Caporal Corbi  
Roches Noires  
Casablanca, Morocco  
**Phone:** 212 22 76970011  
**Fax:** 212 22 679391  
**Email:** [haddad@lesieur-cristal.co.ma](mailto:haddad@lesieur-cristal.co.ma)

EL-Maati -BENAZZOZ  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
25 Rue Nichakra Rahal  
20300 Casablanca, Morocco  
**Phone:** 00212 22 3021 96  
**Fax:** 00212 22 301972  
**Email:** [maatibenazzouz@yahoo.fr](mailto:maatibenazzouz@yahoo.fr)

#### NETHERLANDS/ PAYS-BAS/ PAISES BAJOS

Imkje TIESINGA  
Dutch Margarine Manuf. Association  
P.O.Box 161  
NL-2280 AD Rijswijk  
**Phone:** +31 70 352 5074  
**Fax:** +31 70 358 4679

Dr Annette KLOMP  
Product Board for Margarine, Fats and Oils  
P.O.Box 3095  
2280 GB Rijswijk, The Netherlands  
**Phone:** +31 70 3195 114  
**Fax:** +31 70 3195196  
**Email:** [Klomp@mvo.nl](mailto:Klomp@mvo.nl)

Margaretha PAGE-ROBERTS  
Royal Netherlands Embassy  
38 Hyde Park Gate, London, SW7 5DP  
**Phone:** 020 7590 3279

Frits THISSEN  
Royal Netherlands Embassy,  
38 Hyde Park Gate  
London, SW7 5DP  
**Phone:** 020 7590 3279  
**Email:** [frits.thissen@minbuza.nl](mailto:frits.thissen@minbuza.nl)

#### NEW ZEALAND/ NOUVELLE-ZÉLANDE/ NUEVA ZELANDA

Mr Peter KELL  
New Zealand High Commission  
New Zealand House  
Second Floor  
80 Haymarket  
London SW1Y 4TQ, United Kingdom  
**Phone:** +44 20 7930 8422  
**Fax:** +44 20 7839 4580

#### NIGERIA

Olatunji Adebawale ADENOLA  
Federal Ministry of Agricultural  
Strategic Food Reserve Dept.  
Plot 590, Naic Building Central Area,  
Pmb 135 Abuja, Nigeria  
**Phone:** +234 8033200003  
**Fax:** 09 2344382  
**Email:** [tunjiadeadenola@yahoo.co.uk](mailto:tunjiadeadenola@yahoo.co.uk)

#### PAKISTAN/ PAKISTÁN

Abdur Rauf KHAN  
Pakistan Oilseed Development Board,  
79-E Alrehman Chambers Fazul Haq Road,  
Blue Area, Islamabad, Pakistan  
**Phone:** 00925 19203970  
**Fax:** 00925 19221813  
**Email:** [raufkhp@hotmail.com](mailto:raufkhp@hotmail.com)

#### POLAND/ POLOGNE/ POLONIA

Andrzej ZDZIENNICKI  
Ministry of Agriculture and Rural Development,  
30 Wspolna Str.,  
02-930 Warsaw, Poland  
**Phone:** +48 22 623 2373  
**Fax:** +48 22 623 2300  
**Email:** [andrzej.zdziennick@minrol.gov.pl](mailto:andrzej.zdziennick@minrol.gov.pl)

Ms Dorota BALINSKA-HAJDUK  
Ministry of Agriculture and Rural Development,  
30 Wspolna Str., 02-930 Warsaw  
**Phone:** +48 22 623 2915  
**Fax:** +48 22 623 2996  
**Email:** [dbalinska@ijhars.gov.pl](mailto:dbalinska@ijhars.gov.pl)

**SPAIN/ ESPAGNE / ESPAÑA**

Jose Ramon Garcia HIERRO  
 Director Adjunto de Laboratorio Arbitral  
 Agroalimentario,  
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion,  
 PO Infanta Isabel 1- 28071 Madrid  
**Phone:** +34 91 3474 966  
**Fax:** +34 91 3474 968  
**Email:** [joseramon.garcia@mapya.es](mailto:joseramon.garcia@mapya.es)

Juan Ramon Izquierdo ALVAREZ-BUYLLA  
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario  
 Crta.de La Coruna, Km 10,700  
 Madrid 20023  
**Phone:** 0034 91 347 4961  
**Fax:** 0034 91 347 4968  
**Email:** [juanramon.izquierdo@mapya.es](mailto:juanramon.izquierdo@mapya.es)

Jose Ramon GARCHI HIERRO  
 Carreti de la coruina Ku 10,7  
 Madrid, Spain  
**Phone:** 91 3474965  
**Fax:** 91 3474968

**SUDAN/ SOUDAN**

Mr Dominic Crillo Mijak Koul JOK  
 Sudanese Standards & Metrology Organisation  
 Khartoum  
**Phone:** 01210 66821  
**Fax:** 0183 7767339  
**Email:** [nasdomnic@yahoo.com](mailto:nasdomnic@yahoo.com)

Mrs Hind Eldirdiri Mohamed AHMED  
 Sudanese Standards & Metrology Organisation  
 P.O. Box 13573, Khartoum, Sudan  
**Phone:** +249912144945  
**Fax:** 249 83797448

Mr Mahgoub Ahmed ABDELMAGED  
 ELAMIN  
 Sudanese Standards & Metrology Organisation  
 P.O.Box 13573, Khartoum, Sudan  
**Phone:** +249912667281  
**Fax:** 249 83797448  
**Email:** [ssmo@sudanmail.net](mailto:ssmo@sudanmail.net)

**SURINAM**

Mr R RAMRATTANSING  
 Ministry of Agriculture  
 Codex Contact Point and Legal Officer  
 Letitia Vriesdelaan 8-10  
 Paramaribo  
**Phone:** 597 479112 252  
**Email:** [ratna\\_ivv@yahoo.com](mailto:ratna_ivv@yahoo.com)

**SYRIA/ SYRIE/ SIRIA**

Ms Hanaa HAMDAN  
 Syrian Arab Organisation for Standardisation  
 and Metrology (SASMO) – Ministry of Industry  
 Damascus, Syria  
 PO Box 11836  
**Phone:** +963 11 452982513  
**Fax:** + 963 11 4528214  
**Email:** [Sasmo@net.sy](mailto:Sasmo@net.sy), [hanalavie@yahoo.co.in](mailto:hanalavie@yahoo.co.in),  
[ashter2000@makt006.com](mailto:ashter2000@makt006.com)

**THAILAND/ THAÏLANDE/ THAILANDIA**

Ms Voranuch KITSUKCHIT  
 National Bureau of Agricultural Commodities  
 and Food Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives,  
 Rajadamnern Nok. Avenue, Bangkok 10200  
**Phone:** +662 22831600 Ext 1177  
**Fax:** +662 2280 3899  
**Email:** [kvoranuch@yahoo.com](mailto:kvoranuch@yahoo.com)

Ms Nalinthip PEANEE  
 National Bureau of Agricultural Commodities  
 and Food Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 Rajadamnern, Nok Avenue, Bangkok 10200  
**Phone:** +66 2283 1600 Ext 1182  
**Fax:** +66 2280 3899  
**Email:** [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

Wilaisri LIMPHAPAYOM  
 Department of Agriculture  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 Rajadam Nen, Bangkok, Thailand  
**Phone:** 662 9405468  
**Fax:** 6602 9405470  
**Email:** [wilaisril@yahoo.com](mailto:wilaisril@yahoo.com)

**TUNISIA/ TUNISIE/ TÚNEZ**

Zakaria H'MAD  
 Directeur Général des Industries Alimentaires,  
 Ministère de L'Industrie, de L'Energie et des  
 Petites et Moyennes Entreprises,  
 Rue 8011 Montplaisir, 1002 Tunis  
**Phone:** +216 71 289562  
**Fax:** +216 71 789159  
**Email:** [zakaria.hmad@industrie.gov.tn](mailto:zakaria.hmad@industrie.gov.tn)

Tarek AMAMOU  
 Directeur de la Normalisation et du Contrôle de  
 la Qualité, Office National de l'Huile  
 10 Ave Mohamed V, 1001-Tunis  
**Phone:** +216 71 345566  
**Fax:** +216 71 351883  
**Email:** [tarek.amamou@gmail.com](mailto:tarek.amamou@gmail.com)



Mme.Naziha KAMOUN  
 Chargée de recherche  
 Présidente d'unité de recherche  
 "Technologie et qualité"  
 Institut de L'Olivier  
 B.P. 1087  
 3018 Sfax, Tunisie  
**Phone:** +216 742 41240  
**Fax:** +216 742 41033  
**Email:** kamoun\_naziha@yahoo.fr

### TURKEY/TUROUIE/TUROUÍA

Ömer Faruk DOĞAN  
 Deputy Undersecretary  
 Undersecretariat for Foreign Trade  
 Inonu Bulvari No. 36 Emek  
 06100 Ankara, Turkey  
**Phone:** +90 312 2128731  
**Fax:** +90 312 2128753  
**Email:** [doganof@dtm.gov.tr](mailto:doganof@dtm.gov.tr)

Sevin APAYDIN  
 Engineer  
 Undersecretariat for Foreign Trade  
 Inonu Bulvari No. 36 Emek  
 06100 Ankara, Turkey  
**Phone:** +90 312 204 8081  
**Fax:** +90 312 204 8768  
**Email:** [apaydins@dtm.gov.tr](mailto:apaydins@dtm.gov.tr)

Canan INANC  
 Deputy Secretary General  
 Aegean Exporters Association  
 Ataturk Cad. No 382  
 Alsancak, 35220 Izmir, Turkey  
**Phone:** +90 232 4886015  
**Fax:** +90 2324886152  
**Email:** [c.inanc@egebirlik.org.tr](mailto:c.inanc@egebirlik.org.tr)

Aytac GUMUSKESEN  
 Professor in Aegean University  
 Dept. Of Food Engineering  
 Aegean Exporters Association  
 Ataturk Cad. No 382  
 Alsancak, 35220 Izmir, Turkey  
**Phone:** +90 232 3884000 x 3019  
**Email:** [aytac.saygin.gumuskesen@ege.edu.tr](mailto:aytac.saygin.gumuskesen@ege.edu.tr)

### UGANDA/ OUGANDA

Stella APOLOT  
 Uganda National Bureau of Standards  
 P.O Box 6329  
 Kampala, Uganda  
**Phone:** 25641 286123  
**Fax:** 25641 286123  
**Email:** [stella.apolot@unbs.go.ug](mailto:stella.apolot@unbs.go.ug)

Connie Magomes MASABA  
 Vegetable Oil Development Project  
 Ministry of Agriculture, Animal Industry and  
 Fisheries  
 PO Box 12041. Kampala . Uganda  
**Phone:** +256 41 230690  
**Fax:** +256 41 230714  
**Email:** [vodp@imul.com](mailto:vodp@imul.com)  
 Bulegeya James KOMAYOMBI  
 Ministry of Agriculture, Animal Industry &  
 Fisheries  
 Box 102. Entebbe, Uganda  
**Phone:** 256 41 320115  
**Fax:** 256 41 320642  
**Email:** [kbulegeya@yahoo.co.uk](mailto:kbulegeya@yahoo.co.uk)

### UNITED KINGDOM/ ROYAUME-UNI/ REINO UNIDO

Paul NUNN  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 020 7276 8160  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
**Email:** [paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk)

Mrs Kemi ALARAN  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8162  
**Fax:** +44 20 7276 8198  
**Email:** [kemi.alaran@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:kemi.alaran@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr. Andrew DAMANT  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8757  
**Fax:** +44 20 7276 8198  
**Email:** [andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr. Roger WOOD  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 1603 255 231  
**Fax:** +44 20 7276 8198  
**Email:** [roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk)

Benedict Duncan  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8560  
**Fax:** +44 20 7276 8514  
**Email:** [benedict.duncan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:benedict.duncan@foodstandards.gsi.gov.uk)

Mohammed Din  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8582  
**Fax:** +44 20 7276 8514  
**Email:**  
 mohammed.din@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ ETATS-  
 UNIS/ ESTADOS UNIDOS**

Dr Dennis KEEFE  
 Center for Food Safety and Applied  
 Nutrition, HFS-265  
 Food and Drug Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, Maryland 20740  
**Phone:** +301 436 1284  
**Fax:** +301 436 2972  
**Email:** [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

Syed ALI  
 International Issues Analyst  
 U.S Codex Officer  
 U.S Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Room 4861-South Building  
 Washington, DC 20250  
**Phone:** 202 205 0574  
**Fax:** 202 720 3157  
 Email: [syed.ali@fsis.usda.gov](mailto:syed.ali@fsis.usda.gov)

Richard E CRISTOL,  
 Executive Vice President,  
 National Institute of Oilseed Products,  
 1156 Fifteenth Street, NW, Suite 900,  
 Washington DC 20005  
**Phone:** +202 2785 8450  
**Fax:** 202 223 9741  
**Email:** [rcristol@kellencompany.com](mailto:rcristol@kellencompany.com)

Liam ROGERS  
 Hudson Tank Terminals Corporation  
 173 Export Street  
 Port Newark,  
 New Jersey 07114,  
**Phone:** 973 465 1115  
**Fax:** 973 465 9053  
**Email:** [ljrogers@aol.com](mailto:ljrogers@aol.com)

Bruce GOLINO  
 Board Member  
 California Olive Oil Council  
 P O Box 311, Watsonville CA  
**Phone:** +1 831 728 4269  
**Fax:** +1 831 786 0563

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND  
 FATS ASSOCIATION (FOSFA)**

Dr J.N.S. HANCOCK  
 Technical Manager  
 Federation of Oils, Seeds and Fats Associations  
 Ltd.  
 20 St Dunstan's Hill,  
 London. EC3R 8NQ  
**Phone:** +44 20 7283 5511  
**Fax:** +44 020 7623 1310  
**Email:** [john.hancock@fosfa.org](mailto:john.hancock@fosfa.org)

S R LOGAN  
 Chief Executive  
 Federation of Oils, Seeds and Fats Associations  
 Ltd.  
 20 St Dunstan's Hill,  
 London. EC3R 8NQ  
**Phone:** +44 20 7283 5511  
**Fax:** +44 20 7623 1310  
**Email:** [stuart.logan@fosfa.org](mailto:stuart.logan@fosfa.org)

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
 MARGARINE ASSOCIATION (IFMA)**

Inneke HERREMAN  
 Avenue de Tervueren 168 Box 12  
 B 1150, Brussels  
**Phone:** +32 2 772 3353  
**Fax:** +32 2 771 4753  
**Email:** [imace.ifma@imace.org](mailto:imace.ifma@imace.org)

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL(IOC)**

Mohamed Ouhmad SBITI  
 Calle Principe de Vergara No 154,  
 28002 Madrid, Spain.  
**Phone:** 3194 590 3638  
**Email:** [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org)

Mercedes Fernandez ALBALADEJO  
 Calle Principe de Vergara No.154  
 28002 Madrid, Spain  
**Phone:** 3191590 3638  
**Email:** [ioc@internationaloliveoil.org](mailto:ioc@internationaloliveoil.org)

**THE AMERICAN OIL CHEMISTS'  
 SOCIETY**

Richard CANTRILL  
 AOCS Tech. Director  
 P.O.Box 17190, Urbana, IL 61803-7190  
 United States  
**Phone:** +217 693 4830  
**Fax:** +217 693 4874  
**Email:** [richard.cantrill@aocs.org](mailto:richard.cantrill@aocs.org)



**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

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

Masashi KUSUKAWA  
 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.kusukawa@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE  
 ORGANISATION (FAO)**

Dr Maria de Lourdes COSTARRICA  
 GONZALEZ  
 Senior Officer  
 Food Quality and Standards Service  
 Nutrition and Consumer Protection Division  
 Food and Agriculture Organization (FAO)  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
**Phone:** + 39 06 570 56060  
**Fax:** +39 06 5705 4593  
**Email:** lourdes.costarrica@fao.org

Mary KENNY  
 Nutrition Officer  
 Food Quality and Standards Service  
 Food and Agriculture Organization (FAO)  
 Viale delle terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
**Phone:** 0039 06 570 53653  
**Fax:** 003906 570 54593  
**Email:** mary.kenny@fao.org

Dr Wim MENNES  
 National Institute of Public Health and the  
 Environment  
 P.O Box 1 3270 BA Bilthoven  
 The Netherlands  
**Phone:** 3130 2744475  
**Fax:** 3130 2742975  
**Email:** wim.mennes@rivm.nl

**UNITED KINGDOM SECRETARIAT**

Dr Nigel HARRISON  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8177  
**Fax:** +44 20 7276 8193  
**Email:** nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

Chris TO  
 Food Standards Agency  
 Aviation House, 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
**Phone:** +44 20 7276 8164  
**Fax:** +44 20 7276 8193  
**Email:** chris.to@foodstandards.gsi.gov.uk

**PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES  
TARTINABLES  
(À l'étape 8 de la Procédure)**

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

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

## **2. DESCRIPTION**

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

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

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

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

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

### **3.1 Composition**

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

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

3.1.1.2 La teneur en matière grasse est la suivante :

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

#### **3.1.2 Mélanges tartinables**

---

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

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

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

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| (a) | Matières grasses composées             | ≥ 80 % |
| (b) | Mélange de matières grasses à tartiner | < 80 % |

**3.2 Ingrédients autorisés**

3.2.1 Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

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

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

Chlorure de sodium

Sucre (toute substance édulcorante du type hydrate de carbone)

Protéines comestibles appropriées

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

**4. ADDITIFS 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. Anti-moussants,
- c. Antioxygènes,
- d. Colorants,
- e. Émulsifiants,
- f. Exhausteurs de goût,
- g. Gaz de conditionnement
- h. Agents de conservation,
- i. Stabilisants et
- j. Épaississants.

Les régulateurs de l'acidité, anti-moussants, antioxygènes, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au Tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires (GSFA) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

#### 4.1 Régulateurs de l'acidité

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
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), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (sous forme de phosphore)

#### 4.2 Anti-moussants

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)

#### 4.3 Antioxygènes

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)
320	Butylhydroxyanisole	200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en combinaison.
321	Butylhydroxytoluène	
310	Gallate de propyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire	
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique)
306, 307	Tocophérols	500 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg

#### 4.4 Colorants

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
120	Carmines	500 mg/kg
160b	Extraits de rocou	[100 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, végétaux (Carotènes naturels)	1 000 mg/kg
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160e	Bêta-Apo-8'-caroténal	

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique	
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg

#### 4.5 Émulsifiants

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
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 ricinolétique 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 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	Niveau maximum d'utilisation
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison (sous forme d'acide benzoïque))
200, 201, 202, 203	Sorbates	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison (sous forme d'acide sorbique))
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	Niveau maximum d'utilisation
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg

### 5. CONTAMINANTS

#### 5.1 Métaux lourds

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

#### Concentration maximale autorisée

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

#### 5.2 Résidus de pesticides

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

### 6. HYGIÈNE

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

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

### 7. ÉTIQUETAGE

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

#### 7.1 Nom du produit

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

7.1.1 En accord avec les dispositions acceptables dans le pays de vente au détail, les matières grasses tartinables définies à la section 3.1.1.2 avec une teneur en matière grasse inférieure à 80 % peuvent incorporer le terme « margarine » dans le nom du produit, sous réserve que ce terme soit qualifié pour spécifier clairement la

teneur inférieure en matière grasse. Les matières grasses tartinables avec une teneur en matière grasse comprise entre 39 et 41 % peuvent être désignées comme « Minarine » ou « Halvarine ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **8.1 Détermination du plomb**

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

## **8.2 Détermination de l'arsenic**

Méthode AOAC 952.13 ; AOAC 942.17 ; ou AOAC 985.16.

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

Méthode ISO 3727: 1977 ; AOAC 920.116 ; ou IDF 80: 1977.

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

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

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

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

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

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

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

Méthode AOAC 981.17.

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

Méthode ISO 9936: 1997.



**CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR L'ENTREPOSAGE ET LE  
TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES 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  
(à l'étape 3 de la procédure)**

Quand on évalue l'acceptabilité de substances comme cargaisons précédentes pour les graisses et les huiles, une substance est jugée acceptable quand elle est conforme aux quatre critères ci-après :

- 1 La substance est transportée/entreposée dans un système judicieusement conçu ; avec des programmes de nettoyage systématique adaptés, 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 un allergène connu.
- 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.

**CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ POUR L'ENTREPOSAGE ET LE  
TRANSPORT DES HUILES ET DES GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC****PROJET DE LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES  
(à l'étape 6 de la procédure)****Notes**

- (1) Lorsqu'il est impossible de transporter des graisses et des huiles comestibles en vrac dans des navires-citernes affectés exclusivement au transport de denrées alimentaires, on peut réduire le risque de contamination accidentelle en les transportant dans des navires-citernes ayant servi précédemment à acheminer des cargaisons reprises sur la liste ci-dessous.\* Le respect de cette liste doit être associé à une conception pertinente du système, à l'application systématique de bonnes pratiques de nettoyage et à des procédures d'inspection efficaces (voir section 2.1.3 du Code).
- (2) Les cargaisons précédentes non reprises sur la liste ne sont acceptables qu'à condition d'avoir été approuvées par les autorités compétentes du pays importateur (voir section 2.1.3 du Code).
- (3) La liste ci-dessous n'est pas nécessairement une liste définitive mais pourra être révisée et éventuellement amendée à la lumière des progrès scientifiques ou techniques. Des substances additionnelles sont en cours d'évaluation en vue d'une inclusion éventuelle dans la liste, et elles pourront être ajoutées une fois que leur acceptabilité aura été démontrée par une évaluation appropriée des risques. Celle-ci devra tenir compte des facteurs suivants :
  - Propriétés toxicologiques, notamment le pouvoir génotoxique et cancérigène (les avis du JECFA ou d'autres organismes reconnus pourront être pris en considération) ;
  - Efficacité des méthodes de nettoyage entre les cargaisons ;
  - Facteur de dilution en fonction de la quantité possible de résidus présents dans la cargaison précédente et de toute impureté que la cargaison précédente aurait pu contenir, et du volume d'huile ou de graisse transporté ;
  - Solubilité des résidus contaminants éventuels ;
  - Raffinage/transformation ultérieur(e) de l'huile ou de la graisse ;
  - Disponibilité de méthodes d'analyse pour détecter des résidus à l'état de traces ou pour s'assurer de l'absence de contamination ; et
  - Réactivité des huiles/graisSES avec les résidus contaminants.

---

\* Cette liste est actuellement en cours d'élaboration

**Liste des cargaisons précédentes acceptables**

<b>Substance (synonymes)</b>	<b>N° CAS</b>
Acide acétique (acide éthanoïque ; acide du vinaigre ; acide méthane carboxylique)	64-19-7
Anhydride acétique (anhydride éthanoïque)	108-24-7
Acétone (diméthylcétone ; 2-propanone)	67-64-1
Huiles acides et acides gras (distillats) – dérivés d'huiles ou de graisses animales, marines ou végétales	
Hydroxyde d'ammonium (hydrate d'ammonium ; ammoniacque ; eau ammoniacale)	1336-21-6
Polyphosphate d'ammonium	68333-79-9
Huiles et graisses animales, marines et végétales (y compris les huiles et graisses hydrogénées) – à l'exception de l'huile du mésocarpe de la noix de cajou et de la résine liquide	
Cire d'abeille – blanche	8006-40-4
Cire d'abeille – jaune	8012-89-3
Alcool benzylique (qualité pharmaceutique et qualité « réactif »)	100-51-6
1,3-butanediol (1,3-butylène glycol)	107-88-0
1,4-butanediol (1,4-butylène glycol)	110-63-4
Acétate de n-butyle	123-86-4
Acétate de sec-butyle	105-46-4
Acétate de tert-butyle	540-88-5
Solution de chlorure de calcium	10043-52-4
Lignosulfonate de calcium liquide (solution de lignine ; lessive sulfite)	8061-52-7
Cire de candelilla	8006-44-8
Cire de carnauba (cire de Carnaubeira)	8015-86-9
Cyclohexane (hexaméthylène ; hexanaphtène ; hexahydrobenzène)	110-82-7
Éthanol (alcool éthylique ; alcools)	64-17-5
Acétate d'éthyle (éther acétique ; ester acétique ; naphte de vinaigre)	141-78-6
2-éthylhexanol (alcool 2-éthylhexylique)	104-76-7
<b>Acides gras</b>	
Acide arachidique (acide eicosanoïque)	506-30-9
Acide béhénique (acide docosanoïque)	112-85-6
Acide butyrique (acide n-butyrique ; acide butanoïque ; acide éthylacétique ; acide propylformique)	107-92-6
Acide caprique (acide n-décanoïque)	334-48-5
Acide caproïque (acide n-hexanoïque)	142-62-1
Acide caprylique (acide n-octanoïque)	124-07-2
Acide érucique (acide cis-13-docosénoïque)	112-86-7
Acide heptoïque (acide n-heptanoïque)	111-14-8
Acide laurique (acide n-dodécanoïque)	143-07-7
Acide lauroléique (acide dodécénoïque)	4998-71-4
Acide linoléique (acide 9,12-octadécadiénoïque)	60-33-3
Acide linoléinique (acide 9,12,15-octadécatriénoïque)	463-40-1
Acide myristique (acide n-tétradécanoïque)	544-63-8
Acide myristolique (acide n-tétradécénoïque)	544-64-9
Acide oléique (acide n-octadécénoïque)	112-80-1

Substance (synonymes)	N° CAS
Acide palmitique (acide n-hexadécanoïque)	57-10-3
Acide palmitoléique (acide cis-9-hexadécénoïque)	373-49-9
Acide pélargonique (acide n-nonanoïque)	112-05-0
Acide ricinoléique (acide cis-12-hydroxyoctadéc-9-énoïque ; acide d'huile de ricin)	141-22-0
Acide stéarique (acide n-octadécanoïque)	57-11-4
Acide valérienne (acide n-pentanoïque ; acide valériannique)	109-52-4
<u>Alcools gras</u>	
Alcool butylique (1-butanol ; alcool butyrique)	71-36-3
Alcool caproylique (1-hexanol ; alcool hexylique)	111-27-3
Alcool caprylique (1-octanol ; heptylcarbinol)	111-87-5
Alcool cétylique (alcool en C-16 ; 1-hexadécanol ; alcool cétylique ; alcool palmitylique ; alcool n-primaire hexadécylique)	36653-82-4
Alcool décylrique (1-décanol)	112-30-1
Alcool isodécylrique (isodécanol)	25339-17-7
Alcool enanthylrique (1-heptanol ; alcool heptylique)	111-70-6
Alcool laurylique (1-dodécanol ; alcool dodécylrique)	112-53-8
Alcool myristylrique (1-tétradécanol ; tétradécanol)	112-72-1
Alcool nonylrique (1-nonanol ; alcool pélargonique ; octylcarbinol)	143-08-8
Alcool isononylique (isononanol)	27458-94-2
Alcool oléylrique (octadécénol)	143-28-2
Alcool stéarylrique (1-octadécanol)	112-92-5
Alcool tridécylrique (1-tridécanol)	27458-92-0
Esters d'acides gras – combinaison des acides gras et des alcools gras susmentionnés	
par exemple Myristate de butyle	110-36-1
Stéarate de cétyle	110-63-2
Palmitate d'oléyle	2906-55-0
<u>Mélanges d' alcools gras</u>	
Alcool cétylstéarylrique (C16-C18)	67762-27-0
Alcool laurylmyristylrique (C12-C14)	
Acide formique (acide méthanoïque ; acide hydrogène carboxylique)	64-18-6
Glycérine (glycérol, glycérine)	56-81-5
Heptane	142-82-5
n-hexane	110-54-3
Acétate d'isobutyle	110-19-0
Alcool isooctylrique (isooctanol)	26952-21-6
Alcool isopropylrique (isopropanol ; diméthylcarbinol ; 2-propanol)	67-63-0
Limonène (dipentène)	138-86-3
Solution de chlorure de magnésium	7786-30-3
Méthanol (alcool méthylique)	67-56-1
Méthyléthylcétone (2-butanone ; MEK)	78-93-3
Méthylisobutylcétone (4-méthyl-2-pentanone ; isopropylacétone ; MIBK)	108-10-1
Éther méthyl-tert-butylrique	1634-04-4

<b>Substance (synonymes)</b>	<b>N° CAS</b>
Mélasses	57-50-1
Cire de lignite	8002-53-7
Pentane	109-66-0
Cire de pétrole (cire de paraffine)	8002-74-2
Acide phosphorique (acide orthophosphorique)	7664-38-2
Eau potable – acceptable uniquement si la cargaison située juste avant figure aussi sur la liste	7732-18-5
Polypropylène glycol	25322-69-4
Solution d'hydroxyde de potassium (potasse caustique)	1310-58-3
Acétate de propyle	109-60-4
Alcool propylique (propan-1-ol ; 1-propanol)	71-23-8
Propylène glycol (1,2-propylène glycol ; 1,2-propanediol ; 1,2-dihydroxypropane ; monopropylène glycol (MPG ; méthylglycol)	57-55-6
Propylène tetramère (tétrapropylène ; dodécène)	6842-15-5
Dioxyde de silicium (microsilice)	7631-86-9
Solution d'hydroxyde de sodium (soude caustique, lessive ; hydrate de sodium ; caustique blanc)	1310-73-2
Silicate de sodium (verre soluble)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol ; alcool hexahydrique ; D-sorbite)	50-70-4
Huile de soja époxydée	8013-07-8
Acide sulfurique	7664-93-9
Solution de nitrate d'ammonium et d'urée (UAN)	
Huiles minérales blanches	8042-47-5

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

**Liste des cargaisons précédentes acceptables**

<b>Substance (synonymes)</b>	<b>N° CAS</b>
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
<u>Esters méthylés d'acides gras</u> 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	

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES  
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (HUILE DE SON DE RIZ)  
(A l'étape 6 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).**

<b>Acide Gras</b>	<b>Huile de son de riz</b>	<b>Acide Gras</b>	<b>Huile de son de riz</b>
C6:0	ND	C18:2	29-40 [20-40]
C8:0	ND	C18:3	0,1-2,9
C10:0	ND	C20:0	ND-0,9
C12:0	ND-0,2	C20:1	ND-0,8
C14:0	0,1-0,7	C20:2	ND
C16:0	14-23 [14-28]	C22:0	ND-0,5
C16:1	ND-0,5	C22:1	ND
C17:0	ND	C22:2	ND
C17:1	ND	C24:0	ND-0,6
C18:0	0,9-4,0	C24:1	ND
C18:1	38-48		

## 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 %.

## 3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Tableau 2 : Caractéristiques chimiques et physiques des huiles végétales brutes

1.1	Huile de son de riz
Densité relative (x°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 – [60,0]
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)**

	<b>Huile de son de riz</b>
<b>Alpha-tocophérol</b>	49-583
<b>Bêta-tocophérol</b>	ND – 47
<b>Gamma-tocophérol</b>	ND – 212
<b>Delta-tocophérol</b>	ND-31
<b>Alpha-tocotriénol</b>	ND – 627
<b>Gamma-tocotriénol</b>	142 – 790
<b>Delta-tocotriénol</b>	ND – 59
<b>Total (mg/kg)</b>	191 - 2349

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT  
UN NOM SPÉCIFIQUE (HUILE DE PALME NON BLANCHIE)  
à l'étape 3 (procédure accélérée)**

« 2.6 Les caroténoïdes totaux (sous forme de bêta-carotène) pour l'huile de palme non blanchie, l'oléine de palme non blanchie et la stéarine de palme non blanchie devraient se trouver dans la fourchette de ~~500-2 000~~ 400-2 000, 550-2 500 et 300-1 500 mg/kg, respectivement. »

**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)**

	<b>Huiles d'olive vierges</b>	<b>Huile d'olive Huile d'olive raffinée</b>	<b>Huile de grignons d'olives Huile de grignons d'olives raffinée</b>
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 %] [1,3 %] 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),  $\Delta$ ECN42 (jusqu'à [0,1]) [et campestérol (jusqu'à 3, 5% de stérols totaux)]. Des données démontrant la variation naturelle devraient être fournies.

**PROPOSITION D'ACTUALISATION DES MÉTHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES POUR  
LES GRAISSES ET HUILES**

<b>Graisses et huiles et produits apparentés</b>	<b>Analyte</b>	<b>Méthodes actuelles</b>	<b>Changement proposé</b>
Graisses et huiles (tous)	Arsenic	AOAC 952.13 (méthode générale Codex) IUPAC 3.136	AOAC 952.13 (méthode générale Codex)
Graisses et huiles (tous)	Arsenic	AOAC 942.17 (méthode générale Codex)	AOAC 942.17 (méthode générale Codex)
Graisses et huiles (tous)	Arsenic	AOAC 985.16 (méthode générale Codex)	AOAC 985.16 (méthode générale Codex)
Graisses et huiles	Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluène, tert-butylhydroquinone, & propyl gallate	AOAC 983.15	AOAC 983.15; or AOCS Ce 6-86 (97)
Graisses et huiles (tous)	impuretés insolubles	IUPAC 2.604 ISO 663:2000	ISO 663:2000
Graisses et huiles (tous)	Plomb	AOAC 994.02 IUPAC 2.623 (ou 2632?) ISO 12193:1994 (méthode générale Codex)	AOAC 994.02 ISO 12193:1994; ou AOCS Ca 18c-91 (03)
Graisses et huiles (tous)	Matière volatile à 105°C	IUPAC 2.601 ISO 662:1998	ISO 662:1998
Graisses et huiles (tous)	Teneur en savon	BS 684 Section 2.5	BS 684 Section 2.5; ou Cc 17-95 (97)
Graisses et huiles non visées par des normes individuelles	Indice d'acide	IUPAC 2.201 ISO 660:1996	ISO 660:1996; ou AOCS Cd 3d-63 (03)
Graisses et huiles non visées par des normes individuelles	Cuivre et fer	AOAC 990.05 ISO 8294:1994 IUPAC 2.631 (méthode générale Codex)	AOAC 990.05; ou ISO 8294:1994; ou AOCS Ca 18b-91 (03)
Graisses et huiles non visées par des normes individuelles	Indice de peroxydes	IUPAC 2.501 (tel que modifié) AOCS Cd 8b-90 ISO 3961:1998	AOCS Cd 8b-90 ISO 3961:1998

Graisses animales portant un nom spécifique	Acidité	IUPAC 2.201 ISO 660:1996	ISO 660:1996 amendé 2003; ou AOCS Cd 3d-63 (03)
Graisses animales portant un nom spécifique	intervalles CGL de la composition en acides gras	IUPAC 2.301, 2.302 et 2.304 ou ISO 5508: 1995 et ISO 5509: 2000	ISO 5508: 1995 et ISO 5509: 2000; ou AOCS Ce 2-66 (97) et Ce 1e-91 (01) ou Ce 1f-96 (02)
Graisses animales portant un nom spécifique	Cuivre et fer	AOAC 990.05 ISO 8294:1994 IUPAC 2.631 (méthode générale Codex)	AOAC 990.05, ISO 8294:1994; ou AOCS Ca 18b-91 (03)
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	IUPAC 2.205/1, ISO 3961: 1996; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-1992 (97)	ISO 3961: 1996; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-1992 (97)
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de peroxydes	IUPAC 2.501 (tel que modifié) AOCS Cd 8b-90 (97) ISO 3961:1998	AOCS Cd 8b-90 (97) ISO 3961:1998
Graisses animales portant un nom spécifique	Densité relative	IUPAC 2.101 avec le facteur de conversion approprié	Note: doit être remplacé par la méthode ISO/AOCS pour la densité apparente
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de réfraction	IUPAC 2.102 ISO 6320:1995	ISO 6320:1995; ou AOCS Cc 7-25 (02)
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de saponification	IUPAC 2.202 ISO 3657:1988	ISO 3657:2002; ou AOCS Cd 3-25 (03)
Graisses animales portant un nom spécifique	Détermination de l'insaponifiable	IUPAC 2.401 (part 1-5) ISO 3596-1:1996 et Amendement 1 1997 ISO 3596-2:1988 et Amendement 1 1999	ISO 3596:2002 ou ISO 18609: 2000; ou AOCS Ca 6b-53 (01)
Graisses animales portant un nom spécifique	Titre	IUPAC 2.121 ISO 935:1988	ISO 935:1988; ou AOCS Cc 12-59 (97)