

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP19/FO**

**F**

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

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Quarante-deuxième session*

*CICG, Genève, Suisse*

*8-12 juillet 2019*

## **RAPPORT DE LA VINGT-SIXIÈME SESSION**

### **DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

**Kuala Lumpur, Malaisie**

**25 février-1<sup>er</sup> mars 2019**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page iii
Liste d'acronymes .....	page v
Rapport de la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles .....	page 1
<b><u>Paragraphe</u></b>	
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4 - 6
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	7 - 11
Projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Point 3 de l'ordre du jour) .....	12 - 21
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Révision des Sections 3, 8 et Annexe (Point 4 de l'ordre du jour) .....	22 - 56
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Changement dans la température utilisée pour l'analyse de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme (Point 5.1 de l'ordre du jour) .....	57 - 60
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute (Point 5.2 de l'ordre du jour) .....	61 - 67
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Révision de la composition essentielle des huiles de tournesol (Point 5.3 de l'ordre du jour) .....	68 - 77
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat (Point 5.4 de l'ordre du jour).....	78 - 88
Révision de la Liste des cargaisons précédentes acceptables (Annexe II de RCP 36-1987) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	89 - 94
Alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et des huiles (à l'exception des huiles de poisson) et justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA (Point 7 de l'ordre du jour) .....	95 - 114
Rapport sur les résultats de la surveillance de la conformité des huiles de poisson portant un nom spécifique aux exigences (notamment le profil en acides gras) de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> ainsi que son effet sur le commerce (réponses à la CL 2017/74-FO) (Point 8 de l'ordre du jour) .....	115 - 126
Document de discussion sur une meilleure gestion des travaux du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (Point 9 de l'ordre du jour) .....	127 - 132
Document de discussion sur l'ajout du suif comestible non raffiné dans la <i>Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 211-1999) (Point 10 de l'ordre du jour) .....	133 - 134

Document de discussion sur l'applicabilité de la composition en acides gras d'autres huiles figurant au Tableau 1 à leur forme brute correspondante dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 11 de l'ordre du jour) .....	135 – 137
Document de discussion sur l'inclusion des acides gras libres comme paramètres de qualité pour les huiles de son de riz raffinées dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Point 12 de l'ordre du jour).....	138 - 140
Questions diverses (Point 13 de l'ordre du jour)	
• Mise à jour des méthodes figurant dans la norme CXS 33-1981 .....	141 - 145
Date et lieu de la prochaine session (Point 14 de l'ordre du jour).....	146

## Pages

### **Annexes**

Annexe I – Liste des participants.....	page 21
Annexe II – Amendements et révisions de la norme CXS 210-1999 .....	page 33
Annexe III – Mise à jour de dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles et leur alignement avec la NGAA (CXS 192-1995).....	page 40
Annexe IV – Méthodes d'analyse pour les dispositions figurant dans les normes CXS 33-1981, CXS 210-1999 et CXS 234-1999) .....	page 53
Annexe V – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Révision des Sections 3, 8 et Annexe.....	page 54

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Membres/ CCEXEC 77/ CAC42	Observations/ Adoption	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à plus forte teneur en acide oléique (OxG)	N10-2015	8	21 et Annexe II Partie B-1
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Modification des valeurs de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme à 40 °C	-	-	60 et Annexe II Partie A-1
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour les huiles de palme vierges et inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute	N11-2015	5/8	67 et Annexe II Partie C-1
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile d'amande, l'huile de lin (graines de lin), l'huile de noisette, l'huile de pistache et l'huile de noix (Annexe II, Partie C-2) à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption à l'Étape 5/8	N12-2017	5/8	88 et Annexe II Partie C-2
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Applicabilité de la composition en acides gras d'autres huiles figurant au Tableau 1 à leur forme brute correspondante et suppression en conséquence d'une note équivalente pour l'huile de son de riz	-	-	137 et Annexe II Partie A-2
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion des acides gras libres en tant que paramètres de qualité pour l'huile de son de riz raffinée	-	-	140 et Annexe II Partie A-3
		Amendement aux sections sur les dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes : CXS 19-1981 (Sections 3.3, 3.4 et 3.5), CXS 210-1999 (Sections 4.2 et 4.3), CXS 211-1999 (Sections 4.2 et 4.4), et CXS 256-2007 (Sections 4.1 et 4.7)	-	-	113 (a) (i) (ii) et Annexe III, Parties A et B
CCFA	Action	Demandé au CCFA d'aider à l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> avec la NGAA	-	-	Par. 11
		Communiqué au CCFA une proposition d'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 210-1999, CXS 211-1999 et CXS256-2007 sur la norme CXS 192-1995 (NGAA)	-	-	113 (b)(i) et Annexe III, Partie C
		Communiqué au CCFA une réponse concernant la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA) qui présentent un intérêt pour le CCFO	-	-	113 (b)(ii) Annexe III Partie D
		Communiqué au CCFA une demande de mise à jour du document CXG 36-1989, et de clarification concernant SIN 333(iii)	-	-	113 (b)(iv)

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
CCMAS	Approbation	Méthodes pertinentes dans les normes CXS 210-1999 et CXS 33-1981			67 (ii) 145 et Annexe IV. Parties A et B
CAC/CEXEC	Information	Le CCFO est convenu qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre la surveillance de la mise en œuvre de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> et que l'utilisation des profils en acides gras ne posait pas de problème pour l'identification			126
		Le CCFO est convenu de mécanismes pour une meilleure gestion de ses travaux			132
FAO/OMS Membres	Information	Cargaisons précédentes – Évaluation de 23 substances et/ou apport d'un soutien, selon le cas			94
CCFICS	Action	Authenticité de différents types d'huiles dans le contexte des discussions actuelles sur l'authenticité et l'intégrité des aliments			119 et 126 (iii)
GTe/ Membres	Rédaction/ Observations	Révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Composition essentielle des huiles de tournesol – continuation de la rédaction des paramètres physiques et chimiques (Argentine et Brésil)		1, 2, 3, 4	Par. 76
		Révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile d'avocat		1, 2, 3	88 (b) et (c)
		Révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33-1981) : Sections 3, 8 et Annexe		1, 2, 3	55 et Annexe V
		Examen des propositions concernant les nouvelles substances à ajouter à la Liste des cargaisons précédentes acceptables (Annexe II de RCP 36-1987)			93

## LISTE D'ACRONYMES

AOCS	American Oil Chemists Society
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CL	Lettre circulaire ( <i>Circular letter</i> )
CRD	Document de séance ( <i>Conference room document</i> )
CXG	Lignes directrices du Codex
CXS <sup>1</sup>	Norme du Codex
UE	Union européenne
GTe	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
GL	Ligne directrice ( <i>Guideline</i> )
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GTP	Groupe de travail physique
RCP	Code d'usages recommandé ( <i>Recommended Code of Practice</i> )
IR	Indice de réfraction
E.-U.	États-Unis d'Amérique
USP-NF	Pharmacopée des États-Unis et Formulaire national
OMS	Organisation Mondiale de la Santé

---

<sup>1</sup>CXS est la nouvelle désignation pour les normes du Codex (c'est-à-dire CODEX STAN)

## INTRODUCTION

1. La vingt-sixième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) s'est tenue à Kuala Lumpur, en Malaisie, du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019, à l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La session a été présidée par Mme Noraini binti Dato' Mohd Othman, Directrice Sécurité et Qualité des aliments du ministère de la Santé de Malaisie. Des participants de 40 pays membres, une organisation membre et 5 observateurs y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>1</sup>

2. L'honorable Ministre de la Santé Datuk Seri Dr. Dzulkefly bin Ahmad, du ministère de la Santé de Malaisie, a souhaité la bienvenue aux délégués. Dans son allocution, il a attiré l'attention sur la demande croissante en huiles plus saines de la part des consommateurs, qui a entraîné l'introduction de nouvelles variétés de cultures oléagineuses et des avancées en matière d'innovation technologique et scientifique ; la croissance du commerce et de la consommation de graisses et d'huiles dans le monde ; et ainsi la nécessité, pour le CCFO, d'élaborer de nouvelles normes et d'actualiser les normes existantes pour les graisses et les huiles. Il a souligné l'importance du Codex pour la protection de la santé humaine et le respect de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. Il a souligné l'engagement de la Malaisie envers le travail du Codex en général et du CCFO en particulier. Il a également annoncé la publication d'un document Codex sur le CCFO intitulé « *A drop of oil – a tonne of value* » [Une goutte d'huile – une tonne de valeur] en reconnaissance des dix années au cours desquelles la Malaisie a accueilli le CCFO. Le Professeur Purwiyatno Hariyadi, Vice-président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), s'est également adressé aux participants à la réunion, au nom des personnes assurant la présidence et la vice-présidence de la CAC. Il a souligné l'importance du CCFO pour la mission du Codex Alimentarius et fait part de son immense appréciation pour le soutien constant apporté par le Gouvernement de la Malaisie, qui a contribué au succès du CCFO et d'autres travaux du Codex.

## Répartition des compétences<sup>2</sup>

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de la Règle II des règles de procédures de la Commission du Codex Alimentarius.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour.
5. Le Comité a noté également qu'aucun document n'avait été soumis pour le Point 10 de l'ordre du jour.
6. Le Comité est convenu en outre d'établir des groupes de travail (GT) intrasession ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour examiner les points suivants :
  - (i) le Point 5.4 de l'ordre du jour sur l'inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat, en particulier le rapport du GTe sur les six huiles, en tenant compte des observations écrites reçues, et pour préparer un rapport contenant des recommandations à étudier en séance plénière (Point 5.4 de l'ordre du jour) (présidé par l'Iran et coprésidé par l'Inde) ; et
  - (ii) le rapport du GTe sur l'alignement des additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles (à l'exception des huiles de poisson) et la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA, en tenant compte des observations écrites reçues (Point 7 de l'ordre du jour) ; et les questions soumises par le CCFA figurant dans les paragraphes 12 à 16 (Point 2 de l'ordre du jour) du document CX/FO 19/26/2 et pour formuler des recommandations à étudier en séance plénière (présidé par l'Union européenne).

## QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>

7. Le Comité a pris bonne note des questions soumises pour information et est convenu d'examiner celles nécessitant une action aux points pertinents de l'ordre du jour.

---

<sup>1</sup> CRD25 (Allocution d'ouverture – le Ministre de la Santé de Malaisie) ; CRD26 (Allocution d'ouverture – Vice-président de la CAC)

<sup>2</sup> CRD1 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

<sup>3</sup> CX/FO 19/26/1

<sup>4</sup> CX/FO 19/26/2, CX/FO 19/26/2 Add.1

*Méthodes d'analyse et d'échantillonnage*

8. Les délégations ont exprimé leur intérêt pour la révision et la mise à jour continues des méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) et pour la décision prise lors de la trente-neuvième session du CCMAS de procéder à la mise à jour de l'ensemble exploitable pour les graisses et les huiles. Le Comité a pris note de la liste des méthodes en cours de révision (CRD5) et a approuvé la proposition de la délégation des États-Unis d'Amérique de tenir une réunion d'information en marge de la vingt-sixième session du CCFO afin d'informer les parties intéressées des différents aspects de ce travail liés au CCFO.

*Additifs alimentaires*

9. Le Comité est convenu d'examiner les questions nécessitant une action du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) au Point 7 de l'ordre du jour et a inclus la discussion sur ces points dans le mandat du groupe de travail intra-session sur l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles. Le Comité a également noté l'erreur dans le SIN pour le citrate tricalcique, en remarquant qu'il devrait s'agir du SIN 333(iii) et non du SIN 333(ii).

*Intégrité des aliments, authenticité des aliments et fraude alimentaire*

10. Le Comité a salué les discussions qui ont eu lieu lors de la vingt-quatrième session du CCFICS sur l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire, en notant l'importance de ces travaux pour le CCFO en général. Le Comité est convenu d'avoir des discussions à ce sujet au Point 8 de l'ordre du jour.

*Alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la Norme pour les huiles de poisson (CXS-329-2017) et des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la NGAA*

11. Le Comité a remarqué que la vingt-cinquième session du CCFO n'avait pas demandé l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la *Norme pour les huiles de poisson*, car celle-ci était alors encore au stade de projet. On a également remarqué que le travail d'alignement pour d'autres normes du CCFO était sur le point d'être achevé, et le Comité est donc convenu de demander l'assistance du CCFA pour l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS-329-2017) avec les dispositions pertinentes concernant les additifs alimentaires dans la NGAA.

**PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OxG) (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

12. Le Comité a rappelé que la révision proposée de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG), avait été adoptée à l'Étape 5 par la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius, la définition du produit à la Section 2.1 étant mise entre crochets. Le Comité a rappelé en outre sa demande au CCFL sur ce qui pourrait constituer une forte teneur et une teneur moyenne en acide oléique dans les huiles végétales, et a noté la réponse selon laquelle le rôle principal du CCFL était de veiller à ce que les étiquettes ne soient pas fausses ou trompeuses pour les consommateurs ; que la question de l'acide oléique dans les huiles végétales relevait de la composition et que le CCFO était le plus à même de la traiter ; et que le principe de cohérence des désignations d'étiquetage concernant différentes huiles végétales devait être appliqué sur la base des caractéristiques de composition des huiles. Le Comité a pris note des observations reçues sur le projet de révision et est convenu d'examiner d'abord la définition du produit avant de se pencher sur les observations concernant d'autres parties de la norme.

**Discussion***2.1 Définition du produit*

13. Le Comité a pris note des divergences de vues sur le projet de définition du produit. Les délégations non favorables au projet de définition ont exprimé leurs inquiétudes quant à l'utilisation de l'expression « à forte teneur en acide oléique », en signalant que, par rapport aux autres huiles incluses dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), les niveaux d'acide oléique proposés pour OxG reflétaient davantage un intervalle correspondant à une teneur moyenne en acide oléique, et devraient donc être définis comme tels. Elles ont également noté que l'utilisation de l'expression « à forte teneur en acide oléique » pouvait créer une confusion chez les consommateurs quant à la teneur réelle en acide oléique et n'était pas compatible avec la promotion de pratiques commerciales équitables.

<sup>5</sup> REP17/FO Annexe V, CX/FO 19/26/3 (Observations de l'Albanie, de l'Algérie, de la Bolivie, du Canada, de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Kenya, du Mexique, du Pérou, des États-Unis d'Amérique), CX/FO 19/26/3 Add.1 (Observations du Brésil) ; CRD8 (Observations de la Colombie, de l'Inde et de la République de Corée, CRD22 (Observations du Ghana)



14. Les délégations favorables au maintien du projet de définition du produit ont remarqué que : le niveau d'acide oléique dans l'huile de palme issue du fruit du palmier hybride OxG était plus élevé que celui de l'huile de palme provenant de plantes traditionnelles ; que le Codex n'avait pas de critères pour définir la composition et la dénomination d'une huile végétale à composition en acides gras modifiée ayant une teneur en acides gras faible, moyenne et forte ; et que le CCFO était précédemment convenu de traiter ces questions au cas par cas. On a fait valoir que comme ce produit était principalement utilisé comme ingrédient alimentaire et acheté selon les spécifications techniques des fabricants, il n'était pas susceptible de créer une confusion chez les consommateurs. On a noté également que les niveaux d'acides gras devaient être comparés avec ceux d'huiles du même type, plutôt qu'avec ceux de différents types d'huiles.
15. Le Comité, reconnaissant que la question concernait le niveau relatif d'acide oléique dans le même type d'huile, a révisé le texte pour refléter les différentes vues et a accepté de manière générale de définir le produit comme « *Huile de palme à plus forte teneur en acide oléique, préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier hybride OxG (Elaeis oleifera x Elaeis guineensis)* ».
16. En outre, afin d'assurer une plus grande clarté et une meilleure interprétation de la définition du produit, le Comité est convenu d'inclure le texte suivant à la fin de la Section 3.1 de la norme : « *L'huile de palme à plus forte teneur en acide oléique doit contenir au moins 48 % d'acide oléique (en % des acides gras totaux)* ».

#### *3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)*

17. Le Comité est convenu de modifier dans le Tableau 1 les intervalles CGL pour les acides gras C12:0 de ND - 0,4 à ND - 0,6 et pour C22:0 de ND à ND - 0,3.

*Annexe sur les autres facteurs de composition et de qualité : Tableau 2*

18. Tout comme les valeurs de densité relative d'autres huiles sont exprimées dans CXS 210-1999, le Comité est convenu que la densité relative devait être exprimée avec trois décimales, et la limite inférieure a donc été changée de 0,8957 à 0,896.

*Annexe sur les autres facteurs de composition et de qualité : Tableau 3*

19. Le Comité est convenu de modifier les intervalles pour les niveaux de desméthylstérols spécifiques comme il est indiqué ci-après : le cholestérol a été modifié de 2,2 - 4,7 à 1,7 - 4,7 ; le stigmastérol a été modifié de 11,5 - 15,5 à 11,2 - 15,5 ; le bêta-sitostérol a été modifié de 57,2 - 60,9 à 57,2 - 67,0 ; le delta-5-avenastérol a été modifié de ND à ND - 1,9 ; et « autres » a été modifié de ND - 1,8 à ND - 3,8.

*Annexe sur les autres facteurs de composition et de qualité : Tableau 4*

20. Le Comité est convenu de modifier les intervalles pour les niveaux de tocophérols et de tocotriénols spécifiques comme il est indiqué ci-après : l'alpha-tocophérol a été modifié de 128 - 152 à 49 - 188 ; l'alpha-tocotriénol a été modifié de 165 - 179 à 74 - 256 ; le gamma-tocotriénol a été modifié de 475 - 586 à 406 - 887 ; le delta-tocotriénol a été modifié de 35 - 61 à 33 - 86 et le total (mg/kg) a été modifié de 678 - 956 à 562 - 1 417.

### **Conclusion**

21. Notant que toutes les questions en suspens avaient été résolues, le Comité est convenu de transmettre le projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à plus forte teneur en acide oléique (OxG) (Annexe II, Partie B-1) à la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'Étape 8.

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981) : RÉVISION DES SECTIONS 3, 8 ET ANNEXE (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

22. Le Comité a rappelé sa décision, lors de la vingt-cinquième session du CCFO, d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des Sections 3, 8 et de l'Annexe de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981), et a noté que le GTp, qui s'était réuni juste avant la vingt-sixième session du CCFO, avait préparé une proposition révisée et formulé des recommandations pour examen en séance plénière.

<sup>6</sup> CX/FO 19/26/4 Rev.1, CX/FO 19/26/4 Add.1 (Observations de l'Australie, du Brésil, du Canada, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Irak, du Pérou, de la République arabe syrienne, de la Turquie, du COI et de l'AOSCS), CX/FO 19/26/4 Add.2 (Observations de la Thaïlande et des États-Unis), CRD2 (Rapport du GTp sur les huiles d'olive), CRD6 (Observations de l'Inde), CRD7 (Observations du Kenya), CRD23 (Observations de l'Uruguay), CRD24 (Observations de la Tunisie)

- 23 L'Espagne, assurant la présidence du GTe et du GTp, a présenté le point, en soulignant le résultat général des discussions du GTp, figurant dans le document CRD2, et en particulier les six recommandations du GTp concernant : i) les dispositions pour lesquelles un accord avait été conclu ; ii) les dispositions devant être examinées plus avant ; iii) les questions nouvelles/émergentes ; et iv) le mandat du prochain GTe, sous réserve d'accord en séance plénière. La Présidence a demandé que le CCFO examine les recommandations en vue de fournir des orientations sur la façon de faire progresser les travaux.
- 24 Le Comité a accepté la proposition de la Présidence d'examiner section par section l'avant-projet de révision de la norme CXS 33-1981, tel que présenté dans le document CRD2, en tenant compte des recommandations du GTp, a apporté des corrections rédactionnelles, et a pris les décisions énoncées dans les paragraphes suivants.

## **Discussion**

### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

#### *Huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge*

- 25 Le Comité est convenu d'insérer la description « physico-chimiques et organoleptiques », afin de prendre en compte les caractéristiques organoleptiques dans les définitions à la fois de l'« huile d'olive vierge extra » et de l'« huile d'olive vierge ».

#### *Huile d'olive vierge courante*

- 26 Des discussions ont eu lieu au sein du Comité sur la recommandation du GTp de supprimer la définition de l'huile d'olive vierge courante de l'avant-projet de révision de la Section 3 et, en conséquence, de supprimer ce nom de la norme ; le Comité a noté l'explication de la Présidence du GTp, selon laquelle le produit ainsi défini était considéré comme « défectueux » sur la base des caractéristiques organoleptiques ; et que si une telle définition n'était pas supprimée, les consommateurs ne seraient pas protégés. Il a indiqué que dans de nombreux pays producteurs et non producteurs d'huile d'olive, ce produit n'était pas autorisé par la législation nationale.
- 27 Une délégation a remis en question le raisonnement sur lequel s'appuyait la recommandation de supprimer la définition. Soulignant le mandat du Codex, qui consiste à assurer l'harmonisation des normes alimentaires internationales, la promotion d'un commerce équitable des denrées alimentaires, et la protection des consommateurs, la délégation a fait remarquer que la classification concernant l'huile d'olive vierge courante existait dans l'Accord international des Nations unies sur l'huile d'olive et les olives de table (2015), et que sa suppression entraverait le commerce en raison de la discordance qui pourrait résulter de l'existence de différentes normes. Cette opinion a été appuyée par d'autres délégations et un observateur.
- 28 Le Comité a appuyé la recommandation du GTp et est convenu de supprimer la définition de l'huile d'olive vierge courante dans l'avant-projet de révision de la Section 3.
- 29 La délégation du Maroc, avec le soutien de la Syrie et du Soudan, a formulé des réserves quant à la décision, et a également attiré l'attention du Comité sur les observations écrites de la Tunisie et de l'Uruguay sur cette même question.

#### *Huile d'olive raffinée et la note de bas de page associée 1*

- 30 Le Comité a examiné les deux propositions concernant le projet de définition faites par le GTp, a approuvé l'avant-projet de définition dans lequel les méthodes de raffinage étaient largement clarifiées, et a aussi apporté des modifications rédactionnelles à cette définition.
- 31 Le Comité a en outre examiné s'il fallait ou non supprimer la note de bas de page 1 qui se rapporte à la définition de l'huile d'olive raffinée.
- 32 Le Président du GTp a précisé que l'inclusion de cette note de bas de page était en contradiction avec le champ d'application du document, qui stipule que cette norme vise uniquement les huiles destinées à la consommation humaine et qu'à sa connaissance, aucune législation nationale n'interdisait la vente directe d'huile d'olive raffinée aux consommateurs. Il a remarqué que l'inclusion de la note de bas de page pourrait créer des entraves au commerce international de l'huile d'olive raffinée. Il a appuyé la suppression de la note de bas de page.
- 33 Les délégations en faveur du maintien de la note de bas de page ont fait remarquer que leurs législations interdisaient la vente directe d'huile d'olive raffinée aux consommateurs, en exigeant que celle-ci soit d'abord mélangée à de l'huile d'olive vierge afin que celle-ci lui apporte certaines des caractéristiques organoleptiques perdues au cours du processus de raffinage ; et qu'elles n'avaient connaissance d'aucune entrave au commerce résultant de la note de bas de page. Ces délégations ont également souligné que les propriétés organoleptiques de l'huile d'olive raffinée ressemblaient peu à celles de l'huile d'olive vierge.

- 34 Notant l'absence d'accord sur cette question, le Comité est convenu que l'exposant 1 et la note de bas de page correspondante devraient être placés entre crochets pour discussion ultérieure.
- Nouvelle dénomination de l'huile d'olive*
- 35 Le Comité est convenu : i) de remplacer la dénomination « Huile d'olive » par « Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges », par souci de cohérence avec le texte descriptif de la définition ; ii) d'exprimer la valeur de l'acidité libre à la première décimale ; et iii) de supprimer la référence à la note de bas de page 2 (c.-à-d. « le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise »), en notant que la nouvelle dénomination proposée était distincte, claire et ne causerait pas de confusion ; et iv) d'apporter des modifications rédactionnelles à la définition. Il a en outre été convenu de conserver les termes « physico-chimiques et organoleptiques » entre crochets pour discussion ultérieure.
- Nouvelle dénomination de l'huile de grignons d'olive*
- 36 Le Comité est convenu : i) de conserver à la fois le nom actuel « Huile de grignons d'olive » et la nouvelle dénomination proposée « Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges » entre crochets pour discussion ultérieure ; ii) d'apporter des modifications rédactionnelles afin de faire concorder la définition avec les autres ; et iii) de conserver les termes « physico-chimiques et organoleptiques » entre crochets pour discussion ultérieure.
- Facteurs essentiels de composition et de qualité*
- 37 Le Comité a discuté des paramètres pour les facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et est convenu : i) de faire concorder les noms de toutes les huiles avec ceux indiqués dans la section des définitions ; et ii) que les limites des paramètres devraient être exprimées à la première décimale, le cas échéant.
- 38 Le Comité a pris les décisions suivantes concernant les autres dispositions de cette section :
- Caractéristiques organoleptiques (odeur et saveur) des huiles d'olive vierges*
- 39 Le Comité est convenu : i) d'exprimer la valeur pour la « médiane du défaut » et la « médiane de l'attribut fruité » à la première décimale ; ii) de supprimer en conséquence les valeurs pour l'huile d'olive vierge courante ainsi que la note de bas de page associée, en raison de la décision prise relativement à la définition ; et iii) de conserver les deux valeurs proposées pour la « médiane du défaut » pour l'huile d'olive vierge c.-à-d. [2,5] ou [3,5] entre crochets. Le Comité a pris note des vues de certaines délégations qui n'étaient pas d'accord pour supprimer les valeurs correspondant à l'huile d'olive vierge courante.
- 40 Un observateur a remarqué que les valeurs pour l'huile d'olive vierge courante étaient indissociables des valeurs de la « médiane du défaut » pour l'huile d'olive vierge (c.-à-d. [2,5] ou [3,5]), et que celles-ci étaient encore en cours de discussion ; il a noté en outre que le changement proposé aurait une conséquence, en ce sens que chaque huile d'olive vierge ayant une « médiane du défaut » supérieure à la limite en cours de discussion ne serait pas conforme à la norme. L'observateur a mentionné que la décision aurait des conséquences en termes de commerce international pour l'industrie de l'huile d'olive. Il a proposé qu'au lieu de supprimer le paramètre, il soit conservé entre crochets. Certaines délégations ont appuyé cet avis.
- Composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% acides gras totaux)*
- 41 En ce qui concerne les modifications proposées aux valeurs de composition en acides gras, certaines délégations ont noté l'indissociabilité entre la composition en acides gras et d'autres paramètres et qu'une variation dans les intervalles pourrait avoir un impact sur d'autres paramètres. Elles ont souligné qu'il fallait avoir la possibilité d'étudier les conséquences des changements, en particulier pour C16:0 et C18:1, sur d'autres paramètres, qu'il n'y avait pas suffisamment de données pour éclairer le changement proposé, et que davantage d'études étaient nécessaires pour apporter des informations à cet égard.
- 42 Le Comité est convenu de placer l'ensemble du tableau de la composition en acides gras entre crochets pour discussion ultérieure afin de répondre aux préoccupations exprimées par les délégations.
- Teneur en monopalmitate de 2-glycérile (%)*
- 43 Le Comité a agréé l'avant-projet de dispositions.
- Composition en stérols et en dialcools triterpéniques (valeur pour la teneur totale en stérols)*
- 44 Le Comité a agréé l'avant-projet de dispositions.
- Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)*
- 45 Le Comité est convenu : i) de l'éclaircissement indiquant que pour le brassicastérol, la valeur de  $\leq 0,1$  s'applique aux huiles d'olive, et par conséquent a remplacé le texte « pour les autres catégories » ; ii) d'associer une note de bas de page [b] à la teneur en  $\Delta$ -7-stigmastérol et de mettre la note de bas de page

entre crochets pour discussion ultérieure ; et iii) d'insérer le terme «  $\beta$ -sitostérol apparent » et de transférer la liste de ses constituants à une note de bas de page (c).

*Teneur en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)*

46 Le Comité a agréé l'avant-projet de dispositions.

*Teneur en cires*

47 Le Comité est convenu : i) de l'amendement proposé visant à faire passer les teneurs pour les huiles d'olive vierges de  $\leq 250$  mg/kg à  $\leq 150$  mg/kg ; et ii) d'ajouter des notes de bas de page (d) et (e) afin de clarifier la façon dont les valeurs sont dérivées.

*$\Delta$ ECN42 - Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42*

48 Le Comité a agréé l'avant-projet de dispositions.

*Teneur en stigmastadiènes*

49 Le Comité a agréé les changements des valeurs pour l'huile d'olive vierge de 0,15 mg/kg à 0,05 mg/kg.

*Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)*

50 Le Comité a agréé l'avant-projet de dispositions.

*Absorbance dans la région ultraviolette ( $K_{1\text{cm}}^{\%}$ )*

51 Le Comité est convenu : i) des modifications rédactionnelles apportées au titre de la disposition pour indiquer « Absorbance dans la région ultraviolette ( $K_{1\text{cm}}^{\%}$ ) » ; ii) que l'absorbance pourrait être mesurée soit à 270 nm, soit à 268 nm, iii) de supprimer en conséquence la catégorie de l'huile d'olive vierge courante ; et iv) de changer les valeurs de  $K_{270}$  pour l'huile d'olive raffinée de 1,10 à 1,25 et pour l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges de 0,9 à 1,15.

*Autres*

52 Le Comité est convenu d'avoir d'autres discussions concernant l'inclusion d'un nouveau paramètre « Esters éthyliques d'acides gras – EEAG (mg/kg) » pour l'huile d'olive vierge extra, qui a été mis entre crochets.

### **Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

53 Le Comité est convenu de mettre la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage entre crochets, la plupart d'entre elles étant liées aux diverses dispositions encore en cours de discussion.

### **Annexe – Autres facteurs de composition et de qualité**

54 Le Comité a examiné l'annexe intitulée « Autres facteurs de composition et de qualité » et est convenu des actions suivantes :

- faire concorder les noms et les dénominations des huiles avec ceux de la section sur les définitions ;
- exprimer les valeurs i) pour le fer (mg/kg) à la première décimale, en accord avec d'autres paramètres pour les métaux présents à l'état de traces ; et ii) pour les « impuretés insolubles » des huiles vierges à la première décimale, en accord avec les autres valeurs de ce paramètre ;
- supprimer les dispositions relatives à l'« Aspect à 20 °C pendant 24 heures » et aux « acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides » ;
- faire figurer le tableau de la densité relative, de l'indice de réfraction et de l'indice d'iode entre crochets, car il est indissociable du tableau de la composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse ;
- convenir de mettre la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage entre crochets pour discussion ultérieure.

### **Conclusion**

55 Le Comité a noté que plusieurs dispositions nécessitaient une discussion ultérieure et/ou des éclaircissements et que l'avant-projet de révision des Sections 3, 8 et de l'Annexe de la Norme CXS 33-1981 n'était pas prêt pour un avancement dans le processus par étapes, et est par conséquent convenu :

- a) de renvoyer l'avant-projet de révision des Sections 3, 8 et de l'Annexe à l'Étape 2 pour une nouvelle rédaction par un GTe ;
- b) d'établir un GTe, de convoquer une réunion physique avant la vingt-septième session du CCFO, et si possible de convoquer un groupe de travail physique en intersession dans l'année suivant la vingt-

sixième session du CCFO, présidé par l'Espagne et coprésidé par l'Argentine et le Canada, travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant :

- i. examiner et réviser le texte de l'Annexe V (Sections 3, 8, Annexe) en mettant l'accent sur les points entre crochets et les questions pour lesquelles certaines délégations ont exprimé de vives inquiétudes lors de la vingt-sixième session du CCFO ainsi que dans les observations écrites présentées lors de cette session, en vue de parvenir à un accord ;
  - ii. collecter les données et informations disponibles sur les DAG, PPP et EEAG et étudier des moyens de les prendre en compte dans la norme CXS 33-1981 ;
  - iii. examiner et avoir des discussions sur les données fournies par les membres du Codex et le COI, le cas échéant, sur l'acide linoléique, et proposer une limite possible pour cette disposition pour inclusion dans la norme CXS 33-1981 ;
  - iv. discuter d'autres questions soulevées par les membres concernant les Sections 3 et 8 ainsi que l'Annexe : l'huile lampante, la teneur en campestérol, la teneur en cires pour les mélanges d'huiles raffinées et d'huile vierge, et revoir la présentation des tableaux de la norme ;
  - v. préparer un rapport du GTe à soumettre au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-septième session du CCFO afin de le distribuer pour observations à l'Étape 3 et pour son examen lors de la vingt-septième session du CCFO ;
- c) le Comité est en outre convenu que, dans la mesure du possible, les membres devraient s'abstenir d'entamer des discussions au sein du GTe sur des points faisant déjà l'objet d'un accord évident.

56 Le Comité a pris note de l'aimable proposition de l'observateur du COI d'organiser la réunion du groupe de travail physique en intersession au siège du COI, en mettant à sa disposition des services d'interprétation et des installations, et de leur volonté à apporter un soutien pour toutes les études qui pourront être jugées nécessaires.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : CHANGEMENT DANS LA TEMPÉRATURE UTILISÉE POUR L'ANALYSE DE L'INDICE DE RÉFRACTION ET DE LA DENSITÉ APPARENTE DE LA SUPEROLÉINE DE PALME (Point 5.1 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

57 Le Comité a rappelé que la vingt-cinquième session du CCFO avait exprimé son soutien général à la proposition faite par la Malaisie de modifier la température pour l'analyse de l'indice de réfraction (IR) et de la densité apparente de la superoléine de palme de 40 °C à 30 °C afin d'assurer la conformité de l'huile aux intervalles indiqués dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) pour les deux paramètres ; et qu'il avait accepté de publier une Lettre circulaire (CL) demandant des observations sur les propositions présentées dans le document CX/FO 17/25/CRD23.

58 La Malaisie a informé le Comité que sur la base des observations écrites soumises en réponse à la CL, elle avait révisé le document CX/FO 17/25/CRD23 comme il était indiqué dans le document CRD9, en proposant de maintenir la température pour l'analyse de l'indice de réfraction (IR) et de la densité apparente de la superoléine de palme à 40 °C, en modifiant au lieu de cela les valeurs de l'IR et de la densité apparente de la superoléine de palme à 40 °C. Cette approche prenait en compte les aspects pratiques du travail en laboratoire, et visait à respecter la température spécifiée pour ces analyses dans la méthode officielle de l'AOCs pour l'IR. On a demandé à la vingt-sixième session du CCFO d'examiner la proposition révisée.

59 Le Comité a largement soutenu les propositions révisées, certaines délégations remarquant qu'il serait préférable de modifier les valeurs de l'IR et de la densité apparente plutôt que de modifier la température à laquelle l'analyse était conduite.

**Conclusion**

60 Compte tenu du soutien général au maintien de la température d'analyse à 40 °C et à la révision des valeurs de l'IR et de la densité apparente pour la superoléine de palme, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) : Modification des valeurs de l'indice de réfraction et de la densité apparente de la superoléine de palme à 40 °C à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption (Annexe II, Partie A-1).

<sup>7</sup> CX/FO 17/25/CRD23, CX/FO 19/26/5 (Observations de l'Algérie, de Bahreïn, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Guatemala, de la Guinée-Bissau, de l'Irak, de la Zambie et de l'AOCs), CX/FO 19/26/5 Add.1 (Observations de la Thaïlande), CRD9 (Document révisé par la Malaisie), CRD10 (Observations de l'Inde et du Kenya), CRD22 (Observations du Ghana)

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : REMPLACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR LES HUILES DE PALME VIERGES ET INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALMISTE BRUTE (Point 5.2 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

- 61 La Malaisie a présenté le point en rappelant que lors de sa vingt-cinquième session, le CCFO lui avait demandé d'élaborer un avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), concernant la façon dont l'acidité des huiles de palme était exprimée dans l'Annexe à cette norme, et a souligné les principaux aspects qui avaient été révisés, dont : la suppression de la disposition concernant l'huile de palme vierge sous l'indice d'acide, l'inclusion d'une nouvelle disposition sur les acides gras libres (FFA), ainsi que les prescriptions à la fois pour l'huile de palme vierge et pour l'huile de palmiste brute dans le cadre de cette nouvelle disposition.
- 62 La Malaisie a proposé en outre un amendement en conséquence pour ajouter la Méthode officielle AOCS Ca 5a-40 (révisée en 2012) telle que figurant dans le document CRD11 pour la détermination des acides gras libres (FFA) à la norme CXS 210-1999, en notant qu'avec cette méthode, il était possible d'analyser directement l'acide gras libre, par comparaison avec la méthode existante (AOCS Cd 3d-63).

**Discussion**

- 63 Le Comité a tenu une discussion générale, est convenu que les valeurs seraient exprimées à la première décimale afin d'assurer la cohérence au sein de la norme, et a échangé des vues sur les niveaux maximaux proposés pour les acides gras libres pour l'huile de palme vierge ainsi que pour l'huile de palmiste brute.
- 64 Certaines délégations ont demandé que l'on explique comment était justifiée la valeur proposée pour les acides gras libres (FFA), soit 5,0 % pour les huiles de palme vierges ainsi que pour les huiles de palmiste brutes. À leur avis, aucune nouvelle valeur ne devait être établie, au lieu de cela l'acidité actuelle pour les huiles de palme vierges (indice d'acide de 10,0 mg de KOH/g d'huile) devait être exprimée différemment sous forme de teneur en acides gras libres. Par conséquent, sur la base du facteur de conversion approprié, l'indice devait être de 4,6 % pour l'huile de palme vierge (en acide palmitique) et de 3,6 % pour les huiles de palmiste brutes (en acide laurique). Une autre délégation a fait observer que le changement proposé pour exprimer l'acidité en acides gras libres n'était pas une relation directe, mais devait tenir compte de la masse moléculaire de l'acide gras dans lequel l'acidité d'une huile était exprimée. En conséquence, les valeurs présentées pour exprimer les acides gras libres en acide laurique devaient être révisées comme il convient.
- 65 On a expliqué que les valeurs proposées pour les acides gras libres, soit 5,0 % pour l'huile de palme vierge ainsi que pour l'huile de palmiste brute, étaient fondées sur les pratiques commerciales actuelles pour ces deux types d'huiles.
- 66 À l'issue d'une brève discussion, le Comité est convenu de :
- i. fixer la valeur des acides gras libres pour l'huile de palme vierge à 5,0 % (en acide palmitique) ;
  - ii. fixer la valeur des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute à 4,0 % (en acide laurique) ;
  - iii. supprimer les huiles de palme vierges et l'indice d'acide qui leur correspond (10,0 mg de KOH/g d'huile) ;
  - iv. préciser que la disposition concernant les huiles obtenues par pression à froid et huiles vierges exclut l'huile de palme vierge et l'huile de palmiste brute, en ajoutant la formulation « à l'exclusion de l'huile de palmiste brute et de l'huile de palme vierge » ; et
  - v. inclure la méthode AOCS Ca 5a-40 pour la détermination des FFA, et en outre mettre à jour les méthodes utilisées pour l'indice d'acide afin d'inclure la méthode AOCS Ca 5a-40.

**Conclusion**

- 67 Le Comité est convenu :
- (i) de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : Remplacement de l'indice d'acide par les acides gras libres pour l'huile de palme vierge et Inclusion des acides gras libres pour l'huile de palmiste brute (Annexe II, Partie C-1) et la méthode pour la détermination des FFA à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption à l'Étape 5/8 ;

<sup>8</sup> CX/FO 19/26/6, CX/FO 19/26/6 Add.1 (Observations du Brésil, de la Colombie, de l'Équateur et de l'Égypte), CX/FO 19/26/6 Add.2 (Observations du Pérou), CRD11 (Observations de l'Inde, du Kenya et de la Malaisie), CRD22 (Observations du Ghana)

- (ii) de transmettre les méthodes de détermination des FFA et de l'indice d'acide pour approbation par le CCMAS (Annexe IV, Partie A).

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : RÉVISION DE LA COMPOSITION ESSENTIELLE DES HUILES DE TOURNESOL (Point 5.3 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

68 L'Argentine, à la présidence du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour, en rappelant que le GTe avait tenu deux séries de consultations ; elle a attiré l'attention sur les recommandations relatives à la Section 2.1 (Définition du produit) et à la Section 3.1 (Intervalles CGL de la composition en acides gras), et elle a prié le Comité d'examiner l'avant-projet de révision en tenant compte du principe du Codex selon lequel les normes doivent reposer sur des bases scientifiques éprouvées.

69 Le Comité est convenu d'examiner les deux options proposées sous la Section 2.1 (Définition du produit), puis les options proposées sous la Section 3.1 (Intervalles CGL de la composition en acides gras).

*Définition du produit*

70 Le Comité a tenu un débat sur les deux options, a noté qu'il existait des opinions divergentes à l'appui de chacune des deux options, et a finalement décidé de ne pas procéder à l'avant-projet de révision de la définition du produit, en conservant au lieu de cela la version actuelle. Une délégation a remarqué qu'il fallait poursuivre la discussion sur les définitions des produits.

71 Le Comité a décidé de conserver les définitions de produit originales figurant dans la norme.

*Intervalles GLC de la composition en acides gras*

72 Le Comité a examiné les options proposées pour modifier les intervalles des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol et les huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, en prenant note des vues suivantes :

a) la délégation du Brésil a fait observer qu'elle appuyait l'Option 3 (modification des intervalles des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol et les huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique), qui reposait sur les données présentées au cours du GTe et était conforme aux Principes du Codex. Toutefois, dans un esprit de compromis et considérant que l'Option 1 représenterait une amélioration par rapport à la situation actuelle, le Brésil pouvait accepter l'Option 1 ;

b) de nombreuses délégations ont appuyé l'Option 1 ;

c) d'autres délégations ont remarqué que l'Option 2 (modification des intervalles des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique) aurait un moindre impact sur le marché existant et reflétait généralement la pratique actuelle dans le commerce international, mais qu'elles pouvaient toutefois appuyer l'Option 1, pour permettre de faire avancer ce travail. Une délégation a fait remarquer qu'elle ne pouvait appuyer que l'Option 2.

73 Le Comité a noté que l'Option 1 (modification des intervalles des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol) bénéficiait d'un soutien général.

74 Une délégation s'est également déclarée préoccupée par la présence d'écarts, dans la composition en acides gras décrivant différents types d'huiles de tournesol, inférieurs à l'incertitude de mesure de la méthode. Ces préoccupations étaient fondées sur des problèmes éventuels d'identification du type d'huile.

*Paramètres physiques et chimiques*

75 Le Comité a pris note de l'éclaircissement apporté par la délégation de l'Argentine sur la déclaration « Les indices apparentés (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) seraient déterminés de manière stœchiométrique une fois les nouvelles limites définies », et du fait que pour établir ces valeurs, on se fonderait sur des analyses de laboratoire et non sur des calculs. Sur cette base, le Comité est convenu d'établir un GTe pour réaliser un travail supplémentaire sur la révision de ces paramètres.

---

<sup>9</sup>CX/FO 19/26/7, CX/FO 19/26/7 Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Équateur, de l'Égypte, du Ghana, de l'Irak, du Pérou, de la Fédération de Russie, de la Turquie, des États-Unis et de la Fediol), CX/FO 19/26/7 Add.2 (Observations de la Thaïlande), CRD12 (Observations de l'Inde, du Kenya et de la Turquie), CRD22 (Observations du Ghana)

## Conclusion

- 76 Le Comité est convenu des actions suivantes :
- a. conserver les définitions originales des produits figurant dans la norme ;
  - b. approuver les intervalles proposés pour les acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol (dans l'Option 1), comme il est indiqué ci-après :  
Acide oléique C18:1 14,0 - 43,0  
Acide linoléique C18:2 45,4 - 74,0
  - c. établir un GTe, présidé par l'Argentine et coprésidé par le Brésil et travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant :
    - collecter, analyser et examiner les données pour l'indice de réfraction, l'indice de saponification, l'indice d'iode et la densité relative, et proposer des valeurs appropriées pour ces paramètres ; et
    - préparer un rapport du GTe à soumettre au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-septième session du CCFO afin de le distribuer pour observations à l'Étape 3 ;
  - d. demander au Secrétariat du Codex d'émettre une CL demandant des données et des informations sur les paramètres mentionnés ci-dessus ; et
  - e. maintenir le projet de révision sous la Section 3.1 à l'Étape 4 jusqu'à ce que la révision des valeurs des paramètres soit terminée.
- 77 La Fédération de Russie a fait part de ses réserves quant à la décision d'inscrire l'Option 1 sous la Section 3.1, en notant qu'à son avis il n'y avait pas de données à l'appui de cette option. La délégation de la Russie a signalé que l'Option 1 ne reflétait pas la situation au niveau des variétés existantes d'huiles de tournesol, ce qui risquait d'aboutir à des conditions discriminatoires pour le commerce ; que les consommateurs ne seraient pas protégés ; et que les modifications proposées n'étaient pas permises par la législation nationale des principaux pays producteurs d'huile de tournesol.

## **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : INCLUSION DE L'HUILE DE NOIX, L'HUILE D'AMANDE, L'HUILE DE NOISETTE, L'HUILE DE PISTACHE, L'HUILE DE LIN ET L'HUILE D'AVOCAT (Point 5.4 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

- 78 L'Iran, à la présidence du GTe et du groupe de travail intrasession (GT intrasession), a présenté le point de l'ordre du jour et récapitulé les recommandations figurant dans le document CRD3.
- 79 Le Comité a accepté la proposition de la Présidence consistant à examiner les six huiles dans l'ordre alphabétique et à suivre une approche verticale, en abordant une huile à la fois, et en traitant toutes les sections correspondant à l'huile en question telles que figurant dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999). De cette manière, selon les progrès réalisés concernant telle ou telle huile, le Comité pourrait envisager de la faire avancer à l'étape suivante.
- 80 Le Comité a examiné les recommandations du GT intrasession figurant dans le document CRD3 et pris les décisions suivantes :

## Discussion

### *Huile d'amande*

- 81 Le Comité a examiné l'avant-projet de dispositions concernant l'huile d'amande, apporté des modifications aux dispositions relatives aux niveaux de desméthylstérols, accepté l'intégralité de l'avant-projet de dispositions concernant l'huile d'amande, et approuvé la recommandation du GT intrasession de transmettre les dispositions pour cette huile à la Commission pour adoption.

---

<sup>10</sup> CX/FO 19/26/8, CX/FO 19/26/8 Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Irak, du Mexique, des États-Unis, de la Fediol et de l'IUFoST), CX/FO 19/26/8 Add.2 (Observations de l'Union européenne), CRD3 (Rapport du GT intrasession), CRD13 (Observations de l'Inde, du Kenya et du Mexique), CRD21 (Observations des États-Unis)



*Huile d'avocat*

82 Le Comité a noté que le GT intrasession avait recommandé :

- a) une définition révisée pour l'huile d'avocat, à faire figurer entre crochets en attendant un examen des données et des éclaircissements sur l'origine de l'huile (indiquant que celle-ci est préparée à partir du fruit entier ou du mésocarpe) ;
- b) que plus de temps soit accordé afin de mieux définir les caractéristiques de l'huile d'avocat, et d'émettre une CL demandant la soumission de données sur les caractéristiques et l'origine de l'huile d'avocat (la partie du fruit dont provient l'huile) ;
- c) d'établir un nouveau GTe pour examiner toutes les données disponibles et préparer une proposition révisée.

83 Le Comité a approuvé les recommandations du GT intrasession concernant l'huile d'avocat.

*Huile de lin (graines de lin)*

84 Le Comité a examiné l'avant-projet de dispositions concernant l'huile de lin (graines de lin) et approuvé la recommandation du GT intrasession de transmettre les dispositions concernant cette huile à la Commission pour adoption.

*Huile de noisette*

85 Le Comité a examiné l'avant-projet de dispositions concernant l'huile de noisette et approuvé la recommandation du GT intrasession de transmettre les dispositions concernant cette huile à la Commission pour adoption.

*Huile de pistache*

86 Le Comité a examiné l'avant-projet de dispositions concernant l'huile de pistache et approuvé la recommandation du GT intrasession de transmettre les dispositions concernant cette huile à la Commission pour adoption.

*Huile de noix*

87 Le Comité a examiné l'avant-projet de dispositions concernant l'huile de noix et approuvé la recommandation du GT intrasession de transmettre les dispositions concernant cette huile à la Commission pour adoption.

**Conclusion**

88 Le Comité est convenu :

- a) de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) : Inclusion de l'huile d'amande, l'huile de lin (graines de lin), l'huile de noisette, l'huile de pistache et l'huile de noix (Annexe II, Partie C-2) à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption à l'Étape 5/8 ;
- b) de renvoyer l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) : Inclusion de l'huile d'avocat pour un examen plus approfondi à l'Étape 2/3, en tenant compte des observations formulées lors de la vingt-sixième session du CCFO et/ou soumises à cette session ;
- c) d'établir un GTe, sous la présidence du Mexique et la coprésidence des États-Unis, et travaillant en anglais seulement, pour :
  - i. examiner toutes les données disponibles sur les caractéristiques et origines de l'huile d'avocat en vue de réviser les dispositions concernant l'huile d'avocat ; et
  - ii. préparer un rapport du GTe à soumettre au Secrétariat du Codex, au moins trois mois avant la vingt-septième session du CCFO, afin de le distribuer pour observations à l'Étape 3 ;
- d) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une CL demandant la soumission de données sur les caractéristiques et l'origine de l'huile d'avocat (la partie du fruit dont provient l'huile).

**RÉVISION DE LA LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (ANNEXE II DE RCP 36-1987) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

- 89 Le Comité a rappelé qu'à sa session précédente, il était convenu d'émettre une Lettre circulaire (CL) invitant les membres et observateurs intéressés à proposer des amendements supplémentaires à l'Annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du CAC/RCP 36-1987 et d'établir un GTe pour examiner les propositions soumises.
- 90 La Malaisie, assurant la présidence du GTe, a informé le Comité que dix membres avaient répondu à la CL, mais qu'il n'y avait qu'une seule proposition d'amendement, consistant à supprimer le lignosulfonate de calcium liquide de la liste. Toutefois, comme à sa vingt-quatrième session, le CCFO avait déjà examiné la substance et l'avait incluse dans la Liste de substances à avancer à la FAO et à l'OMS pour évaluation, aucune autre mesure ne pouvait être prise à ce stade. Le GTe n'a donc pas poursuivi ce travail.

**Discussion**

- 91 Le Comité a examiné la suppression de ce point en tant que point permanent de l'ordre du jour du CCFO, en notant que des propositions d'amendements pouvaient encore être présentées à l'avenir, cependant, le processus de soumission et d'examen devant être clair et transparent, on a réitéré l'efficacité optimale du mécanisme actuel à cet égard, en indiquant qu'il devrait être conservé.
- 92 Le Comité a noté que la demande d'avis scientifique pour 23 substances était toujours en suspens et a répété qu'il importait de recevoir les avis scientifiques dès que possible. Le Secrétariat du Codex a rappelé les discussions qui avaient eu lieu lors de la quarantième session de la CAC, lors desquelles on a pris note de la longue liste de demandes d'avis scientifiques en suspens et de la nécessité de prioriser les demandes, et encouragé les pays à apporter un soutien à la FAO et à l'OMS pour répondre aux demandes. Le Secrétariat du Codex a en outre confirmé que les ressources nécessaires pour fournir ces avis scientifiques au CCFO n'étaient toujours pas disponibles et a encouragé les délégations à réfléchir à la façon dont leurs pays pourraient soutenir ces travaux.

**Conclusion**

- 93 Le Comité est convenu :
- (i) de conserver ce point en tant que point permanent de l'ordre du jour du CCFO ;
  - (ii) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une CL invitant les membres et observateurs intéressés à proposer des amendements supplémentaires à l'Annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du CAC/RCP 36-1987 ;
  - (iii) d'établir un GTe, piloté par la Malaisie et travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant :
    - examiner les propositions concernant de nouvelles substances à ajouter à la liste, à condition que ces propositions s'appuient sur des informations adéquates et pertinentes ;
    - prioriser les substances à soumettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation ;
    - examiner les propositions visant à supprimer des substances de la liste à la lumière de nouvelles données ;
    - préparer un rapport pour examen par la vingt-septième session du CCFO ;
  - (iv) d'organiser si nécessaire un groupe de travail intrasession, présidé par la Malaisie, pour examiner le rapport du GTe et en faire état au Comité.
- 94 Le Comité est convenu en outre d'indiquer de nouveau à la FAO et à l'OMS que l'évaluation des 23 substances était dorénavant une question urgente pour le CCFO et a encouragé la FAO/l'OMS à évaluer les 23 substances dans les plus brefs délais. Le Comité a également pris note du rapport de la quarantième session de la CAC et de l'appel du Secrétariat du Codex aux délégués, demandant à ceux-ci d'apporter un soutien financier aux travaux correspondant aux avis scientifiques adressés au CCFO.

---

<sup>11</sup> CX/FO 19/26/9, CRD14 (Observations de l'Union européenne)

**ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES (À L'EXCEPTION DES HUILES DE POISSON) ET JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI D'ÉMULSIFIANTS DANS LES PRODUITS ENTRANT DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.1.2 DE LA NGAA (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

95 La Présidence du GT intrasession sur l'alignement (UE) a présenté son rapport (CRD4), contenant des recommandations, en expliquant que le GT intrasession sur l'alignement avait : (i) préparé des propositions de retrait et d'actualisation des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles ; ii) préparé des propositions d'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles avec la NGAA ; et iii) fourni la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2.

96 Au sujet de l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles avec la NGAA, le Président a expliqué que le GT intrasession avait suivi les *Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires* fournies par le CCFA.

**Discussion**

97 Le Comité a examiné les recommandations du GT intrasession, formulé des observations, et pris les décisions suivantes :

*Retrait de plusieurs dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles*

98 Le Comité a pris note de la recommandation du GT intrasession, de retirer des additifs alimentaires, à savoir le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) et le sorbate de sodium (SIN 201) de la *Norme du Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007).

99 Certaines délégations ont fait part de leurs préoccupations quant à la proposition de retrait du sorbate de sodium (SIN 201), en remarquant que celui-ci était utilisé comme conservateur dans un certain nombre de produits dans certains pays.

100 On a expliqué que le sorbate de sodium (SIN 201) avait été évalué par le JECFA en 1986, mais qu'aucune spécification n'avait été attribuée et qu'une substance sans spécification du JECFA ne répondait pas aux critères d'inclusion dans la NGAA. On a également souligné que le CCFA avait demandé aux membres de soumettre des données et informations à l'appui de l'établissement d'une spécification de cette substance par le JECFA, mais qu'aucune information n'était attendue. En conséquence, le CCFA a décidé de le retirer de la NGAA et a recommandé son retrait d'autres normes. On a remarqué en outre que l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202) et le sorbate de calcium (SIN 203) restaient autorisés comme conservateurs, par exemple dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) du Codex, et qu'ils pourraient être utilisés comme alternatives au sorbate de sodium (SIN 201).

101 Le Comité est convenu de retirer les dispositions concernant les additifs alimentaires susmentionnés des normes pertinentes sur les graisses et les huiles (Annexe III, Partie B).

*Mise à jour de certaines dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles*

102 Le Comité a appuyé les recommandations du GT intrasession consistant à inclure les dispositions concernant les quatre additifs alimentaires (nommément la lécithine (SIN 322(i)) ; le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) ; le citrate tripotassique (SIN 332(ii)) ; les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans les dispositions concernant les additifs alimentaires des normes pertinentes sur les graisses et les huiles (Annexe III, Partie A).

103 Le Comité a noté que :

- a) il y avait une erreur dans la demande adressée au CCFO concernant le numéro SIN du citrate tricalcique (SIN 333(iii)) et non (SIN 333(ii)) (Réf. : REP15/FA par. 72) ;
- b) qu'aucune fonction technologique de « synergiste antioxydant » n'était associée aux additifs alimentaires lécithine (SIN 322(i)), citrate tricalcique (SIN 333(iii)), et citrate tripotassique (SIN 332(ii)) sous les Noms de catégories et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).

<sup>12</sup> CX/FO 19/26/10, CRD4 (Rapport du GT intrasession), CRD15 (Observations du Canada, de l'Inde, du Japon et de la Thaïlande)

- 104 Le Comité est convenu d'inclure les mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN 471) dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999).
- 105 Le Comité est convenu d'informer le CCFA de la décision de mettre à jour les dispositions respectives concernant les additifs alimentaires dans les normes pertinentes, en notant que ce processus serait achevé par le Secrétariat du Codex.

*Alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles (à l'exception des huiles de poisson) avec les dispositions concernant les additifs alimentaires dans la NGAA*

- 106 Le Comité a accepté les recommandations du GT intrasession de :
- a) soutenir la proposition d'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981 et CXS 256-2007 avec la NGAA (Annexe III, Partie C) ;
  - b) demander au CCFA de tenir compte des propositions au cours du processus d'alignement de la NGAA.
- 107 Le Comité a également rappelé aux membres et aux observateurs qu'ils auraient la possibilité de faire d'autres observations lorsque le CCFA examinerait l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles avec la NGAA.

*Justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2*

- 108 Le Comité a noté que : Les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) – LM de 600 mg/kg ; les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) – LM de 750 mg/kg, et les stéaroyl lactylates (SIN 481(i)) et (SIN 482(ii)) – LM de 300 mg/kg étaient utilisés comme émulsifiants pour empêcher la cristallisation des huiles de cuisson, lorsque celles-ci étaient conservées dans un environnement climatisé, dans les pays aux températures ambiantes élevées.
- 109 Certaines délégations ont proposé de modifier la LM pour les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) en la faisant passer de 600 mg/kg à 10 000 mg/kg, en expliquant que des huiles solides, telles que l'huile de palme, pouvaient être partiellement fondues et séparées en parties solides et liquides sous des températures ambiantes plus élevées, et que l'utilisation de cet émulsifiant pouvait contribuer à maintenir l'huile dans son état solide. On a également proposé d'inclure les sucroesters d'acides gras (SIN 473) – LM de 2 000 mg/kg, qui sont utilisés comme émulsifiant dans les huiles de cuisson pour éviter les éclaboussures.
- 110 D'autres délégations ont fait observer que, considérant la disponibilité tardive du changement proposé de la LM pour les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475), il fallait plus de temps pour examiner la proposition. Le Comité a remarqué que l'expertise en matière d'évaluation de la sécurité des émulsifiants incombait au CCFA, tandis que le CCFO était chargé d'identifier les besoins technologiques liés aux additifs alimentaires.
- 111 Le Comité a accepté l'utilisation proposée des esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) comme émulsifiants avec une LM de 10 000 mg/kg.
- 112 L'Union européenne a déclaré qu'elle ne reconnaissait pas de besoin technologique justifiant l'emploi d'émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2. L'Union européenne a ajouté que si un tel besoin existait, il convenait de préférer les émulsifiants ayant une DJA non spécifiée. En ce qui concerne les propositions spécifiques de concentrations maximales d'emploi, celles-ci doivent être soigneusement examinées pour s'assurer que la quantité d'additif ajoutée à l'aliment soit limitée au niveau le plus bas possible requis pour atteindre l'effet désiré. Cette déclaration a été soutenue par la délégation de la Suisse.

### **Conclusion**

- 113 Le Comité est convenu :
- a. de transmettre à la quarante-deuxième session de la CAC :
    - (i) les dispositions concernant les additifs alimentaires que l'on a proposé d'inclure dans la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), (Annexe III, Partie A) pour adoption ;
    - (ii) les dispositions spécifiques concernant les additifs alimentaires dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) pour retrait (Annexe III, Partie B) ;

b. de transmettre au CCFA :

- (i) la proposition d'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pertinentes sur les graisses et les huiles avec la NGAA pour examen (Annexe III, Partie C) ;
- (ii) la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA (Annexe III, Partie D) ;
- (iii) une demande d'envisager la mise à jour du document CXG 36-1989 afin d'inclure la fonction technologique « synergiste antioxydant » pour la lécithine (SIN 332(i)), le citrate tricalcique (SIN 333(iii)), et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)) ; et
- (iv) une demande d'éclaircissement concernant l'erreur dans le SIN pour le citrate tricalcique (Réf. : REP15/FA par. 72).

114 On a noté également que le Secrétariat du Codex remplacerait la liste des additifs alimentaires par un texte normalisé dans les normes du CCFO, dès que le CCFA aura finalisé l'alignement des additifs alimentaires.

**RAPPORT SUR LES RÉSULTATS DE LA SURVEILLANCE DE LA CONFORMITÉ DES HUILES DE POISSON PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE AUX EXIGENCES (NOTAMMENT LE PROFIL EN ACIDES GRAS) DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON AINSI QUE SON EFFET SUR LE COMMERCE (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE 2017/74-FO) (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

115 La Suisse a présenté le rapport sur les résultats de la surveillance ; elle a remarqué que six membres du Codex avaient soumis des observations en réponse à la CL, un nombre qui, bien que réduit, représentait une grande proportion de la production et de la transformation des huiles de poisson ; et elle a indiqué que l'on n'avait signalé aucun problème commercial majeur lié à la mise en œuvre de la nouvelle norme, bien qu'un membre ait fait remarquer que la période de surveillance était trop courte. En ce qui concerne les recommandations figurant au paragraphe 16(c) du rapport, la Suisse a remarqué qu'il n'était pas nécessaire de prolonger le travail de surveillance, au lieu de cela les membres pourraient être encouragés à entreprendre ce travail et à informer le Comité en cas d'identification de problèmes quelconques.

**Discussion**

116 Le CCFO est convenu d'examiner les quatre conclusions/recommandations comme il est indiqué ci-après :

*a. La surveillance d'effets éventuels des normes récemment adoptées sur le commerce n'a pas permis d'identifier des difficultés liées à la mise en œuvre de la norme.*

117 Le Comité a été d'accord avec cette conclusion.

*b. L'identification des huiles de poisson portant un nom spécifique par les profils en acides gras n'a été considérée comme un problème dans aucune des observations communiquées en réponse à la Lettre circulaire.*

118 Le Comité a été d'accord avec cette conclusion.

*c. La période couverte par les observations communiquées est courte (un an) ; on aura peut-être besoin d'une période beaucoup plus longue (par exemple de cinq ou dix ans) pour améliorer sensiblement la qualité et le volume de la base de données utilisée afin d'évaluer les effets de la norme.*

119 La délégation du Chili a réitéré ses observations en réponse à la CL, à savoir que la période de surveillance était trop courte pour identifier des problèmes quelconques liés à la norme, et a proposé une période de surveillance plus longue et la présentation d'un rapport à la vingt-huitième session du CCFO. Elle a en outre remarqué que le profil en acides gras, à lui seul, n'était pas suffisant pour confirmer l'authenticité et qu'il devait être accompagné de données de traçage/traçabilité des produits. À cet égard, elle a rappelé les préoccupations exprimées au cours de la vingt-cinquième session du CCFO, selon lesquelles le *Plan de présentation des normes Codex de produits* figurant dans le Manuel de procédure ne permettait pas de traiter les questions relatives à la traçabilité et à la certification dans la norme de produits. Le Chili, appuyé par une autre délégation, a proposé que le CCFO demande au CCFICS d'élaborer un protocole systématique et exhaustif pour éradiquer la fraude qui touche les denrées alimentaires.

120 D'autres délégations ont remarqué que, les données reçues indiquant que la mise en œuvre de la norme ne posait pas de problèmes particuliers, il n'était pas nécessaire de poursuivre la surveillance.

121 La Présidente a rappelé les travaux en cours au sein du CCFICS, en remarquant que cette question avait déjà été suffisamment traitée aux vingt-troisième et vingt-quatrième sessions du CCFICS, et aussi au sein

---

<sup>13</sup> CX/FO 19/26/11, CRD16 (Observations de la Norvège, de l'Union européenne et de la GOED), CRD20 (Observations du Chili)

de ce Comité. À la vingt-troisième session du CCFICS, il a été suggéré que bien que les comités de produits puissent contribuer à déterminer l'authenticité/l'intégrité de produits alimentaires en définissant les exigences en matière de qualité, le CCFICS pourrait être mieux placé pour fournir une orientation générale de plus haut niveau. N'importe quel comité, à lui seul, aurait du mal à traiter des questions aussi diverses dans un seul document, et les mesures ne doivent pas se limiter à la détection des fraudes, mais doivent aussi viser à faire diminuer celles-ci.

122 La Présidence a aussi rappelé que la vingt-quatrième session du CCFICS avait établi un GTe pour examiner plus avant le rôle de ce comité dans la lutte contre la fraude alimentaire dans le cadre du mandat du Codex, et pour réaliser une analyse exhaustive des textes pertinents actuels du Codex, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du CCFICS, afin d'éviter de faire plusieurs fois le même travail ou d'empiéter sur le mandat de comités généraux ou de comités de produits du Codex.

123 Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'un message de lancement du GTe sur la fraude alimentaire avait été publié le 20 février 2019, avec comme date limite pour l'enregistrement auprès du GTe le 22 mars 2019 ; que le GTe offrait un forum de discussion sur toutes les questions relatives à la fraude alimentaire et à l'authenticité des aliments ; et que le Comité souhaiterait peut-être encourager les membres à participer.

*d. Le nom en espagnol pour « huile d'anchois » devrait être changé de « aceite de anchoa » à « aceite de anchoveta ».*

124 En ce qui concerne la demande de remplacement du terme « aceite de anchoa » par « aceite de anchoveta », la Suisse (s'exprimant en tant que pays ayant précédemment assuré la présidence des GTe et GTp) a expliqué l'historique du terme « huile d'anchois » tel qu'il figure actuellement dans la norme :

a. La vingt-troisième session du CCFO avait accepté de collecter des données commerciales et analytiques afin d'identifier les huiles de poisson qui devaient être incluses en tant qu'huiles portant un nom spécifique dans la norme.

b. Pour l'anchois, on a reçu des données pour des huiles provenant de trois différentes espèces (*Engraulis ringens*, *E. encrasicolus*, *E. japonicus*) et d'espèces qui n'étaient pas identifiées plus en détail (*Engraulis sp.*). Le GTe a identifié comme « l'espèce principale dont l'huile a été extraite » (Section 2.1 de la *Norme pour les huiles de poisson (CXS-329-2017)* le genre *Engraulis* et a proposé la définition « L'huile d'anchois est obtenue à partir d'espèces du genre *Engraulis* (Engraulidae) ».

c. Cette définition a été acceptée par le Comité et transmise à la Commission à l'Étape 5 (REP15/FO Annexe III). Les mots « à partir d'*Engraulis ringens* et d'autres » ont été insérés au cours de la vingt-cinquième session du CCFO, un changement qui reflétait l'importance relative de cette espèce par rapport aux autres. Cette insertion, cependant, n'a pas changé la décision précédente, à savoir que l'espèce principale dont l'huile était extraite était le genre *Engraulis*.

d. Le nom correct en espagnol pour l'espèce principale *Engraulis* est - selon les références, y compris l'AGROVOC de la FAO - « anchoa », alors que le nom « anchoveta » est le nom commun en espagnol pour l'espèce *E. ringens*, connue aussi sous le nom « anchois du Pérou ».

125 Le Comité a souscrit à l'explication de la Suisse selon laquelle, au vu des éléments ci-dessus, il ne convenait pas de modifier la traduction actuelle en espagnol de l'huile d'anchois (Section 2.1.1) dans la *Norme pour les huiles de poisson*.

### **Conclusion**

126 Le Comité est convenu :

(i) qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre la surveillance de la mise en œuvre de la norme adoptée récemment pour les huiles de poisson et que, d'après les données reçues, l'utilisation des profils en acides gras pour les huiles de poisson portant un nom spécifique ne posait pas de problème pour l'identification ;

(ii) que si les membres identifiaient des problèmes quelconques à l'avenir, liés à la mise en œuvre de la norme, ils pouvaient soumettre une proposition d'examen de la norme ;

(iii) d'en référer au CCFICS pour la demande formulée par le Chili au sujet de la fraude alimentaire touchant les huiles en général et des préoccupations concernant l'huile de poisson en particulier, en remarquant que le plan de présentation actuel des normes de produits ne permet pas d'inclure la traçabilité ;

(iv) d'encourager le Chili et les membres concernés à participer au GTe récemment lancé sur la fraude alimentaire, établi par le CCFICS, et à porter cette question à l'attention des présidents du GTe ; et

(v) de conserver la traduction actuelle en espagnol pour l'huile d'anchois.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR UNE MEILLEURE GESTION DES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

- 127 Le Secrétariat du CCFO (Malaisie) a présenté le document de discussion et expliqué l'approche par étapes suivie pour son élaboration. Il a fait remarquer qu'une analyse de la situation des travaux du Comité avait été entreprise, suivie de l'identification de domaines d'amélioration, puis de l'élaboration de recommandations pour une meilleure gestion des travaux. Le Secrétariat du CCFO a ajouté en outre qu'en plus des nouvelles normes, le CCFO reçoit de nombreuses propositions d'amendements à des normes existantes. Dans le cas des amendements, il a proposé d'utiliser un document de projet simplifié. En réfléchissant à la charge de travail croissante du Comité au cours des cinq dernières sessions, à la nécessité d'améliorer la rapidité des soumissions pour les nouveaux travaux et au temps nécessaire pour examiner les propositions de nouveaux travaux au sein du Comité, plusieurs améliorations ont été recommandées, notamment l'utilisation d'une Lettre circulaire pour solliciter des propositions en temps voulu, la création d'un groupe de travail intrasession chargé d'examiner les propositions de nouveaux travaux, et l'ajout d'un point permanent de l'ordre du jour sur les propositions de nouveaux travaux. En référence au paragraphe 26 du document CX/FO 19/26/12, le Comité a examiné chacune des quatre recommandations présentées par le Secrétariat du CCFO.

**Discussion***Recommandation 1 – Document de projet simplifié*

- 128 Il n'y a pas eu d'accord sur l'utilisation d'un document de projet simplifié pour la révision de paramètres existants et l'inclusion de nouveaux paramètres dans une norme existante. Le Comité a également noté que l'existence de deux différents modèles pour le document de projet pouvait prêter à confusion. Ainsi, bien que l'on ait admis qu'il n'était pas nécessaire de satisfaire à toutes les exigences du document de projet pour chaque proposition, on a suggéré que le membre chargé de préparer le document de projet examine les exigences pertinentes au cas par cas. Il appartiendrait alors au groupe de travail intrasession et au Comité de déterminer si les exigences pertinentes ont été identifiées et satisfaites.

*Recommandation 2 – Lettre circulaire*

- 129 Les délégations étaient d'accord avec la proposition d'émettre une Lettre circulaire demandant des propositions pour tous les nouveaux travaux y compris les amendements à des normes existantes. On a également proposé d'inclure une date limite dans la Lettre circulaire pour encourager des soumissions en temps voulu et laisser aux membres et aux observateurs le temps de réaliser leur examen et de soumettre leurs observations ; en outre, afin d'améliorer l'efficacité, conformément à la pratique d'autres comités (par exemple le CCFA), les soumissions reçues après la date limite seraient examinées non pas par cette session, mais par la session suivante du Comité. On a précisé que les soumissions en réponse à la Lettre circulaire devraient comprendre à la fois un document de discussion et une proposition de document de projet.

*Recommandation 3 – Groupe de travail intrasession*

- 130 Les délégations ont appuyé la recommandation de créer un groupe de travail intrasession chargé d'examiner les propositions de nouveaux travaux et sont convenues que la Présidence du groupe de travail serait nommée à chaque session.

*Recommandation 4 – Point permanent de l'ordre du jour sur les propositions de nouveaux travaux*

- 131 Les délégations ont appuyé cette recommandation.

**Conclusion**

- 132 Afin de mieux gérer ses travaux, le Comité est convenu :

- (i) de continuer d'utiliser le document de projet existant pour la soumission de propositions de nouveaux travaux et/ou d'amendements à des normes existantes sur les graisses et les huiles. L'identification des critères devenus inutiles devrait être réalisée au cas par cas par un membre chargé de préparer le document de projet. Il appartiendrait ensuite au groupe de travail intrasession et au Comité de déterminer si les critères pertinents ont bien été identifiés et remplis ;

---

<sup>14</sup> CX/FO 19/26/12, CRD17 (Observations de l'Union européenne)

- (ii) de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une Lettre Circulaire pour demander des propositions de nouveaux travaux, y compris des amendements à des normes existantes, bien avant chaque session du CCFO et avec un délai précis de soumission des propositions. Les soumissions préparées en réponse à la Lettre circulaire devraient comprendre à la fois un document de discussion et une proposition de document de projet. Les soumissions reçues après la date limite seraient examinées non pas lors de cette session, mais par la session suivante du Comité ;
- (iii) d'établir un groupe de travail intra-session à chaque session du CCFO, ayant pour mandat :
  - a. d'examiner toutes les propositions de nouveaux travaux et les documents de projet connexes pour évaluer leur complétude au regard des critères du Manuel de procédure du Codex concernant les propositions de nouveaux travaux et la décision prise lors de la seizième session du CCFO, en tenant compte des observations écrites reçues des membres concernant les propositions ;
  - b. d'évaluer si les informations fournies satisfont ou non aux exigences relatives aux nouveaux travaux proposés et de formuler des recommandations en séance plénière ; et
  - c. de préparer un rapport à présenter en séance plénière pour permettre au CCFO de prendre des décisions éclairées sur les propositions de travaux ;
- (iv) de nommer une personne qui assurera la présidence du groupe de travail intrasession à chaque session du Comité ;
- (v) d'avoir un point permanent de l'ordre du jour à chaque session du CCFO pour examiner les propositions de nouveaux travaux.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AJOUT DU SUIF COMESTIBLE NON RAFFINÉ DANS LA NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 211-1999) (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

- 133 Le Comité a noté que l'Australie ne souhaitait plus poursuivre les questions relatives à l'inclusion du suif comestible non raffiné dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999).
- 134 Le Comité est convenu de suspendre la discussion et de supprimer ce point de son ordre du jour.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'APPLICABILITÉ DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS D'AUTRES HUILES FIGURANT AU TABLEAU 1 À LEUR FORME BRUTE CORRESPONDANTE DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

- 135 Les États-Unis d'Amérique, assurant la présidence du GTe, ont présenté le point de l'ordre du jour et ont récapitulé le processus entrepris par le GTe, en notant que le GTe avait travaillé via la plate-forme en ligne du Codex et procédé à trois séries de consultations avant d'approuver le projet de note de bas de page proposé pour le Tableau 1.
- 136 Le Comité a examiné la question et a approuvé une proposition de l'Union européenne (CRD18) :
- a) de modifier la note de bas de page proposée afin d'assurer le maintien de l'intégrité de la norme et de veiller à ce que le champ d'application reste inchangé, sans inclure les huiles brutes ;
  - b) de faire figurer la note de bas de page proposée en tant que note de bas de page 2 (deux), la note de bas de page 2 actuelle (produit fractionné obtenu à partir de l'huile de palme) devenant la note de bas de page 3 (trois) ;
  - c) de supprimer en conséquence la note spécifique sur l'huile de son de riz brute qui a été introduite lors de la vingt-cinquième session du CCFO dans la Section 2 de l'Annexe, en notant que la nouvelle note de bas de page proposée, de grande portée, couvrirait toutes les huiles brutes.

**Conclusion**

- 137 Le Comité est convenu :
- (i) d'ajouter la nouvelle note de bas de page au Tableau 1 dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), et de la transmettre à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption (Annexe II, Partie A-2) ;

<sup>15</sup> CX/FO 19/26/13

<sup>16</sup> CX/FO 19/26/14, CRD18 (Observations de l'Inde et de l'Union européenne)



- (ii) de supprimer en conséquence la « note » sur l'applicabilité de la composition en acides gras de l'huile de son de riz à la forme brute de l'huile de la Section 2 Facteurs de composition et de qualité de l'Annexe à la norme CXS 210-1999 (Annexe II Partie A-2) ; et
- (iii) de demander au Secrétariat du Codex de réviser la numérotation des notes de bas de page, cette modification découlant de l'incorporation de la nouvelle note de bas de page après adoption par la quarante-deuxième session de la CAC.

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES EN TANT QUE PARAMÈTRES DE QUALITÉ POUR L'HUILE DE SON DE RIZ RAFFINÉE DANS LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

- 138 La Thaïlande a présenté le document de discussion, et informé le Comité que la méthode d'analyse pour les acides gras libres (FFA) (AOCS Ca 5a-40) avait déjà été examinée et approuvée au point 5.2 de l'ordre du jour.
- 139 Le Comité a pris note de l'éclaircissement de la relation entre l'acidité, l'indice d'acide et les FFA, et du fait que la valeur proposée pour les FFA, soit 0,3 % (en acide oléique) pour l'huile de son de riz raffinée était équivalente à l'indice d'acide de l'huile de son de riz raffinée (0,6 mg KOH/g d'huile). Le Comité a ainsi noté que l'amendement proposé était tout simplement une autre expression de l'acidité en réponse aux besoins du commerce international.

**Conclusion**

- 140 Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) : Inclusion des acides gras libres en tant que paramètres de qualité pour l'huile de son de riz raffinée (Annexe II, Partie A-3) à la quarante-deuxième session de la CAC pour adoption.

**QUESTIONS DIVERSES (Point 13 de l'ordre du jour)**

**Mise à jour des méthodes figurant dans la norme CXS 33-1981**

- 141 La délégation des États-Unis d'Amérique a informé le Comité que les méthodes d'analyse pour la détermination de cinq des facteurs de composition et de qualité dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) étaient obsolètes et avaient été supprimées par le COI, et devaient être remplacées par des méthodes valides. La délégation a présenté une liste de nouvelles méthodes pour remplacer les méthodes obsolètes et supprimées, et a proposé que ces méthodes de remplacement soient transmises pour approbation à la quarantième session du CCMAS (prévue en mai 2019), avec ensuite une mise à jour des méthodes correspondantes dans la norme CXS 234.
- 142 Le Comité a pris note des vues suivantes exprimées par certaines délégations :
- on avait besoin de plus de temps pour examiner les nouvelles méthodes avant de les transmettre au CCMAS ;
  - la mise à jour des méthodes pourrait être envisagée dans le cadre de la révision de la norme CXS 33-1981 ;
  - les nouvelles méthodes proposées étaient des méthodes destinées à remplacer celles qui avaient été supprimées.
- 143 Un observateur a précisé que comme ces méthodes d'analyse avaient été supprimées, les paramètres pertinents ne pouvaient actuellement pas être analysés conformément à la norme. Bien que l'on ait remarqué qu'il était possible de trouver des solutions de rechange pour certaines des méthodes dans la norme CXS 234, pour d'autres il n'y avait actuellement aucune alternative.
- 144 Le Secrétariat du Codex a noté que la suppression des méthodes d'analyse signifiait que la norme CXS 33-1981 était actuellement incomplète, et bien qu'elle soit en cours de révision, la norme CXS 33-1981 n'en demeurait pas moins une norme valide. Il a précisé en outre que lorsque des questions urgentes apparaissaient, elles pouvaient être traitées à tout moment.

**Conclusion**

- 145 Le Comité a pris note du caractère urgent de cette question et est convenu :
- de demander au Secrétariat du Codex d'émettre la CL demandant des observations sur les nouvelles méthodes (Annexe V, Partie B) dans un délai de six semaines après la date d'émission ;

---

<sup>17</sup> CX/FO 19/26/15, CRD19 (Observations de l'Inde et de l'Union européenne)

- de transmettre les méthodes au CCMAS pour approbation sous réserve qu'aucune préoccupation n'ait été exprimée en réponse à la CL ; et au cas où des préoccupations seraient exprimées, les méthodes seraient alors transmises au GTe sur les huiles d'olive pour examen plus approfondi ; et
- une fois que les méthodes auront été approuvées par le CCMAS, la norme CXS 33-1981 sera mise à jour en conséquence.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)**

- 146 Le Comité a été informé que la vingt-septième Session du CCFO aurait lieu en Malaisie, provisoirement du 22 au 26 février 2021, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

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

**CHAIR - PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Mrs. Noraini Dato' Mohd Othman  
Senior Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Jalan Persiaran Perdana  
Presint 3, 62675, Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603-88850797  
Email: [noraini\\_othman@moh.gov.my](mailto:noraini_othman@moh.gov.my)

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ANGOLA**

Dr Fátima Barbosa  
Coordenadora do Subcomite  
Ministério da Defesa - Direcção Agro-pecuária  
Rua Comandante Gika, Largo António Jacinto, Ministério  
da Agricultura e Florestas, 7º Andar, Codex Angola.  
Luanda  
Angola  
Tel: 00244925264448/00244912249418  
Email: [fatima-barbosa6@hotmail.com](mailto:fatima-barbosa6@hotmail.com)

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms María Alejandra Larre  
Asesora del Punto Focal del Codex Alimentarius de  
Argentina  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Paseo Colón 982 - 2º piso, oficina 203  
Buenos Aires  
Argentina  
Email: [mlarre@magyp.gob.ar](mailto:mlarre@magyp.gob.ar)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Enrico Perotti  
Agriculture Counsellor  
Australia  
6 Jalan Yap Kwan Seng  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +603 2146 5540  
Email: [enrico.perotti@dfat.gov.au](mailto:enrico.perotti@dfat.gov.au)

Dr Claudia Guillaume  
General Manager  
Modern Olives Laboratory  
151 Broderick Rd. VIC  
Australia  
Tel: +61 427 898 268  
Email: [c.guillaume@modernolives.com.au](mailto:c.guillaume@modernolives.com.au)

Mr Paul Miller  
Director  
Australian Olive Association LTD  
P.O Box 6661, Baulkham Hills, NSW, 2153  
Australia  
Tel: +61412854974  
Email: [hortempm@bigpond.com](mailto:hortempm@bigpond.com)

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mrs Ana Paula De Rezende Peretti Giometti  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
Brasilia / DF  
Brazil  
Tel: +55 61 34625333  
Email: [ana.peretti@anvisa.gov.br](mailto:ana.peretti@anvisa.gov.br)

Mrs Antonia Maria de Aquino  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa  
SIA, Trecho 5, Área Especial 57  
Brasília / DF  
Brazil  
Tel: 55 61 34625330  
Email: [antonia.maria@anvisa.gov.br](mailto:antonia.maria@anvisa.gov.br)

**CANADA - CANADÁ**

Mrs Grace Ramos  
Senior Program Officer  
Consumer Protection and Market Fairness Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 773-5464  
Email: [grace.ramos2@canada.ca](mailto:grace.ramos2@canada.ca)

Mrs Mariola Rabski  
Chemist  
Canadian Food Inspection Agency  
960 Carling Ave., Bldg. #22  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-759-1291  
Email: [mariola.rabski@canada.ca](mailto:mariola.rabski@canada.ca)

#### CHILE - CHILI

Mrs Ana Belén Bueno  
Trade Commissioner  
Embassy of Chile in Malaysia  
Wisma Eagle Realty, 8th Floor West Block, 142-A Jalan  
Ampang, 50450  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: 603-21616203  
Email: [abueno@prochile.gob.cl](mailto:abueno@prochile.gob.cl)

Mr Rodrigo Zamora Gomez  
Encargado de Sustentabilidad Área Técnica y Estudios  
Sociedad Nacional de Pesca, SONAPESCA  
A. Barros Errázuriz 1954, oficina 206. Providencia  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 25960690  
Email: [rzamora@sonapesca.cl](mailto:rzamora@sonapesca.cl)

#### CHINA - CHINE

Mr Xiao Chen  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Room 201, Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang  
District, Beijing  
Beijing  
China  
Tel: 15210160428  
Email: [chenxiao@cfsa.net.cn](mailto:chenxiao@cfsa.net.cn)

Dr Xiaoqin Wang  
Associate Professor  
Huaqiao University  
College of Chemical engineering at Huaqiao University,  
Jimei district, Xiamen, China, 361021  
Xiamen  
China  
Tel: 0592-6166087  
Email: [xiaoqin77@foxmail.com](mailto:xiaoqin77@foxmail.com)

#### COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Roberto Herrera Lara  
Gerente General  
Del Llano Alto Oleico S.A.S.  
Cra 9 # 77 - 67 of 701  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 57 (1) 3204981909  
Email: [gerencia@delllanoaltooleico.com](mailto:gerencia@delllanoaltooleico.com)

Dr Carlos Andres Madrigal  
Gerente Indupalma  
Indupalma  
Calle 67#7-94 8th Floor  
Bogota  
Colombia  
Tel: 57 (1) 3470010 - 3125889226  
Email: [cmadrigal@indupalma.com](mailto:cmadrigal@indupalma.com)

Ms Alexandra Mondragón-serna  
Responsable Proyecto especial de salud y nutrición  
humana  
Cenipalma  
Calle 20A # 43A-50  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 57 (1) 3138600 - 3212157674  
Email: [amondragon@cenipalma.org](mailto:amondragon@cenipalma.org)

Dr Raúl Esteban Sánchez Niño  
Ministro Consejero – Embajada de Colombia en Malasia  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Business Suite 19A-27-3A, Level 27, Edificio UOA Centre  
19, Jalan Pinang, Kuala Lumpur, Malasia - Código Postal  
50450  
Colombia  
Tel: +60 3 21645488  
Email: [raul.sanchez@cancilleria.gov.co](mailto:raul.sanchez@cancilleria.gov.co)

#### ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Pablo Alberto Bonifaz Arboleda  
Encargado de Negocios a.i.  
Embajada del Ecuador en Malasia  
10th Floor, West Block, Wisma Selangor Dredging 142-C,  
Jalan Ampang, 50450  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +60183588164  
Email: [pbonifaz@cancilleria.gob.ec](mailto:pbonifaz@cancilleria.gob.ec)

#### EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Prof Hanafy Abdelaziz Hanafy Hashem  
President of Egyptian Delegation  
Professor of Food Science and Technology  
Faculty of Agriculture, Al-Azhar University 1 Nabil  
AbdelRahman, 6 Strict, Nasr City  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201006617520  
Email: [hanafyhashem@hotmail.com](mailto:hanafyhashem@hotmail.com)

Eng Reda Mohamed Sayed Ismael  
Technical Secretariat for Oils and Fats Committee  
Food Standards  
Egyptian Organization For Standardization And Quality  
(EOS)  
16 Tadreeb ElMudarbeen St. AlAmereyah  
Cairo  
Egypt  
Tel: +20222845531  
Email: [reda.mohamedsayed@yahoo.com](mailto:reda.mohamedsayed@yahoo.com)

Dr Reda Ibrahim Mohamed Abdelgalil  
General Technical Manager  
Technical Department  
Chamber of Food Industries  
1195 Cornish ElNile St.  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201006505752  
Email: [redaabdelgalil@gmail.com](mailto:redaabdelgalil@gmail.com)

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma  
 Administrator  
 DG Health and Food Safety  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-98683  
 Email: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

Ms Ariane Vander Stappen  
 DG Agriculture  
 European Commission  
 Rue de la Loi 130 - 07/010  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-80280  
 Email: [ariane.vander-stappen@ec.europa.eu](mailto:ariane.vander-stappen@ec.europa.eu)

**FRANCE - FRANCIA**

Dr Brigitte Pouyet  
 Chargée de mission  
 DGCCRF - Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes  
 59 Boulevard Vincent AURIOL  
 Paris  
 France  
 Tel: 01 44 97 31 52  
 Email: [brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mr Hermann Josef Brei  
 Deputy Head of Unit  
 Uni 214  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Rochusstr. 1  
 Bonn  
 Germany  
 Tel: +49 228 99 529 4655  
 Email: [Hermann.Brei@bmel.bund.de](mailto:Hermann.Brei@bmel.bund.de)

Dr Ludger Bruehl  
 Department of Safety and Quality of Cereals  
 Max Rubner-Institut, Federal Research Institute of Nutrition and Food  
 Schützenberg 12  
 Detmold  
 Tel: +49 (0)5231 741 302  
 Email: [ludger.bruehl@mri.bund.de](mailto:ludger.bruehl@mri.bund.de)

Mrs Outi Tyni  
 Administrator Council of the European Union  
 General Secretariat  
 Council of the European Union  
 Rue de la Loi/Wetstraat 175  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 2 281 2770  
 Email: [Outi.Tyni@consilium.europa.eu](mailto:Outi.Tyni@consilium.europa.eu)

**GHANA**

Mrs Nora Narkie Terlabie  
 Principal regulatory officer  
 food and drugs authority  
 P. O. BOX CT 2783, Cantonments Accra  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 509127810  
 Email: [narkie\\_t@yahoo.co.uk](mailto:narkie_t@yahoo.co.uk)

Mr Seidu Umaru  
 Principal Regulatory Officer  
 Food Evaluation and Registration Department  
 Food and Drug Authority  
 P.O. Box CT 2783 Cantonments - Accra  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 244523341  
 Email: [umarusei@yahoo.co.uk](mailto:umarusei@yahoo.co.uk)

**INDIA - INDE**

Dr Prabodh Halde  
 Convener, SEA – Food Regulatory Committee  
 Solvent Extractors Association of India  
 Mumbai  
 India  
 Tel: +919820278746  
 Email: [Prabodh.Halde@marico.com](mailto:Prabodh.Halde@marico.com)

Mr S C Khurana  
 Consultant  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 9899314228  
 Email: [khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

Dr K D Yadav  
 Chairman -Technical Committee  
 The Vanaspati Manufacturers' Association of India  
 908, Akashdeep, 26-A, Barakhamba Road  
 New Delhi  
 India  
 Tel: 011 23312640  
 Email: [dr.k.d.yadav@aakkamani.com](mailto:dr.k.d.yadav@aakkamani.com)

Ms Aiman Zaidi  
 Technical Officer  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +917838844205  
 Email: [azaidi91@gmail.com](mailto:azaidi91@gmail.com)

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Andriani Z -  
 Deputy Director of Food Crops Processing Industry  
 Directorate of Food, Marine Products and Fisheries  
 Industry  
 Ministry of Industry  
 Building, 17th Floor Gatot Subroto Street, kav. 52-53,  
 South Jakarta  
 Jakarta  
 Indonesia  
 Tel: +62813 8252 2981  
 Email: [ria\\_eriandi@yahoo.co.id](mailto:ria_eriandi@yahoo.co.id)

Prof Purwiyatno Hariyadi  
National Codex Committee of Indonesia  
Southeast Asian Food and Agricultural Science and  
Technology (SEAFST) Center  
Bogor Agricultural University (IPB)  
IPB Campus, Dramaga Bogor, Indonesia  
Bogor  
Indonesia  
Tel: +62811110351  
Email: [phariyadi@apps.ipb.ac.id](mailto:phariyadi@apps.ipb.ac.id)

Mrs Ita Kurnia Sholihah  
Head of Section of Industrial Resources and Industrial  
Infrastructure Facilities  
Directorate of Food, Marine Products and Fisheries  
Industry  
Ministry of Industry  
Building, 17th Floor Gatot Subroto Street, kav. 52-53,  
South Jakarta  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62856 2865 215  
Email: [itakurnia.suparjo@gmail.com](mailto:itakurnia.suparjo@gmail.com)

Mrs Ericha Fatma Yuniati  
Deputy Director of Plantation Estate Based Industry  
Directorate of Food, Marine Products and Fisheries  
Industry  
Ministry of Industry  
Building, 17th Floor, Gatot Subroto Street, kav. 52-53,  
South Jakarta  
DKI Jakarta  
Indonesia  
Tel: +628121383911  
Email: [icha\\_yuniati@yahoo.com](mailto:icha_yuniati@yahoo.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -  
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -  
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Dr Zahra Piravyvanak  
Secretary of National Codex Committee on Fats and Oils  
in Iran  
Research Standard Institute  
Iranian National Standards Organization (INSO)  
Karaj  
Tehran  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: +982632803889  
Email: [zpiravi@gmail.com](mailto:zpiravi@gmail.com)

Dr Sodeif Azadmard Damirchi  
Chair of CCFO in Iran  
University of Tabriz  
Tabriz  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: [sodeifazadmard@yahoo.com](mailto:sodeifazadmard@yahoo.com)  
Email: [sodeifazadmard@yahoo.com](mailto:sodeifazadmard@yahoo.com)

Mr Behzad Farokhi  
Director general  
IRAN-Kesht Vsanat Mahidshat.kermansh Complex  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: +989181314505  
Email: [befarokhi@yahoo.com](mailto:befarokhi@yahoo.com)

Mrs Maryam Rashidian  
Director  
[m.rashidian@mahidasht.com](mailto:m.rashidian@mahidasht.com)  
Kesht Vsanat Shamal Complex  
3-3 Street-Ahmad Ghasir Street Arjanteen Squar  
Tehran  
Iran (Islamic Republic of)  
Tel: +989722884512  
Email: [nationalcodex@gmail.com](mailto:nationalcodex@gmail.com)

**IRAQ**

Mr Akram Dawood Ibrahim  
Chief Senior Chemist  
Ministry of Industry and Minerals  
Bagdad- Iraq - general company for food product  
Baghdad  
Iraq  
Tel: +07702804189  
Email: [akramdawood60@yahoo.com](mailto:akramdawood60@yahoo.com)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Angelo Faberi  
ICQRF - Directorate General for Food and Agricultural  
products frauds prevention and contrast labour  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies and of  
Tourism  
Via del Fornetto 85  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46656844  
Email: [a.faberi@politicheagricole.it](mailto:a.faberi@politicheagricole.it)

Mr Mauro Quadri  
Coordinator Olive Oil Sector  
Directorate General of the European Union and  
International Policies  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies and of  
Tourism  
Via XX Settembre 20  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46654027  
Email: [m.quadri@politicheagricole.it](mailto:m.quadri@politicheagricole.it)

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Shinji Sato  
Deputy Director  
Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Affairs  
Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-6744-0480  
Email: [shinji\\_sato660@maff.go.jp](mailto:shinji_sato660@maff.go.jp)

Mr Goro Maruno  
Associate Director  
Food Safety Policy Division, Food Safety and Consumer  
Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-8732  
Email: [goro\\_maruno850@maff.go.jp](mailto:goro_maruno850@maff.go.jp)

Mr Shigeo Takeuchi  
Chair  
Vegetable oil standards committee  
Japan Oilseeds Processors Association  
7-41, Daikokucho, Tsurumi-ku  
Yokohama  
Japan  
Tel: +81-45-503-2431  
Email: [shigeo.takeuchi@j-oil.com](mailto:shigeo.takeuchi@j-oil.com)

#### **KENYA**

Mr Anthony Irungu  
Manager  
Food and Agriculture laboratory  
Kenya Bureau of Standards  
54974  
NAIROBI  
Kenya  
Email: [irungu@kebs.org](mailto:irungu@kebs.org)

#### **MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Dr Ahmad Kushairi Din  
Director General  
Malaysian Palm Oil Board  
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
Selangor  
Malaysia  
Tel: 603-8925 9445  
Email: [kushairi@mpob.gov.my](mailto:kushairi@mpob.gov.my)

Ms Raizawanis Abdul Rahman  
Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, No 26, Jalan Persiaran Perdana  
Precint 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603 88850797  
Email: [raizawanis@moh.gov.my](mailto:raizawanis@moh.gov.my)

Ms Zalena Abu Hasan  
Head Quality Control Unit  
Licensing & Enforcement  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Wisma Sawit, Lot 6 SS 6, Jalan Perbandaran Kelana Jaya  
Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-78022956  
Email: [zalena@mpob.gov.my](mailto:zalena@mpob.gov.my)

Dr Azmil Haizam Ahmad Tarmizi  
Head of Unit  
Product Development & Advisory Services Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-87694214  
Email: [azmil\\_haizam@mpob.gov.my](mailto:azmil_haizam@mpob.gov.my)

Ms Sarafhana Dollah  
Executive  
Science & Environment Division  
Malaysian Palm Oil Council  
2nd Floor, Wisma Sawit, Lot 6 Jalan Perbandaran, Kelana  
Jaya  
Selangor  
Malaysia  
Tel: 03-78064097  
Email: [sara@mpoc.org.my](mailto:sara@mpoc.org.my)

Dr Ahmad Parveez Ghulam Kadir  
Deputy Director General R&D  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-87694403  
Email: [parveez@mpob.gov.my](mailto:parveez@mpob.gov.my)

Dr Elina Hishamuddin  
Senior Research Officer  
Product Development and Advisory Service Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
Selangor  
Malaysia  
Tel: 603-8769 4431  
Email: [elina@mpob.gov.my](mailto:elina@mpob.gov.my)

Ms Muzlina Farah Muhammad  
Regulatory Affair Lead  
Food Safety Quality Regulatory  
Cargill Palm Products Sdn Bhd  
No 167, Jalan KEM,, Port Klang  
Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-31653888  
Email: [muzlina\\_farah\\_muhammad@cargill.com](mailto:muzlina_farah_muhammad@cargill.com)

Ms Rosidah Radzian  
Director  
Product Development and Advisory Services Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang  
Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-87694589  
Email: [rosidah@mpob.gov.my](mailto:rosidah@mpob.gov.my)

Mr Ahmad Nadzri Sulaiman  
Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma No 26, Jalan Persiaran Perdana,  
Precint 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +60 8885 0788  
Email: [ahmadnadzri@moh.gov.my](mailto:ahmadnadzri@moh.gov.my)

Ms Najwa Sulaiman  
 Research Officer  
 Product Development and Advisory Services  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
 Kajang, Selangor  
 Malaysia  
 Tel: +603-87894430  
 Email: [najwa.sulaiman@mpob.gov.my](mailto:najwa.sulaiman@mpob.gov.my)

Mr Beng Chuan Teoh  
 Deputy CEO  
 The Palm Oil Refiners Association of Malaysia (PORAM)  
 801C/802A, Block B, Executive Suites, Kelana Business  
 Center 97, Jalan SS 7/2 Kelana Jaya  
 Selangor  
 Malaysia  
 Tel: 603-7492 0006  
 Email: [teoh@poram.org.my](mailto:teoh@poram.org.my)

Dr Chee Beng Yeoh  
 Research Officer  
 Product Development & Advisory Services  
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
 No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
 Kajang, Selangor  
 Malaysia  
 Tel: +603-87694436  
 Email: [cbyeoh@mpob.gov.my](mailto:cbyeoh@mpob.gov.my)

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Adolfo Garcia Estrada  
 Deputy Head of Mission  
 Embassy of Mexico in Malaysia  
 Secretaría de Relaciones Exteriores  
 Suite 22-05, 207 Jalan Tun Razak  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: +603 2164 6362  
 Email: [agarciae@sre.gob.mx](mailto:agarciae@sre.gob.mx)

Mr Regino Javier Avila Pérez  
 Gerente Técnico  
 Sesajal Sa De Cv  
 Calle 22 No.2332  
 Guadalajara, Jalisco  
 Mexico  
 Tel: 33 31343470  
 Email: [regino.avila@sesajal.com](mailto:regino.avila@sesajal.com)

Mr Edgar Barron Murillo  
 Gerente de Planta  
 Aceites Especiales TH, S.A. DE C.V.  
 Eje Norte Sur 451 Col.Cuidad Industrial  
 Morelia, Michoacan  
 Mexico  
 Tel: 4432041032  
 Email: [ebarron@aeth.mx](mailto:ebarron@aeth.mx)

Mrs Mitsuky Soraya Serafín García  
 Jefe de Aseguramiento de Calidad  
 Aceitera Mevi Mexico SA DE CV  
 Carretera Ciudad Guzmán A Zapotilic 800 KM 2,  
 Huescalapa  
 Jalisco  
 Mexico  
 Tel: 3411010518  
 Email: [mserafin@aceiteramevi.com.mx](mailto:mserafin@aceiteramevi.com.mx)

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mrs Nadia Maata  
 Chef Division Recherche Développement et Relations  
 Extérieures  
 Agriculture  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
 Chimiques de Casablanca  
 25, rue Nichakra Rahal Casablanca  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: 00212522302007  
 Email: [maata.loarc@gmail.com](mailto:maata.loarc@gmail.com)

Eng Asmaa Ben maïmoun  
 Chef de Service des Relations avec les Acteurs  
 Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du  
 Développement Rural et des Eaux et Forêts  
 Direction de Développement des Filières de Production  
 Station D'bagh, Avenue Hassan II  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: 00 212 657 831 533/00 212 661 10 51 39  
 Email: [benmaimounasmaa@yahoo.fr](mailto:benmaimounasmaa@yahoo.fr)

Mr El Mekroum Brahim  
 Director  
 Conformité Industrielle  
 Groupe Holding HOLMARCOM.  
 Les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180 BOUSKOURA  
 Casablanca  
 Morocco  
 Tel: +212 661326698  
 Email: [elmekroum@oulmes.ma](mailto:elmekroum@oulmes.ma)

Mr Mohamed El Amine El Amrani  
 Chef de la Division de la Législation et des Etudes  
 Juridiques.  
 Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du  
 Développement Rural et des Eaux et Forêts  
 Direction des Affaires Administratives et Juridiques.  
 Station D'bagh, Av Hassan II Rabat.  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: 00212657832042-00212537103500  
 Email: [elamrani.jr@gmail.com](mailto:elamrani.jr@gmail.com)

Dr Abderraouf El Antari  
 Research Director  
 National Institute of Agronomic Research, Regional Center  
 for Agricultural Research in Marrakech, BP 533  
 Marrakech  
 Morocco  
 Tel: 0 212 5 24 43 53 01 / 0212 6 67 97 11 01  
 Email: [a\\_elantari@yahoo.fr](mailto:a_elantari@yahoo.fr)

Ms Arif Khadija  
 Ingénieur en Chef  
 Chef du Service de Contrôle des Produits Végétaux et  
 d'Origine Végétale  
 Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime du  
 Développement Rural et des Eaux et Forêts  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
 Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: +212 537 676618  
 Email: [arif.khadija14@gmail.com](mailto:arif.khadija14@gmail.com)



Mr Hassan Mouho  
 Responsable Laboratoire de Marrakech  
 Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination  
 des Exportations- Morocco Foodex  
 EACCE - Résidence Lazrak Avenue Abdelkrim Khattabi  
 Gueliz – Marrakech  
 Morocco  
 Tel: +212 6 18 53 22 77  
 Email: [mouho@mfoodex.ma](mailto:mouho@mfoodex.ma)

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Mr Vincent Van Den Berk  
 Policy Coordinator Sustainable Agro-Commodities  
 Ministry of Economic Affairs  
 PO Box 20401  
 The Hague  
 Netherlands  
 Tel: +316 11744446 or +316 57911616  
 Email: [v.vandenberk@minez.nl](mailto:v.vandenberk@minez.nl)

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

Eng Gloria Atala Castillo Vargas  
 Especialista de Normalización  
 Instituto Nacional de Calidad - INACAL  
 Calle las Camelias 817, San Isidro 15046  
 Lima - Peru  
 Tel: +51 986734877  
 Email: [gcastillo@inacal.gob.pe](mailto:gcastillo@inacal.gob.pe)

Eng Miguel Enrique Gallo Seminario  
 Gerente de Innovación y Calidad  
 Pesquera Diamante S. A.  
 Calle Amador Merino Reyna 307 Piso 12 – San Isidro  
 Lima - Peru  
 Tel: +51 987935257 / +51 513 2000  
 Email: [mgallo@diamante.com.pe](mailto:mgallo@diamante.com.pe)

Eng Javier Ignacio Igarashi Hasegawa  
 Gerente de Calidad  
 Tecnológica de Alimentos S. A.  
 Jr. Carpaccio N°250, piso 11 – San Borja  
 Lima -Peru  
 Tel: +51 994048275  
 Email: [jigarashi@tasa.com.pe](mailto:jigarashi@tasa.com.pe)

Mr Guillermo David Lauriano Rojas  
 Jefe de la Sección Consular  
 Embajada del Perú en Malasia  
 Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú  
 Wisma Golden Eagle Realty (ex-Wisma Selangor  
 Dredging) 6th Floor South Block, 142-A Jalan Ampang,  
 50450 Kuala Lumpur, Malaysia.  
 Lima - Peru  
 Tel: +60-11-2826-8058  
 Email: [perumalasia.glauriano@gmail.com](mailto:perumalasia.glauriano@gmail.com)

#### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Mrs Urszula Wieteska  
 Senior Expert  
 Department of Food Marketing Quality Control  
 Agricultural and Food Quality Inspection  
 30, Wspolna, Str.  
 Warsaw  
 Poland  
 Tel: +48226232919  
 Email: [uwieteska@ijhars.gov.pl](mailto:uwieteska@ijhars.gov.pl)

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Dr Sang Hee Cheon  
 Scientific Officer  
 Food Standard Division  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 187 Osongsaengmyeong 2(i)-ro, Osong-eup, Heungdeok-  
 gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea  
 Email: [shcheon@korea.kr](mailto:shcheon@korea.kr)

Ms Sul Hyun Park  
 Codex researcher  
 Food Safety Labelling and Certification Division  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 187 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-  
 gu, Cheongju-si Chungcheongbuk-do, Republic of Korea  
 Email: [seolhyunpark@korea.kr](mailto:seolhyunpark@korea.kr)

#### **ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA**

Ms Oana Stroie  
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority  
 Bucharest  
 Romania  
 Tel: +40724396949  
 Email: [stroie.oana-b@ansvsa.ro](mailto:stroie.oana-b@ansvsa.ro)

#### **RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mr Vladimir Bessonov  
 Head  
 Fats and Oils Laboratory  
 Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and  
 Food Safety  
 2/14 Ustinsky proezd  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +7 495 698 53 60  
 Email: [bessonov@ion.ru](mailto:bessonov@ion.ru)

Mrs Tatiana Ionova  
 Regulatory Affairs Expert  
 Consumer Market Participants Union  
 1-y Schipkovsky per., 20, 403a  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +7 (495) 608-99-66  
 Email: [codex@np-supr.ru](mailto:codex@np-supr.ru)

#### **SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mr Juan Ramón Izquierdo Álvarez- Buylla  
 Jefe de Servicio del Departamento de Análisis de Aceites  
 y Grasas  
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario;  
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
 C/ Aguarón nº 13 28023-  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: 913474961  
 Email: [jjalvarez@mapama.es](mailto:jjalvarez@mapama.es)

Ms Beatriz Baena Ríos  
 Jefa de Servicio Adjunta del Departamento de Análisis de Aceites y Grasas  
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Departamento de Análisis de Aceites y Grasas  
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
 C/ Aguraron nº 13 28023 Madrid  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: 913475011  
 Email: [bbaena@mapama.es](mailto:bbaena@mapama.es)

Ms Ana Fraile Vasallo  
 Jefa de Servicio Técnico  
 Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios. Dirección General de la Industria  
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
 Pº Infanta Isabel nº1 28071  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: 913475011  
 Email: [afrailev@mapama.es](mailto:afrailev@mapama.es)

#### **SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Mr Mohgoub Ahmed Abd Elmagid  
 Technical Committees Manager  
 Sudanese Standard and Metrology Organisation  
 Khartoum  
 Sudan  
 Tel: +24 9912667281  
 Email: [niamatom@hotmail.com](mailto:niamatom@hotmail.com)

Dr Ehlam Hossain  
 Director  
 fats and oils  
 National Research Center  
 KHARTOUM North Shambat City P.O. box 213  
 Khartoum  
 Sudan  
 Email: [frcsudan@yahoo.com](mailto:frcsudan@yahoo.com)

Ms Amani Balla  
 Labs Manager  
 Sudanese standard and metrology organization  
 Port Sudan  
 Tel: +249 9 12662288  
 Email: [amani\\_balla@yahoo.com](mailto:amani_balla@yahoo.com)

#### **SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Mark Stauber  
 Head, Food Hygiene  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 Bern  
 Switzerland  
 Email: [Mark.Stauber@blv.admin.ch](mailto:Mark.Stauber@blv.admin.ch)

Dr Manfred Lützwow  
 Advisor  
 saqual GmbH  
 Hardstrasse 59 Neuenhof  
 Wettingen  
 Switzerland  
 Email: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

#### **SYRIAN ARAB REPUBLIC - SYRIENNE, RÉPUBLIQUE ARABE - SIRIA, REPÚBLICA ARABE**

Mr Tamim Madani  
 Syrian Embassy in Malaysia  
 No 93, Jalan U-Thant, Taman U-Thant  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: 0060342516364  
 Email: [madanitamim@gmail.com](mailto:madanitamim@gmail.com)

Mrs Layla Akleh  
 Syrian Embassy in Malaysia  
 No 93, Jalan U-Thant, Taman U-Thant  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: 0060342516364  
 Email: [enquiry@syrianembassy.com.my](mailto:enquiry@syrianembassy.com.my)

Mr Yaman Sarem  
 Syrian Embassy in Malaysia  
 No 93, Jalan U-Thant, Taman U-Thant  
 Kuala Lumpur  
 Malaysia  
 Tel: 0060183531077  
 Email: [yamansarem@gmail.com](mailto:yamansarem@gmail.com)

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Yupa Laojindapun  
 Expert in Agricultural Commodity and Food Standards  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)  
 50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 5612277 ext 1421  
 Email: [yupa@acfs.go.th](mailto:yupa@acfs.go.th)

Ms Jiraporn Banchuen  
 Standards Officer, Professional Level  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 5612277 ext. 1415  
 Email: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

Ms Arunee Danudol  
 Medical Scientist, Senior Profession Level  
 Department of Medical Sciences  
 88/7 Tiwon Road, Muang  
 Nonthaburi  
 Thailand  
 Tel: +662 9510000-9 ext. 99625  
 Email: [arunee.d@dmsc.mail.go.th](mailto:arunee.d@dmsc.mail.go.th)

Ms Jarunee Intrasook  
 Food and Drug Technical Officer, Professional level  
 Food and Drug Administration  
 88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang  
 Nonthaburi  
 Thailand  
 Tel: +662 5907178  
 Email: [jar204j@fda.moph.go.th](mailto:jar204j@fda.moph.go.th)

Ms Jintana Kitcharoenwong  
 Medical Scientist, Senior Profession Level  
 Department of Medical Sciences  
 88/7 Tiwon Road, Muang  
 Nonthaburi  
 Thailand  
 Tel: +662 9510000-9 ext. 99524  
 Email: [jintana.ki@dmisc.mail.go.th](mailto:jintana.ki@dmisc.mail.go.th)

Mr Adul Premprasert  
 The Federation of Thai Industries  
 Committee of Food Processing Industry Club The  
 Federation of Thai Industries Queen Sirikit National  
 Convention Center, Zone C, 4th Floor 60 Rachadapisek  
 Road, Klungtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +662 816296737  
 Email: [adul@cook.co.th](mailto:adul@cook.co.th)

#### **TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Prof Aziz Tekin  
 Academic member  
 Faculty of Engineering  
 Ankara University  
 50 yıl Yerleskesi Bahcelievler Mah Golbasi  
 Ankrara  
 Turkey  
 Tel: +903122033300  
 Email: [aziz.tekin@ankara.edu.tr](mailto:aziz.tekin@ankara.edu.tr)

Ms Hatice Uslu  
 Engineer  
 Food Establishments and Codex  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 Eskisehir yolu 9.Km Lodumlu  
 Ankara  
 Turkey  
 Tel: +903122587753  
 Email: [hatice.uslu@tarimorman.gov.tr](mailto:hatice.uslu@tarimorman.gov.tr)

#### **UGANDA - OUGANDA**

Mr Paul Omara  
 CEO - Ngetta Tropical Holdings Ltd  
 NTH P.O Box 59, Lira,  
 Uganda  
 Tel: +256772610296  
 Email: [pomara007@gmail.com](mailto:pomara007@gmail.com)

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

Ms Sophie Gallagher  
 Food Policy Advisor  
 Food Compositional Standards  
 Defra  
 Seacole Block, 2 Marsham Street, Westminster  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: 02080 265873  
 Email: [sophie.gallagher@defra.gov.uk](mailto:sophie.gallagher@defra.gov.uk)

Mrs Michelle Mcquillan  
 Team Leader Food Compositional Standards  
 Department for Environment Food and Rural Affairs  
 2 Marsham Street  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: +44 7867196715  
 Email: [Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk](mailto:Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk)

#### **UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Lawrence Chenge  
 Standards Officer  
 Process Technology Standards  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O BOX 9524  
 Dar Es Salaam  
 United Republic of Tanzania  
 Tel: +255 713 067 690 AND +255 787  
 Email: [lawrence.chenge@tbs.go.tz](mailto:lawrence.chenge@tbs.go.tz)

Ms Edeltruds Symforian  
 Tanzania Food and Drugs Authority  
 P.O BOX 77150  
 Dar Es Salaam  
 United Republic of Tanzania  
 Email: [edeltruds.assenga@fda.go.tz](mailto:edeltruds.assenga@fda.go.tz)

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

Dr Paul South  
 Director  
 Division of Plant Products and Beverages  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 U.S. Food and Drug Administration 5001 Campus Drive  
 College Park, MD  
 United States of America  
 Tel: +1-240-402-1640  
 Email: [Paul.South@fda.hhs.gov](mailto:Paul.South@fda.hhs.gov)

Ms Lindsay Carter  
 International Trade Specialist  
 Foreign Agricultural Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 Processed Products and Technical Regulations Division  
 Office of Agreements and Scientific Affairs 1400  
 Independence Ave SW South Building Rm 5532 From:  
 Kishore, Rita - FSIS  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: +1-(202) 720-1008  
 Email: [Lindsay.Carter@fas.usda.gov](mailto:Lindsay.Carter@fas.usda.gov)

Ms Marie Maratos  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U. S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: +1-202-690-4795  
 Email: [marie.maratos@osec.usda.gov](mailto:marie.maratos@osec.usda.gov)

Dr Robert Moreau  
 Research Chemist  
 Eastern Regional Research Center, Agricultural Research  
 Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 600 East Mermaid Lane  
 Wyndmoor, PA  
 United States of America  
 Tel: +1.215.233.6428  
 Email: [robert.moreau@ars.usda.gov](mailto:robert.moreau@ars.usda.gov)

#### **VIET NAM**

Mr Dang Tat Thanh  
 Senior Officer  
 Food Safety and Biotechnology Division  
 Science and Technology Department-Ministry of Trade  
 and Industry  
 54 Hai Ba Trung Street  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 0936611588  
 Email: [thanhdtd@moit.gov.vn](mailto:thanhdtd@moit.gov.vn)

Mrs Do Thi Kim Oanh  
 Senior Manager  
 Quality Assurance/LAB  
 Cai Lan Oils and fats industries Company Ltd  
 Cai Lan IZ – Bai Chay ward – Ha Long city - Quang Ninh  
 province  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 0989956988  
 Email: [kimoanh.do@vn.wilmar-intl.com](mailto:kimoanh.do@vn.wilmar-intl.com)

Mr Pham Van Dung  
 Production Head  
 Cai Lan Oils and fats industries Company Ltd  
 Cai Lan IZ – Bai Chay ward – Ha Long city - Quang Ninh  
 province  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Email: [vandung.pham@vn.wilmar-intl.com](mailto:vandung.pham@vn.wilmar-intl.com)

### **OBSERVERS OBSERVATEURS OBSERVADORES**

#### **UNITED NATIONS AND OTHER RELATED ORGANIZATIONS NATIONS UNIES ET AUTRES ORGANISATIONS APPARENTÉES NACIONES UNIDAS Y OTRAS ORGANIZACIONES AFINES**

#### **EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mr Victor Basuki  
 SEA Scientific & Regulatory Affairs Manager – DuPont  
 Nutrition & Health  
 EFEMA  
 J.L. Ampera Raya No 9-10  
 Jakarta  
 Indonesia  
 Email: [Victor.Basuki@dupont.com](mailto:Victor.Basuki@dupont.com)

Mr Vinh Le Hoang  
 Regulatory Affairs Leader, Vietnam & Myanmar –  
 DuPont Nutrition & Health  
 EFEMA  
 Email: [le.h.vinh@dupont.com](mailto:le.h.vinh@dupont.com)

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

Dr Gretel Bescoby  
 Technical Manager  
 FOSFA International  
 4-6 Throgmorton Avenue  
 London  
 United Kingdom  
 Tel: 07780938561  
 Email: [gretel.bescoby@fosfa.org](mailto:gretel.bescoby@fosfa.org)

#### **GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)**

Dr Harry Rice  
 Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
 (GOED)  
 1075 Hollywood Avenue South  
 Salt Lake City  
 United States of America  
 Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

#### **INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)**

Dr Mercedes Fernandez Albaladejo  
 Head of Standardisation & Research Unit  
 International Olive Council  
 Principe de Vergara 154  
 28002 Madrid  
 Spain  
 Tel: +34 9159036 38/52  
 Email: [m.fernandez@internationaloliveoil.org](mailto:m.fernandez@internationaloliveoil.org)

Ms Jaime Lillo  
 Deputy Executive Director  
 International Olive Council  
 Principe de Vergara 154  
 Madrid  
 Spain  
 Tel: +34 9159036338  
 Email: [j.lillo@internationaloliveoil.org](mailto:j.lillo@internationaloliveoil.org)

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Dr Richard Cantrill  
 Food Standards  
 U. S. Pharmacopeial Convention (USP)  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville  
 United States of America  
 Tel: 3018168356  
 Email: [richard.cantrill@gmail.com](mailto:richard.cantrill@gmail.com)

Ms Gina Clapper  
 Senior Scientific Liaison  
 Food Standards  
 U. S. Pharmacopeial Convention (USP)  
 12601 Twinbrook Parkway  
 Rockville  
 United States of America  
 Tel: 3018168356  
 Email: [gina.clapper@usp.org](mailto:gina.clapper@usp.org)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -  
 SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
 SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN****Technical Team**

Ms. Norrani Eksan  
 Deputy Director Export Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 8885 0797  
 Email: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Ms Zailina Abdul Majid  
 Principal Assistant Director Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 8885 0797 ext. 4071  
 Email: [zailina.am@moh.gov.my](mailto:zailina.am@moh.gov.my)

Ms Ruhana Abdul Latif  
 Principal Assistant Director  
 Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 8885 0797 ext.4003  
 Email: [ruhana\\_latif@moh.gov.my](mailto:ruhana_latif@moh.gov.my)

Ms Shazlina Mohd Zaini  
 Senior Assistant Director Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 8885 0797 ext. 4061  
 Email: [shazlina@moh.gov.my](mailto:shazlina@moh.gov.my)

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri  
 Assistant Director Standard and Codex Branch Food  
 Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603-8885 0797 ext. 4077  
 Email: [syuhada.mbasri@moh.gov.my](mailto:syuhada.mbasri@moh.gov.my)

Ms Nuurul Hidayah Sharipan  
 Assistant Director Standard and Codex Branch Food  
 Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4066  
 Email: [nuurul.hidayah@moh.gov.my](mailto:nuurul.hidayah@moh.gov.my)

Ms Seri Rukiah Mohamad Farid  
 Assistant Director Standard and Codex Branch Food  
 Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603-8885 0797 ext. 4017  
 Email: [serirukiah.farid@moh.gov.my](mailto:serirukiah.farid@moh.gov.my)

Ms Norshafawati Rosli  
 Assistant Director Standard and Codex Branch Food  
 Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
 Federal Government Administrative Centre  
 No 26, Jalan Persiaran Perdana  
 62675 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4074  
 Email: [norshafawati@moh.gov.my](mailto:norshafawati@moh.gov.my)

Dr Tee E Siong  
CCFO Secretariat  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Tel: +603-7728 7287  
Email: [estee@nutrihealth.com.my](mailto:estee@nutrihealth.com.my)

Ms. Shariza Zainol Rashid  
CCFO Secretariat  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3  
Federal Government Administrative Centre  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
MALAYSIA  
Email: [sharizazr@gmail.com](mailto:sharizazr@gmail.com)

## **CODEX SECRETARIAT**

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 5705 6626  
Email: [patrick.sekitoleko@fao.org](mailto:patrick.sekitoleko@fao.org)

Dr Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +390657053614  
Email: [sarah.cahill@fao.org](mailto:sarah.cahill@fao.org)

Ms Myoengsin Choi  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [Myoengsin.Choi@fao.org](mailto:Myoengsin.Choi@fao.org)

## ANNEXE II

**AMENDEMENTS ET/OU RÉVISIONS PROPOSÉS À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES  
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999)**

Les ajouts de texte sont en caractères gras/soulignés. Les textes que l'on propose de supprimer sont en caractères barrés.

**Partie A - (Pour adoption par la quarante-deuxième session de la CAC)**

**A-1 : MODIFICATION DES VALEURS DE L'INDICE DE RÉFRACTION ET DE LA DENSITÉ APPARENTE DE LA SUPEROLÉINE DE PALME À 40 °C (Point 5.1)**

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

**Superoléine de palme<sup>2</sup>**

**Indice de réfraction**

**(ND 40 °C) 1.459 - 1.460**

**Densité apparente, g/ml**

**(ND 40 °C) 0.886 - 0.900**

**A-2 : AMENDEMENT À LA NORME POUR PRENDRE EN CONSIDÉRATION L'APPLICABILITÉ DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS D'AUTRES HUILES FIGURANT AU TABLEAU 1 À LEUR FORME BRUTE CORRESPONDANTE (Point 11)**

**Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques<sup>1,2</sup> (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme)**

Note de bas de page

**<sup>2</sup> Les valeurs d'acides gras figurant dans ce tableau s'appliquent aux huiles végétales décrites à la Section 2.1, présentées sous une forme propre à la consommation humaine. Toutefois, afin de clarifier le commerce des huiles brutes, les valeurs du tableau peuvent également être appliquées pour les formes brutes correspondantes des huiles végétales décrites à la Section 2.1.**

ANNEXE

**2. FACTEURS DE COMPOSITION**

~~Les intervalles d'acides gras tels qu'indiqués pour l'huile de son de riz au Tableau 1 s'appliquent à l'huile de son de riz brute non destinée à la consommation humaine directe.~~

**A-3 : L'INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES EN TANT QUE PARAMÈTRES DE QUALITÉ POUR L'HUILE DE SON DE RIZ RAFFINÉE (Point 12)**

ANNEXE

**AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**1. FACTEURS DE QUALITÉ**

	<u>Concentration maximale</u>
<b>Acidité</b>	
<b>Indice d'acide</b>	
Huiles raffinées	0,6 mg KOH/g d'huile
Huiles obtenues par pression à froid et huiles vierges	4,0 mg KOH/g d'huile
Huiles de palme vierges	10,0 mg KOH/g d'huile

**Acides gras libres****Huile de son de riz raffinée****0,3 % (en acide oléique)****Partie B (à l'étape 8)**

B-1 : **AJOUT DE L'HUILE DE PALME À PLUS FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OxG)**  
 (Point 3)

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

**L'huile de palme à plus forte teneur en acide oléique est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier hybride OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*)**

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)**

**L'huile de palme à plus forte teneur en acide oléique doit contenir au moins 48 % d'acide oléique (en % des acides gras totaux)**

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques<sup>1</sup> (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

<b>Acide gras</b>	<b><u>Huile de palme à plus forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>C6:0</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C8:0</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C10:0</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C12:0</b>	<b><u>ND - 0.6</u></b>
<b>C14:0</b>	<b><u>ND - 0.8</u></b>
<b>C16:0</b>	<b><u>23.0 - 38.0</u></b>
<b>C16:1</b>	<b><u>ND - 0.8</u></b>
<b>C17:0</b>	<b><u>ND - 0.2</u></b>
<b>C17:1</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C18:0</b>	<b><u>1.5 - 4.5</u></b>
<b>C18:1</b>	<b><u>48.0 - 60.0</u></b>
<b>C18:2</b>	<b><u>9.0 - 17.0</u></b>
<b>C18:3</b>	<b><u>ND - 0.6</u></b>
<b>C20:0</b>	<b><u>ND - 0.4</u></b>
<b>C20:1</b>	<b><u>ND - 0.2</u></b>
<b>C20:2</b>	<b><u>ND - 0.5</u></b>
<b>C22:0</b>	<b><u>ND - 0.3</u></b>
<b>C22:1</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C22:2</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>C24:0</b>	<b><u>ND - 0.2</u></b>
<b>C24:1</b>	<b><u>ND</u></b>

ND - non détectable, défini comme  $\leq 0,05$  %

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.



## ANNEXE

## AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	<u>Huile de palme à plus forte teneur en acide oléique</u>
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	<u>0.896 - 0.910</u> <u>(50 °C/eau à 20 °C)</u>
Densité apparente (g/ml)	<u>ND</u>
Indice de réfraction (ND 40 °C)	<u>1.459 - 1.462</u>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<u>189 - 199</u>
Indice d'iode	<u>58 - 75</u>
Insaponifiable (g/kg)	<u>≤ 12</u>
Ratio d'isotopes de carbone stables*	-

\* Pour la méthode, voir les publications suivantes :

- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. JAOCS, 75 (3), 371-379.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. Journal of Chromatography A, 805, 249-257.
- Woodbury SP, Evershed RP, Rossell JB, Griffith R and Farnell P (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. Analytical Chemistry 67 (15), 2685-2690.
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>1</sup> en pourcentage des stérols totaux

	<u>Huile de palme à plus forte teneur en acide oléique</u>
Cholestérol	<u>1.7- 4.7</u>
Brassicastérol	<u>ND - 0.4</u>
Campestérol	<u>16.6 - 21.9</u>
Stigmastérol	<u>11.2 - 15.5</u>
Bêta-sitostérol	<u>57.2 - 67.0</u>
Delta-5-avenastérol	<u>ND - 1.9</u>
Delta-7-stigmastérol	<u>ND - 0.2</u>
Delta-7-avenastérol	<u>ND - 1.0</u>
Autres	<u>ND - 3.8</u>
Stérols totaux (mg/kg)	<u>519 - 1723</u>

ND - non détectable, défini comme ≤ 0,05 %

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques (mg/kg)

	<u>Huile de palme à plus forte teneur en acide oléique</u>
Alpha-tocophérol	<u>49 - 188</u>
Bêta-tocophérol	<u>ND</u>
Gamma-tocophérol	<u>4 - 138</u>
Delta-tocophérol	<u>ND - 31</u>
Alpha-tocotriénol	<u>74 - 256</u>
Gamma-tocotriénol	<u>406 - 887</u>
Delta-tocotriénol	<u>33 - 86</u>
<b>Total (mg/kg/)</b>	<b><u>562 - 1417</u></b>

ND - non détectable

<sup>1</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

### Partie C (à l'Étape 5/8)

C-1 : **REPLACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR LES HUILES DE PALME VIERGES ET INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALMISTE BRUTE (Point 5.2)**

ANNEXE

#### AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

##### 1. FACTEURS DE QUALITÉ

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

#### 5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

##### Détermination de l'acidité

Méthode ISO 660:1996, amendée en 2003 ; ou AOCS Cd 3d-63 (03) ; **ou AOCS Ca 5a-40<sup>19</sup>**

<sup>19</sup> La méthode sera incorporée dans la norme CXS 234-1999

**C-2 : INCLUSION DE L'HUILE D'AMANDE, L'HUILE DE NOISETTE, L'HUILE DE PISTACHE, L'HUILE DE LIN ET L'HUILE DE NOIX (Point 5.4)****2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

L'huile d'amande est préparée à partir de l'amande du fruit de l'amandier (*Amygdalus communis L.*).

L'huile de lin (graines de lin) est préparée à partir des graines de diverses espèces cultivées de *Linum usitatissimum*.

L'huile de noisette est préparée à partir de l'amande du fruit du noisetier (*Corylus avellana L.*).

L'huile de pistache est préparée à partir de l'amande du fruit du pistachier (*Pistacia vera L.*).

L'huile de noix est préparée à partir de l'amande du fruit du noyer (*Juglans regia L.*).

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)**

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués dans le Tableau 1 sont conformes à la présente norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être envisagés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon est conforme à la norme.

**Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques<sup>20</sup> (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme)**

Acide gras	<u>Huile d'amande</u>	<u>Huile de lin/graines de lin</u>	<u>Huile de noisette</u>	<u>Huile de pistache</u>	<u>Huile de noix</u>
C6:0	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND</u>	<u>ND - 0.3</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C14:0	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,6</u>	<u>ND</u>
C16:0	<u>4.0 - 9.0</u>	<u>4.0 - 11.3</u>	<u>4.2 - 8.9</u>	<u>8.0 - 13.0</u>	<u>6.0 - 8.0</u>
C16:1	<u>0.2 - 0.8</u>	<u>ND - 0.5</u>	<u>ND - 0.5</u>	<u>ND - 2,0</u>	<u>ND - 0.4</u>
C17:0	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>
C17:1	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 0,1</u>
C18:0	<u>ND - 3,0</u>	<u>2.0 - 8.0</u>	<u>0.8 - 3.2</u>	<u>0.5 - 3.5</u>	<u>1.0 - 3.0</u>
C18:1	<u>62.0 - 76.0</u>	<u>9.8 - 36.0</u>	<u>74.2 - 86.7</u>	<u>50.0 - 70.0</u>	<u>14.0 - 23.0</u>
C18:2	<u>20.0 - 30.0</u>	<u>8.3 - 30.0</u>	<u>5.2 - 18.7</u>	<u>8.0 - 34.0</u>	<u>54.0 - 65.0</u>
C18:3	<u>ND - 0.5</u>	<u>43.8 - 70.0</u>	<u>ND - 0.6</u>	<u>0.1 - 1.0</u>	<u>9.0 - 15.4</u>
C20:0	<u>ND - 0.5</u>	<u>ND - 1.0</u>	<u>ND - 0.3</u>	<u>ND - 0.3</u>	<u>ND - 0.3</u>
C20:1	<u>ND - 0,3</u>	<u>ND - 1.2</u>	<u>ND - 0,3</u>	<u>ND - 0,6</u>	<u>ND - 0,3</u>
C20:2	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C22:0	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND - 0.5</u>	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 0.2</u>
C22:1	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND - 1.2</u>	<u>ND - 0,1</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C22:2	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND - 0.2</u>	<u>ND - 0.3</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 0,3</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>

ND - non détectable, défini comme  $\leq 0.05\%$

<sup>20</sup> Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

## ANNEXE

## AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

## 1. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les caractéristiques chimiques et physiques sont indiquées au Tableau 2.

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

	<u>Huile d'amande</u>	<u>Huile de lin/graines de lin</u>	<u>Huile de noisette</u>	<u>Huile de pistache</u>	<u>Huile de noix</u>
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	<u>0.911 - 0.929</u> (25 °C/eau à 25 °C)	<u>0.925 - 0.935</u> (25 °C/eau à 25 °C)	<u>0.898 - 0.915</u> 20 °C/eau 20 °C	<u>0.915 - 0.920</u> 15,5 °C/eau à 15,5 °C	<u>0.923 - 0.925</u> (25 °C/eau à 25 °C)
Densité apparente (g/ml)					
Indice de réfraction (ND 40 °C)	<u>1.468 - 1.475</u> à 20 °C ;	<u>1.472 - 1.487</u> à 20 °C <u>1.472 - 1.475</u> à 40 °C	<u>1.468 - 1.473</u> à 20 °C ; <u>1.456 - 1.463</u> à 40 °C	<u>1.467 - 1.470</u> à 25 °C ; <u>1.460 - 1.466</u> à 40 °C	<u>1.472 - 1.475</u> à 25 °C ; <u>1.469 - 1.471</u> à 40 °C
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<u>183-207</u>	<u>185-197</u>	<u>188-198</u>	<u>187-196</u>	<u>189-198</u>
Indice d'iode	<u>85-109</u>	<u>170-211</u>	<u>81-95</u>	<u>84-98</u>	<u>132-162</u>
Insaponifiable (g/kg)	<u>≤ 20</u>	<u>≤ 20</u>	<u>≤ 15</u>	<u>≤ 30</u>	<u>≤ 20</u>
Ratio d'isotopes de carbone stables*					

\* Voir les publications suivantes :

Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. *JAOCS*, **75** (3), 371-379.

Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. *Journal of Chromatography A*, **805**, 249-257.

Woodbury SP, Evershed RP, Rossell JB, Griffith R and Farnell P (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. *Analytical Chemistry* **67** (15), 2685-2690.

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

## 2. FACTEURS D'IDENTITÉ

Les niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales en pourcentage des stérols totaux sont indiqués au Tableau 3.

**Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>20</sup> en pourcentage des stérols totaux (voir Annexe 1 de la norme)**

	<u>Huile d'amande</u>	<u>Huile de lin/graines de lin</u>	<u>Huile de noisette</u>	<u>Huile de pistache</u>	<u>Huile de noix</u>
Cholestérol	<u>ND - 1.0</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 1.1</u>	<u>ND - 1.0</u>	<u>ND</u>
Brassicastérol	<u>ND - 0,3</u>	<u>ND - 1.0</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
Campestérol	<u>2.0 - 5.0</u>	<u>25.0 - 31.0</u>	<u>3.0 - 6.2</u>	<u>4.0 - 6.5</u>	<u>4.0 - 6.5</u>
Stigmastérol	<u>0.4 - 4.0</u>	<u>7.0 - 9.0</u>	<u>ND - 2.0</u>	<u>0.5 - 7.5</u>	<u>ND</u>
Bêta-sitostérol	<u>73.0 - 86.0</u>	<u>45.0 - 53.0</u>	<u>76.45 - 96.0</u>	<u>75.0 - 94.0</u>	<u>70.0 - 92.0</u>
Delta-5-avenastérol	<u>5.0 - 14.0</u>	<u>8.0 - 12.0</u>	<u>1.0 - 5.1</u>	<u>6.0 - 8.0</u>	<u>0.5 - 6.0</u>
Delta-7-stigmastérol	<u>ND - 3,0</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 4,3</u>	<u>ND - 0,7</u>	<u>ND - 3,0</u>
Delta-7-avenastérol	<u>ND - 3,0</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 1,6</u>	<u>ND - 0,5</u>	<u>ND - 2,0</u>
Autres	<u>ND - 6,0</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
<b>Stérols totaux (mg/kg/)</b>	<b><u>1590 - 4590</u></b>	<b><u>2300 - 6900</u></b>	<b><u>1200 - 1800</u></b>	<b><u>1840 - 4500</u></b>	<b><u>500 - 1760</u></b>

ND - non détectable, défini comme  $\leq 0,05$  %

**Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques 20 (mg/kg) (voir Annexe 1 de la norme)**

	<u>Huile d'amande</u>	<u>Huile de lin/graines de lin</u>	<u>Huile de noisette</u>	<u>Huile de pistache</u>	<u>Huile de noix</u>
Alpha-tocophérol	<u>20 - 545</u>	<u>2 - 265</u>	<u>100 - 420</u>	<u>10 - 330</u>	<u>ND - 170</u>
Bêta-tocophérol	<u>ND - 10</u>	<u>ND</u>	<u>6 - 12</u>	<u>ND</u>	<u>ND - 110</u>
Gamma-tocophérol	<u>ND - 104</u>	<u>100 - 712</u>	<u>18 - 194</u>	<u>0 - 100</u>	<u>120 - 400</u>
Delta-tocophérol	<u>ND - 5</u>	<u>ND - 14</u>	<u>ND - 10</u>	<u>ND - 50</u>	<u>ND - 60</u>
Alpha-tocotriénol	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
Gamma-tocotriénol	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
Delta-tocotriénol	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>	<u>ND</u>
<b>Total (mg/kg/)</b>	<b><u>20 - 600</u></b>	<b><u>150 - 905</u></b>	<b><u>200 - 600</u></b>	<b><u>100 - 600</u></b>	<b><u>309 - 455</u></b>

## ANNEXE III

**AMENDEMENT AUX DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

ET

**ALIGNEMENT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ENTRE LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES ET LA *NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES* (NGAA) – (CXS 192-1995)****Partie A : Mise à jour de dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles**

(Pour adoption par la quarante-deuxième session de la CAC)

1. Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires devraient être ajoutées à la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) :

**Section 3.3** Antioxygènes et **Section 3.4** Antioxygènes synergiques :

Lécithine (SIN 322(i)) avec une concentration maximale d'emploi (LM) correspondant aux bonnes pratiques de fabrication (BPF)

**Section 3.4** Antioxygènes synergiques :

Citrate tricalcique (SIN 333(iii)) avec une LM correspondant aux BPF

Citrate tripotassique (SIN 332(ii)) avec une LM correspondant aux BPF

**Section 3.5** Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture) :

Mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) avec une LM correspondant aux BPF

2. Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires devraient être ajoutées à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) :

**Section 4.2** Antioxydants et **Section 4.3** Antioxydants synergiques :

Lécithine (SIN 322(i)) avec une concentration maximale d'emploi (LM) correspondant aux bonnes pratiques de fabrication (BPF)

**Section 4.3** Antioxydants synergiques :

Citrate tricalcique (SIN 333(iii)) avec une LM correspondant aux BPF

Citrate tripotassique (SIN 332(ii)) avec une LM correspondant aux BPF

3. Les dispositions suivantes concernant les additifs alimentaires devraient être ajoutées à la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999) :

**Section 4.2** Antioxydants et **Section 4.3** Antioxydants synergiques :

Lécithine (SIN 322(i)) avec une concentration maximale d'emploi (LM) correspondant aux bonnes pratiques de fabrication (BPF)

**Nouvelle Section 4.4** Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture) :

Mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) avec une LM correspondant aux BPF

**Partie B : Retrait de dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles**

(Pour adoption par la quarante-deuxième session de la CAC)

1. Les dispositions suivantes devraient être retirées dans la Section 4.1 Régulateurs de l'acidité de la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) :
  - Tartrate monosodique (SIN 335(i))
  - Tartrate monopotassique (SIN 336(i))
  - Tartrate dipotassique (SIN 336(ii))
2. La disposition suivante devrait être retirée dans la Section 4.7 Agents de conservation de la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) :
  - Sorbate de sodium (SIN 201)

## **Partie C : ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES AVEC LA NGAA**

(Pour action par le CCFA)

Note : la présente Annexe ne traite pas de l'alignement des dispositions de la NGAA qui sont dans le processus par étapes, sauf les dispositions concernant les additifs pour lesquels les dispositions adoptées figurent dans les normes du CCFO.

### **Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)**

Les produits conformes à la norme CXS 210-1999 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)
- antimoussants (huiles de friture)

Selon la Section 4 de la norme CXS 210-1999, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

La catégorie d'aliments 02.1.2 figure dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 210-1999.

### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 210-1999 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, mais ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1 000 mg/kg
160a(i), a(iii),e,f	Caroténoïdes	
314	Résine de gaiac	1 000 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF

**La note XS210, indiquant « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) » devrait être introduite pour ces dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs 160a(ii), 314 et 484.**

Les additifs alimentaires suivants dans la catégorie fonctionnelle des émulsifiants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, cependant aucune justification technologique n'a été fournie pour leur emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
432-436	Polysorbates	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
322(i)	Lécithine	BPF

**Sous réserve que l'emploi de SIN 475, SIN 491-495 et SIN 481(i)-482(i) soit autorisé dans la norme CXS 210-1999, la note XS210 indiquant « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) » devrait être introduite pour SIN 472e, SIN 322(i), SIN 432-436 et SIN 477 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

**Comme l'emploi de la lécithine (SIN 322(i)) est justifié en tant qu'antioxydant, mais pas en tant qu'émulsifiant, une nouvelle note devrait être introduite pour la lécithine dans les Tableaux 1 et**



**2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi comme antioxydant uniquement dans des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) ».**

Le groupe des thiodipropionates (acide thiodipropionique (SIN 388) et thiodipropionate de dilauryle (SIN 389)) figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA avec une fonction antioxydante, mais il ne figure pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999. Cependant, le thiodipropionate de dilauryle (SIN 389) figure dans la norme CXS 210-1999. Conformément aux principes de travail qui s'appliquent à l'alignement, il convient d'inclure tous les additifs individuels correspondant à la catégorie fonctionnelle appropriée dans le groupe visé par l'alignement, ce qui permet l'emploi d'additifs du groupe des thiodipropionates dans les aliments conformes à la norme CXS 210-1999.

Le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)) figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, mais ils ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999.

2. La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 100 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 120 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 75 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 stipule que toute combinaison de gallates, BHA, BHT ou TBHQ ne doit pas dépasser 200 mg/kg dans les limites individuelles.

**La Note 133 (Toute combinaison de butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation) devrait être introduite pour le gallate de propyle, le BHA, le BHT et la TBHQ dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 100 mg/kg ».**

3. Les antimoussants sont justifiés sur le plan technologique dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 uniquement s'ils sont destinés à la friture. Un agent antimoussant figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 : le polydiméthylsiloxane (900a).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le polydiméthylsiloxane (900a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi uniquement dans des huiles de friture dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 ».**

4. L'emploi d'ESTERS D'ASCORBYLE, de butylhydroxyanisole (SIN 320), de butylhydroxytoluène (SIN 321), de citrates d'isopropyle (SIN 384), de polydiméthylsiloxane (900a), de gallate de propyle (SIN 310), de thiodipropionates et de butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) n'est pas exclu dans les huiles et produits vierges et pressés à froid, conformes à la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**La note 277 (à l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits conformes à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) devrait être introduite dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les dispositions ci-dessus.**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les antioxydants, les antimoussants et les émulsifiants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*

### NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 211-1999)

Les produits conformes à la norme CXS 211-1999 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- colorants
- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, la catégorie d'aliments 02.1.3 figure dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 211-1999.

#### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 211-1999 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA sans la note XS211, mais ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
143	Vert solide FCF	BPF
314	Résine de gaïac	1 000 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	300 mg/kg
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
432-436	POLYSORBATES	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF
388, 389	THIODIPROPIONATES	200 mg/kg

**La note XS211 (à l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999)) devrait être introduite pour les dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 dans les catégories fonctionnelles des colorants et des antioxydants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine, du citrate biacide de sodium et du citrate trisodique dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'Étape 7. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions concernant les additifs alimentaires ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 211-1999.**

3. **Une nouvelle note devrait être introduite pour la curcumine (SIN 100(i)), les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), les caroténoïdes (SIN 160a(i),a(iii),e,f), les extraits de rocou, base de bixine (160b(i)), indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ».**
4. La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 25 mg/kg pour les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 1 000 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les carotènes, bêta- (légumes) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 25 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 100 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 120 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 175 mg/kg pour le butylhydroxyanisol (BHA) (SIN 320), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxyanisol dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 175 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (BHT) (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 75 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 stipule que toute combinaison de gallates, BHA, BHT ou TBHQ ne doit pas dépasser 200 mg/kg dans les limites individuelles.

**La note 133 devrait être introduite pour le gallate de propyle, le BHA, le BHT et la TBHQ dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 100 mg/kg ».**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les colorants et les antioxydants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

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

Les produits conformes à la norme CXS 19-1981 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1 (Matières grasses et huiles pratiquement anhydres) de la NGAA. Les dispositions concernant les additifs alimentaires sont énoncées dans les sous-catégories 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee), 02.1.2. (Matières grasses et huiles végétales) et 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales).

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- colorants
- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)
- antimoussants

Selon la Section 3 de la norme CXS 19-1981, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid. Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par cette norme.

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, les catégories d'aliments 02.1.1, 02.1.2 et 02.1.3 figurent dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 19-1981.

En ce qui concerne les colorants, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont identiques à celles qui figurent dans la Section 4 de la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999).

En ce qui concerne les antioxydants et les antimoussants, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont identiques à celles qui figurent dans la Section 4 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).

Les dispositions concernant les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.1.1 sont couvertes par les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 3 de la norme CXS 19-1981.

### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 3 de la norme CXS 19-1981 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3 dans la NGAA, mais ne figurent pas dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 (la catégorie d'aliments 02.1.1 ne contient aucun additif ne figurant pas dans la norme CXS 19-1981) :

<b>N° SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>Limite maximale d'utilisation</b>
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
143	Vert solide FCF	BPF
314	Résine de gaïac	1 000 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	300 mg/kg
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
432-436	Polysorbates	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF

**La note XS19 (à l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981)) devrait être introduite pour les dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 dans les catégories fonctionnelles des colorants et des antioxydants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine, du citrate biacide de sodium et du citrate trisodique dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'Étape 7. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions concernant les additifs alimentaires ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 19-1981.**

3. **Une nouvelle note devrait être introduite pour la curcumine (SIN 100(i)), les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), les caroténoïdes (SIN 160a(i),a(iii),e,f), les extraits de rocou, base de bixine (160b(i)), indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ».**
4. La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 300 mg/kg, seuls ou en combinaison, pour le tocophérol, d-alpha (SIN 307a), le tocophérol concentré, mélange (SIN 307b) et le tocophérol, dl-alpha (SIN 307c), tandis que la catégorie d'aliments 02.1.1 de la NGAA fixe une concentration maximale de 500 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les tocophérols dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 300 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 25 mg/kg pour les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 1 000 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les carotènes, bêta- (légumes) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 25 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 100 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 120 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 175 mg/kg pour le butylhydroxyanisole (BHA) (SIN 320), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxyanisole dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 175 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (BHT) (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 75 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 100 mg/kg ».**

5. Les antimoussants sont justifiés sur le plan technologique dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 uniquement s'ils sont destinés à la friture. Un agent antimoussant figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 : le polydiméthylsiloxane (900a).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le polydiméthylsiloxane (900a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi uniquement dans des huiles de friture dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 ».**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les colorants, les antioxydants et les antimoussants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1, dans la catégorie d'aliments dont celle-ci relève, et ses sous-catégories, sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*

#### **NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981)**

Les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 autorisent l'adjonction d'alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (INS 307a) ; concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) ; dl-alpha-tocophérol (INS 307c)) à l'huile d'olive raffinée, à l'huile d'olive, à l'huile de grignons d'olive raffinée et à l'huile de grignons d'olive uniquement dans le but précis de remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage, la concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne devant pas dépasser 200 mg/kg.

La disposition ci-dessus est reflétée dans les dispositions concernant les additifs alimentaires du Tableau 2 pour la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales), où figure la note 357 pour les tocophérols, indiquant : « À l'exception d'un emploi dans l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive à 200 mg/kg pour restaurer le tocophérol naturel perdu dans la production ».

Dans les dispositions concernant les additifs alimentaires du Tableau 2 pour la catégorie d'aliments 02.1.2 figure la note 277 (À l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits relevant de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) pour certains antioxydants (mais pas tous). Y figure également la note XS33 (À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) pour le citrate tricalcique (SIN 333(ii)) et le citrate tripotassique (SIN 333(iii)).

**Afin de remplacer les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 par une référence à la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA, il convient d'introduire la note XS33 dans toutes les dispositions concernant les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.1.2, à l'exception des alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (SIN 307a) ; concentré de tocophérols mélangés (SIN 307b) ; dl-alpha-tocophérol (SIN 307c)). On propose en outre de remplacer la note 277 par les notes 356 (à l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid) et XS33.**

Sous réserve que l'action ci-dessus soit réalisée comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.

### NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (CXS 256-2007)

Les produits conformes à la norme CXS 256-2007 entrent dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- régulateurs de l'acidité
- antimoussants
- antioxydants
- colorants
- émulsifiants
- agents de conservation
- stabilisants
- épaississants

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, la disposition figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 est formulée ainsi :

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

**Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 256-2007 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la catégorie d'aliments 02.2.2 dans la NGAA ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
161 g	Canthaxanthine	15 mg/kg
214 218	HYDROXYBENZOATES, PARA-Hydroxybenzoate d'éthyle, para-Hydroxybenzoate de méthyle, para-	300 mg/kg
243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg
473a	Sucrose oligoesters, type I et type II	10 000 mg/kg

Une nouvelle note XS256 visant à assurer la conformité aux Directives sur l'alignement « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007) » devrait être introduite pour SIN 161g, SIN 214, 218 et SIN 243 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, à la place de la note 215 actuelle. Pour SIN 473a, aucune modification de la NGAA n'est suggérée, car l'additif est autorisé seul ou en combinaison avec SIN 473 et 474 et il est ainsi jugé acceptable pour une utilisation dans la norme CXS 256-2007.

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 dans la catégorie fonctionnelle Colorants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.2.2 dans la NGAA :



N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
150b	Caramel Classe II	500 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine et du caramel Classe II dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'Étape 4. Cependant, une concentration maximale d'utilisation de 20 000 mg/kg est recommandée pour le caramel Classe II. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 256-2007 et avec une note pour le caramel Classe II, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 256-2007 à 500 mg/kg ».**

Note : Lors de sa cinquantième session, le CCFA a recommandé de supprimer les dispositions relatives au sorbate de sodium (SIN 201), à l'hydrogénomalate de potassium (SIN 351(i)), au malate de potassium (SIN 351(ii)), au tartrate monosodique (SIN 336(i)), et au tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) de la norme CXS 256-2007 (voir par. 48(vi) et 134(vii), REP18/FA). Nous notons que ni SIN 351(i) ni SIN 351(ii) ne figurent dans la norme CXS 256-2007 et que les sorbates et les tartrates seront visés en tant qu'additifs alimentaires figurant dans ces groupes dans la NGAA une fois l'alignement terminé (ce qui implique en pratique que ces additifs ne seront pas autorisés/seront supprimés de la norme CXS 256-2007 après l'alignement).

- La Section 4 de la norme CXS 256-2007 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 1 000 mg/kg pour les phosphates (sous forme de phosphore), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 2 200 mg/kg pour les phosphates (sous forme de phosphore).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les phosphates dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 256-2007 à 1 000 mg/kg ».**

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les sorbates et les benzoates dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, benzoates et sorbates utilisés seuls ou en combinaison. S'ils sont utilisés en combinaison, la quantité combinée utilisée ne doit pas dépasser 2 000 mg/kg, avec une proportion maximum d'acide benzoïque de 1 000 mg/kg.**

**Pour l'huile de soja oxydée par chauffage en interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 479), une nouvelle note devrait être introduite, indiquant « dans les émulsions grasses uniquement pour la friture ou la cuisson »).**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*« Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève ou figurant dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. »*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*

**Partie D : Justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2**

Les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475), les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) et les stéaroyl lactylates (SIN 481(i)-482(i)) sont des émulsifiants utilisés pour empêcher la cristallisation dans les huiles de cuisson. Les huiles de cuisson sont liquides dans les climats chauds, mais elles cristallisent lorsqu'elles sont conservées sur les étagères de supermarchés climatisés. Bien que la cristallisation soit réversible et liée à la température, les consommateurs considèrent généralement qu'une huile cristallisée est une huile abîmée. Les émulsifiants peuvent retarder l'apparition du processus de cristallisation, en améliorant ainsi la perception des consommateurs et en évitant la production de déchets alimentaires.

Les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) sont utilisés pour maintenir les huiles dans un état solide. Des huiles solides, telles que l'huile de palme, pourraient être partiellement fondues et séparées en parties solides et en parties liquides sous des températures ambiantes plus élevées, et l'utilisation de cet émulsifiant contribue à maintenir l'huile dans son état solide.

Les sucroesters d'acides gras (SIN 473) sont utilisés comme émulsifiant dans les huiles de cuisson pour éviter les éclaboussures.

<b>N° SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>Limite d'utilisation maximale</b>
475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000 mg/kg
491 - 495	Esters de sorbitane d'acides gras	750 mg/kg
481(i) 482(i)	Stéaroyl lactylates	300 mg/kg
473	Sucroesters d'acides gras	2 000 mg/kg

## ANNEXE IV

**MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES DISPOSITIONS FIGURANT DANS LES NORMES CXS 33-1981,  
CXS 210-1999 ET CXS 234-1999**  
(Pour approbation par le CCMAS)

**Partie A : Concernant le Point 5.2 de l'ordre du jour**

**REPLACEMENT DE L'INDICE D'ACIDE PAR LES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALME VIERGE ET INCLUSION DES ACIDES GRAS LIBRES POUR L'HUILE DE PALMISTE BRUTE**

(MODIFICATION COROLAIRE APPORTÉE À LA NORME CXS 210-1999, ANNEXE, SECTION 5: MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR INCLURE UNE MÉTHODE SUPPLÉMENTAIRE POUR LA DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ)

(Changements proposés à la norme CXS 234-1999)

<b>Norme de produit</b>	<b>Disposition</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
<b><u>Huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)</u></b>	<b><u>Acidité :</u></b> indice d'acide	ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63 <b><u>ou AOCS Ca 5a-40</u></b>	<b><u>Titrimétrie</u></b>	<b>!</b>
	acides gras libres	<b><u>ISO 660 ou AOCS Ca 5a-40</u></b>	<b><u>Titrimétrie</u></b>	<b>!</b>

**Partie B : Concernant le Point 4 de l'ordre du jour et le Point 13 de l'ordre du jour**

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 234-1999), SECTION 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (remplacement des méthodes obsolètes) (voir par. 141)**

**Détermination de la composition en acides gras et de la teneur en acides gras trans ;**

Méthode COI/T.20/Doc. N° 33 « Détermination des esters méthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse »

**Détermination de la teneur en stérols et des composés alcooliques (alcools aliphatiques et érythrodiol + uvaol)**

Méthode COI/T.20/Doc. N° 26 « Détermination de la teneur en stérols et des composés alcooliques par chromatographie capillaire en phase gazeuse ».

**Détermination de l'acidité libre**

Méthode COI/T.20/Doc. N° 34 « Détermination des acides gras libres, méthode à froid ».

**Détermination de l'indice de peroxyde**

Méthode COI/T.20/Doc. N° 35 « Détermination de l'indice de peroxyde »

**Détermination de la teneur en cires**

Méthode COI/T.20/Doc. N° 28 « Détermination de la teneur en cires, des esters méthyliques d'acides gras et des esters éthyliques d'acides gras par chromatographie capillaire en phase gazeuse ».

## ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE**

**(CXS 33-1981) :**

**RÉVISION DES SECTIONS 3, 8 ET ANNEXE**

(Pour information)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive décrites à la section 2 présentées dans un état propre à la consommation humaine.

### 2. DESCRIPTION

**L'huile d'olive** est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea L.*), à l'exclusion des huiles obtenues par solvants ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les **huiles d'olive vierges** sont les huiles obtenues du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, particulièrement thermiques, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

**L'huile de grignons d'olive** est l'huile obtenue par traitement aux solvants autres que des solvants halogénés ou par d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

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

**Huile d'olive vierge extra** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques correspondent à celles indiquées pour cette catégorie.

**Huile d'olive vierge** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2,0 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.

**Huile d'olive raffinée** : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage (y compris des techniques ayant pour résultat l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques) qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie<sup>[1]</sup>.

**Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges** : huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1,0 g/100 g et ses autres caractéristiques [physicochimiques et organoleptiques] correspondantes.

**Huile de grignons d'olive raffinée** : huile obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondantes<sup>1</sup>.

**[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]** : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1,0 g/100 g et ses autres caractéristiques [physicochimiques et organoleptiques] correspondantes<sup>[2]</sup>.

#### 3.1 Caractéristiques organoleptiques (odeur et saveur) des huiles d'olive vierges

	Médiane du défaut	Médiane de l'attribut fruité
Huile d'olive vierge extra	0,0	> 0,0
Huile d'olive vierge	[≤ 2,5] [≤ 3,5]	> 0,0

<sup>[1]</sup>Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.]

<sup>[2]</sup>Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise]

[Composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% acides gras totaux)]

Acide gras	Huiles d'olive vierges	Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges Huile d'olive raffinée	[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile de grignons d'olive raffinée
C14:0	0,0 - 0,03	0,0 - 0,03	0,0 - 0,03
C16:0	[7,0]7,5 - 20,0	[7,0]7,5 - 20,0	[7,0]7,5 - 20,0
C16:1	0,3 - 3,5	0,3 - 3,5	0,3 - 3,5
C17:0	0,0 - 0,4	0,0 - 0,4	0,0 - 0,4
C17:1	0,0 - 0,6	0,0 - 0,6	0,0 - 0,6
C18:0	0,5 - 5,0	0,5 - 5,0	0,5 - 5,0
C18:1	[53,0]55,0 - 83,0	[53,0]55,0 - 83,0	[53,0]55,0 - 83,0
C18:2	2,5 - 21,0	2,5 - 21,0	2,5 - 21,0
C18:3 <sup>3</sup>			
C20:0	0,0 - 0,6[0,8]	0,0 - 0,6[0,8]	0,0 - 0,6[0,8]
C20:1	0,0 - 0,5	0,0 - 0,5	0,0 - 0,5
C22:0	0,0 - 0,2	0,0 - 0,2	0,0 - 0,3
C24:0	0,0 - 0,2	0,0 - 0,2	0,0 - 0,2
Acide gras <i>trans</i>			
C18:1 T	0,0 - 0,05	0,0 - 0,20	0,0 - 0,40
C18:2 T + C18:3 T	0,0 - 0,05	0,0 - 0,30	0,0 - 0,35 ]

<sup>3</sup>Dans l'attente des résultats de l'enquête du Conseil oléicole international (COI) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales pourront continuer à être appliquées.

### Teneur en monopalmitate de 2-glycéryle (%)

#### Huiles d'olive vierges

*Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges*

**C16:0 ≤ 14,0 %, 2P ≤ 0,9 %**

**C16:0 > 14,0 %, 2P ≤ 1,0 %**

#### Huile d'olive raffinée

**C16:0 ≤ 14,0 %, 2P ≤ 0,9 %**

**C16:0 > 14,0 %, 2P ≤ 1,1 %**

#### Huile de grignons d'olive raffinée

**≤ 1,4 %**

[Huile de grignons d'olive] [*Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges*]

**≤ 1,2 %**

### Composition en stérols et en dialcools triterpéniques

#### Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)

Cholestérol	≤ 0,5
Brassicastérol	≤ 0,1 pour les huiles d'olive ≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive
Campestérol	≤ 4,0 <sup>(a)</sup>
Stigmastérol	< campestérol

$\Delta 7$ -stigmasténol  $\leq 0,5^{(b)}$

**$\beta$ -sitostérol apparent<sup>(a)</sup>**  $\geq 93,0$

<sup>(a)</sup>Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campestérol  $> 4,0$  % et  $\leq 4,5$  %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est  $\leq 1,4$  % et la teneur en delta-7-stigmasténol est  $\leq 0,3$  % et la teneur en stigmastadiènes est  $\leq 0,05$  mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.

<sup>(b)</sup> Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est  $> 0,5$  et  $\leq 0,8$  %, la valeur pour le campestérol doit être  $\leq 3,3$ ,  $\beta$ -sitostérol apparent/(campestérol +  $\Delta 7$ -stigmasténol)  $\geq 25$ , la valeur pour le stigmastérol doit être  $\leq 1,4$  et la valeur pour  $\Delta ECN_{42}$  doit être  $\leq [0,1]$ . Les valeurs des huiles de grignons d'olive raffinées doivent être  $> 0,5$  et  $\leq 0,7$  %, ensuite le stigmastérol  $\leq 1,4$  % et  $\Delta ECN_{42} \leq 0,4$ .

<sup>(a)</sup> **Pic chromatographique constitué de :  $\Delta 5,23$ -stigmastadiénol + clérostérol +  $\beta$ -sitostérol + sitostanol +  $\Delta 5$ -avénastérol +  $\Delta 5,24$ -stigmastadiénol.**

### **Teneur totale en stérols**

Huiles d'olive vierges

Huile d'olive raffinée

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges  $\geq 1\ 000$  mg/kg

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]  $\geq 1\ 600$  mg/kg

Huile de grignons d'olive raffinée  $\geq 1\ 800$  mg/kg

### **Teneur en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)**

Huiles d'olive vierges

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges  $\leq 4,5$

Huile d'olive raffinée

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]  $> 4,5$

Huile de grignons d'olive raffinée

### **Teneur en cires**

Huiles d'olive vierges Limite  
 $\leq 150$  mg/kg<sup>(d)</sup>

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges  $\leq 350$  mg/kg<sup>(e)</sup>

Huile d'olive raffinée

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]  $> 350$  mg/kg<sup>(e)</sup>

Huile de grignons d'olive raffinée

<sup>(d)</sup> Somme de  $C_{42} + C_{44} + C_{46}$

<sup>(e)</sup> Somme de  $C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46}$

### **$\Delta ECN_{42}$ - Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42**

Huiles d'olive vierges [0,2]

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges [0,3]

Huile d'olive raffinée

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] [0,5]

Huile de grignons d'olive raffinée

### **Teneur en stigmastadiènes**

Huiles d'olive vierges  $\leq 0,05$  mg/kg

### **Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)**

Huiles d'olive vierges  $\leq 20,0$

Huile d'olive raffinée  $\leq 5,0$

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 15,0
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 5,0
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 15,0

### Absorbance dans la région ultraviolette ( $K_{1\text{ cm}}^{\%}$ )

	<u>270 nm ou 268 nm</u>	$\Delta K^{(5)}$
Huile d'olive vierge extra	≤ 0,22	≤ 0,01
Huile d'olive vierge	≤ 0,25	≤ 0,01
Huile d'olive raffinée	≤ 1,25	≤ 0,16
Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 1,15	≤ 0,15
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 2,00	≤ 0,20
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 1,70	≤ 0,18

(5)

$$\Delta K_{270} = K_{270} - \frac{(K_{266} + K_{274})}{2}$$

$$\Delta K_{268} = K_{268} - \frac{(K_{264} + K_{272})}{2}$$

### [Autres

#### Esters éthyliques d'acides gras – EEAG (mg/kg)

Huile d'olive vierge extra ≤ 35]

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Huiles d'olive vierges

Aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

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

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

## 5. CONTAMINANTS

**5.1** Les **produits** visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans *la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

### 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.

### 5.3 Solvants halogénés

Teneur maximale de chaque solvant halogéné 0,1 mg/kg

Teneur maximale de la somme des solvants halogénés 0,2 mg/kg

## 6. HYGIÈNE

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

Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

### 7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être conforme aux descriptions données à la Section 3 de la présente norme. L'appellation « huile d'olive » ne doit en aucun cas désigner les huiles de grignons d'olive.

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

Les renseignements nécessaires 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, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient.

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

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

**Toutes les méthodes auxquelles on se réfère dans la présente annexe doivent être appliquées dans la dernière révision de celle-ci.**

### Échantillonnage

Méthode ISO 5555.

### Préparation des échantillons

Méthode ISO 661.

### Détermination des caractéristiques organoleptiques

Méthode COI/T.20/Doc. n° 15.

### Détermination de l'acidité libre

Méthode ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63 (03) ou COI/T.20/Doc. n° 34.

### Détermination de la composition en acides gras

Méthode COI/T.20/Doc. n° 24 ou ISO 5508:1990 et AOCS Ch2-91 (02) ou AOCS Ce 1f-96(02). Pour préparation d'échantillon ISO 5509:2000 ou AOCS Cc 2-66(97).

### Détermination de la teneur en acides gras *trans*

Méthode COI/T.20/Doc. n° 17 ou ISO 15304:2002 ou AOCS Ce 1f-96(02).

### Détermination de la teneur en cires

Méthode COI/T.20/Doc. n° 18 ou AOCS Ch 8-02 (02).

### Détermination de l'indice de peroxyde

Méthode ISO 3960 ou AOCS Cd 8b-90 (03) ou COI/T.20/Doc. n° 35.

### Détermination de l'absorbance dans la région ultraviolette

Méthode COI/T.20/Doc. n° 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91 (01).

### Détermination de la teneur en esters éthyliques d'acides gras - EEAG

Méthode COI/T.20/Doc. n° 28.



**Détermination de la composition en acides gras et de ses isomères *trans***

Méthode COI/T.20/Doc. n° 33 et AOCS Ch2-91 (02) ou AOCS Ce 1f-96(02) ou ISO 12966-2 ou ISO 12966-4.

**Détermination de la composition et de la teneur en stérols et en érythrodiol et uvaol**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 30 ou ISO 12228-2 ou AOCS Ch 6-91 (97).

**Détermination de la teneur en cires**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 28 ou AOCS Ch 8-02 (02).

**Détermination des stigmastadiènes**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 11 ou ISO 15788-1 ou ISO 15788-2 ou AOCS Cd 26-96 (03).

**Calcul de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 20 ou AOCS Ce 5b-89 (97).

**Détermination de la teneur en monopalmitate de 2-glycéryle**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 23.

**Détermination de l'alpha-tocophérol**

Méthode ISO 9936.

**Détection de traces de solvants halogénés**

Méthode ISO 16035].

### AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.

#### 1. FACTEURS DE QUALITÉ

<b>Eau et matières volatiles :</b>	
Huiles d'olive vierges	≤ 0,2 %
Huile d'olive raffinée	≤ 0,1%
Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,1%
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,1%
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,1%
<b>Impuretés insolubles :</b>	
Huiles d'olive vierges	≤ 0,10 %
Huile d'olive raffinée	≤ 0,05 %
Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,05 %
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,05 %
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,05 %
<b>Métaux présents à l'état de traces :</b>	
Fer (Fe)	≤ 3,0 mg/kg
Cuivre (Cu)	≤ 0,1 mg/kg
<b>Caractéristiques organoleptiques :</b>	
Huiles d'olive vierges : Voir Section 3 de la norme.	

#### Autres :

	<u>Odeur</u>	<u>Saveur</u>	<u>Couleur</u>
Huile d'olive raffinée	acceptable <sup>(*)</sup>	acceptable <sup>(*)</sup>	jaune clair
Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	bonne <sup>(**)</sup>	bonne <sup>(**)</sup>	claire, jaune à vert
Huile de grignons d'olive raffinée	acceptable <sup>(*)</sup>	acceptable <sup>(*)</sup>	claire, jaune à jaune-brun
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	bonne <sup>(**)</sup>	bonne <sup>(**)</sup>	claire, jaune à vert

<sup>(\*)</sup>Acceptable : sans symptômes de rancidité] [sans rancidité détectable]

<sup>(\*\*)</sup>Bonne : fruitée et sans symptômes de rancidité]

## 2. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

[Densité relative (20 °C/eau à 20 °C) 0,910 - 0,916]

### [Indice de réfraction ( $n_D^{20}$ )

Huiles d'olive vierges

Huile d'olive raffinée

1,4677 - 1,4705

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

1,4680-1,4707]

### Indice de saponification (mg KOH/g d'huile) :

Huiles d'olive vierges

Huiles d'olive raffinées

184 - 196

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

182 - 193

### [Indice d'iode (méthode Wijs)

Huiles d'olive vierges

Huiles d'olive raffinées

75 - 94

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

75 - 92]

### Insaponifiable :

Huiles d'olive vierges

Huile d'olive raffinée

≤ 15 g/kg

Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

≤ 30 g/kg

### Absorbance dans l'ultra-violet K232

Huile d'olive vierge extra

≤ 2,50<sup>4</sup>

Huile d'olive vierge

≤ 2,60

<sup>4</sup>Le pays de vente au détail peut exiger le respect de ces limites lors de la mise à disposition de l'huile au consommateur final.

**[4. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**Toutes les méthodes auxquelles on se réfère dans la présente annexe doivent être appliquées dans la dernière révision de celle-ci.**

**Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles**

Méthode ISO 662.

**Détermination de la teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole**

Méthode ISO 663.

**Détermination des traces métalliques (fer, cuivre)**

Méthode ISO 829 (four au graphite) ou ISO 21033 (spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction).

**Détermination de la densité relative**

Méthode ISO 6883 ou AOCS Cc 10c-95.

**Détermination de l'indice de réfraction**

Méthode ISO 6320.

**Détermination de l'indice de saponification**

Méthode ISO 3657 ou Cd 3-25 (03).

**Détermination de l'indice d'iode**

Méthode ISO 3961.

**Détermination de l'insaponifiable**

Méthode ISO 3596 ou ISO 18609 ou AOCS Ca 6b-53 (01).

**Détermination de l'absorbance dans l'ultra-violet - K<sub>232</sub>.**

Méthode COI/T.20/Doc. n° 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91 (01).]