

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

REP 11/FO

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-quatrième session

Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011

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

Penang (Malaisie)

21-25 février 2011

Note: La lettre circulaire CL 2011/2-FO est incluse dans le présent document.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CX 5/15.2

CL 2011/2-FO
Mars 2011

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** Distribution du rapport de la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (REP 11/FO)

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

Projets de directives à l'étape 8 et aux étapes 5/8

1. Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste (par. 30, Annexe II)
2. Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 40, Annexe III)
3. Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 51, Annexe IV)
4. Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 47, Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations sur le document susmentionné doivent le faire par écrit, conformément aux *Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus avant le **15 mai 2011**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Référence à l'acceptation de l'application facultative dans les normes Codex

Le Comité est convenu de diffuser, pour observations, les déclarations possibles suivantes en vue de leur inclusion dans toutes les normes sur les graisses et les huiles:

Ces facteurs de qualité et de composition complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit non conforme à ces facteurs complémentaires peut quand même être considéré comme conforme à la norme.

OU

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 est jugé conforme à la norme.

Le Comité est convenu en outre que dans la Lettre circulaire, on demandera à recevoir des observations sur les dispositions figurant actuellement dans le Tableau 3 (desméthylstérols) et le Tableau 4 (tocophérols et tocotriénols) de l'Annexe à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, et leur inclusion dans le texte principal de la Norme, en vue d'un examen plus approfondi lors de la prochaine session (par. 13-14).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations sur ce point doivent le faire par écrit, conformément aux *Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius), à l'adresse ci-dessus avant le **15 décembre 2011**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions soumises à la Commission, à sa trente-quatrième session, pour adoption:

Le Comité:

- a avancé à l'étape 8 le projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste (par. 30, Annexe II), le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 40, Annexe III) et le Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 51, Annexe IV), et à l'étape 5/8 l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (par. 47, Annexe V);
- est convenu de proposer de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'une norme Codex sur les huiles de poisson (par. 66, Annexe VI) et un avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz (par. 81, Annexe VII);
- est convenu d'interrompre les travaux sur l'avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en acide linoléique (par. 59).

Questions soumises à d'autres comités du Codex

Le Comité est convenu:

- de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments si les solvants halogénés devaient être considérés ou non comme des contaminants pour leur inclusion dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (par. 17);
- de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de remplacer ces entrées par « matières grasses tartinables et mélanges tartinables » (par. 18);
- d'informer le Comité sur l'étiquetage des aliments qu'aucune orientation générale n'était nécessaire dans le cas de la composition en acides gras des graisses et des huiles (par. 24);
- d'informer le Comité sur les poissons et les produits de la pêche de la proposition faite par le Comité d'entamer de nouveaux travaux sur une norme pour les huiles de poisson (par. 65).

TABLE DES MATIÈRES

Paragraphes

Introduction	1-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4-7
Questions soumises par la commission du Codex Alimentarius et d'autres comités (Point 2 de l'ordre du jour).....	8-24
Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'oléine de palmiste et de la stéarine de palmiste à l'étape 7 (N09-2007) (Point 3 de l'ordre du jour).....	25-30
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac (Point 4 de l'ordre du jour).....	31-54
Projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables à l'étape 7 (Point 4a de l'ordre du jour).....	31-40
Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (Point 4b de l'ordre du jour).....	41-54
Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables à l'étape 4 (Point 4c de l'ordre du jour).....	<i>Voir point 4b de l'ordre du jour</i>
Avant-projet d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en acide linoléique (Point 5 de l'ordre du jour).....	55-61
Proposition d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en delta-7-stigmastérol (Point 6 de l'ordre du jour).....	<i>Voir point 1 de l'ordre du jour</i>
Proposition de nouveaux travaux sur une norme pour les huiles de poisson (Point 7 de l'ordre du jour).....	62-67
Proposition d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huiles de tournesol (Point 8 de l'ordre du jour).....	68-71
Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour).....	72-97
Proposition de révision de la limite fixée pour le campesterol dans la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	72-78
Proposition de nouveaux travaux sur une modification de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz	79-81
Proposition de nouveaux travaux pour modifier la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de soja à haute teneur en acide oléique.....	82-86
Examen de la Norme CODEX STAN 210 pour les huiles végétales portant un nom spécifique en vue de l'ajout de l'huile de palme OxG à haute teneur en acide oléique	87-91
Proposition de révision de la Norme Codex pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles (CODEX STAN 19-1981), sur les huiles pressées à froid	92-97
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour).....	98

ANNEXES

Page

Annexe I	Liste des Participants	16
Annexe II	Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: oléine de palmiste et stéarine de palmiste	28
Annexe III	Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables	31
Annexe IV	Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	32
Annexe V	Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	36
Annexe VI	Document de projet en vue de la mise au point d'une norme Codex pour les huiles de poisson	37
Annexe VII	Avant-projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz	42

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a tenu sa 22^{ème} session du 21 au 25 février 2011 à Penang (Malaisie), sur l'aimable invitation du Gouvernement de Malaisie. La réunion a été présidée par Mme Noraini Mohd. Othman, Directrice, Division Sécurité et Qualité des aliments, Service de la Santé publique, ministère de la Santé. Cent participants de 31 Pays Membres, une Organisation Membre et neuf organisations internationales y ont assisté. La liste des participants figure à l'Annexe 1 du rapport.

2. La session a été ouverte par la Présidente, au nom de Tan Sri Dato' Seri Dr. Hj. Mohd. Ismail Merican, Directeur général de la Santé de Malaisie. Dans ses remarques d'ouverture, le Directeur général de la Santé de Malaisie a accueilli les participants à la 22^{ème} session de ce Comité du Codex. Il a rappelé l'importance des travaux du Codex et a confirmé l'engagement continu de la Malaisie à assumer sa responsabilité en tant que pays d'accueil. Il a souligné que la Malaisie accordait une grande importance à la mise en place d'un système efficace de sécurité des aliments, mise en évidence par l'optimisation de la Division Sécurité et Qualité des aliments en un programme autonome, pour pouvoir s'acquitter au mieux de sa mission en tant qu'Autorité centrale compétente en matière de sécurité alimentaire en Malaisie.

Répartition des compétences¹

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

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

4. Le Comité est convenu d'examiner les articles suivants au Point 9 de l'ordre du jour, « Autres questions et travaux futurs »:

- La proposition de révision de la limite fixée pour le campestérol dans la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (proposée par l'Australie);
- La proposition d'une nouvelle activité sur la modification de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour modifier les niveaux de composition en acides gras et de desméthylstérols dans l'huile de son de riz (proposée par la Thaïlande);
- La proposition de nouveaux travaux pour modifier la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique, afin d'inclure une norme pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique (proposée par les États-Unis d'Amérique);
- L'examen de la Norme CODEX STAN 210 pour les huiles végétales, afin d'ajouter l'huile de palme OxG à haute teneur en acide oléique (proposé par la Colombie);
- La proposition de révision de la Norme Codex pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par les normes individuelles sur les huiles pressées à froid (proposée par l'Iran).

5. Le Comité a été informé d'une proposition de la Syrie de reporter à la prochaine session le Point 6 de l'ordre du jour « Proposition d'amendement à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en delta-7-stigmasténol » car le document n'était pas prêt.

¹ CRD 1 (Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États Membres conformément à la Règle de Procédure II, paragraphe 5 de la Commission du Codex Alimentarius).

² CX/FO 11/22/1; CX/FO 11/22/11 (proposition de l'Australie); CX/FO 11/22/12 (proposition de la Thaïlande); CX/FO 11/22/13 (proposition des États-Unis d'Amérique); CX/FO 11/22/14 (proposition de la Colombie); CRD 4 (proposition de la Thaïlande), CRD 9 (proposition de l'Iran).

6. En prenant en compte ces modifications, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour pour cette session. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail intrasession, présidé conjointement par les États-Unis d'Amérique et la Suisse et travaillant en anglais uniquement, afin de discuter des Points 4b et 4c. Les termes de référence à débattre étaient notamment:

- L'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables à l'Étape 4;
- Le projet de liste de cargaisons précédentes acceptables à l'Étape 7; et
- Les mécanismes et procédures d'évaluation de l'acceptabilité de substances comme cargaisons précédentes, y compris l'évaluation de substances sans DJA, un *modus operandi* pour traiter cette question en temps voulu et le processus d'inclusion de nouvelles substances en s'appuyant sur des propositions des Membres découlant de nouvelles informations et données scientifiques.

7. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail intrasession afin de discuter du Point 5 de l'ordre du jour. Ce Groupe de travail, présidé par le Canada et travaillant en anglais, français, espagnol et russe, a été mandaté pour étudier le niveau d'acide linoléique dans l'huile d'olive vierge.

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS (Point 2 de l'ordre du jour)³

8. Le Comité a noté que plusieurs questions étaient pour information ou feraient l'objet de discussions aux points pertinents de l'ordre du jour, et a discuté des questions soumises par la 32^{ème} session de la Commission et le Comité sur l'étiquetage des aliments.

Référence à l'acceptation de l'application facultative dans les Normes Codex

9. Le Comité a rappelé que la 62^{ème} session du Comité exécutif n'était pas parvenue à un consensus sur la suppression de la déclaration portant sur l'application facultative qui figurait dans plusieurs normes Codex mais a recommandé qu'elle soit examinée au cas par cas par l'organe subsidiaire compétent, et que la 32^{ème} session de la Commission était convenue de soumettre cette question aux comités actifs compétents, à savoir le Comité sur les graisses et les huiles et le Comité sur le lait et les produits laitiers.

10. Plusieurs délégations ont déclaré qu'à leur avis, les dispositions figurant dans les annexes aux normes sur les graisses et les huiles apportaient des paramètres importants pour déterminer l'authenticité du produit et que ces dispositions devaient être conservées.

11. En ce qui concerne la déclaration sur l'application facultative dans les annexes actuelles, certaines délégations estimaient que la déclaration n'était pas nécessaire et pouvait être supprimée, car elle n'influencait pas le statut de la norme, toutes les normes Codex étant facultatives et conformes à la définition des « normes » aux termes de l'Accord OTC. Un certain nombre d'autres délégations ont fait remarquer que les dispositions figurant dans l'annexe n'étaient pas destinées à faire partie de la norme et ont mis en cause le fait que ces dispositions puissent être introduites dans la norme sans avoir fait l'objet d'un examen complet. Il convenait donc de conserver la déclaration, pour refléter le fait qu'elles apportaient des informations additionnelles et pour éviter toute confusion quant à leur statut.

12. Certaines délégations ont proposé d'envisager l'incorporation, dans le texte principal des normes, des dispositions figurant actuellement dans l'annexe et d'en profiter pour examiner ces dispositions et les actualiser le cas échéant. D'autres délégations estimaient qu'il fallait traiter en priorité la révision de la déclaration et ont signalé qu'il était trop tôt pour commencer une révision de toutes les normes actuelles et de leurs annexes.

³ CX/FO 11/22/2, CRD 8 (observations de la Malaisie); CRD 14 (observations du Kenya).

13. À l'issue d'une discussion approfondie, le Comité est convenu de conserver les annexes actuelles dans les normes pour les graisses et les huiles. Il a été généralement convenu de modifier la déclaration relative à l'application facultative dans les annexes. Le Comité est convenu en outre de diffuser une Lettre circulaire invitant à soumettre des observations concernant les déclarations alternatives proposées ci-dessous en vue de remplacer la déclaration actuelle sur l'application facultative dans les annexes de toutes les normes sur les graisses et les huiles:

Ces facteurs de qualité et de composition complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit non conforme à ces facteurs complémentaires peut quand même être considéré comme conforme à la norme.

ou

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 est jugé conforme à la norme.

14. Le Comité est convenu en outre que dans la Lettre circulaire, on demandera à recevoir des observations sur les dispositions figurant actuellement dans le Tableau 3 (desméthylstérols) et le Tableau 4 (tocophérols et tocotriénols) de l'Annexe à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, et la possibilité de les inclure dans le texte principal de la norme en vue de les étudier davantage lors de la prochaine session.

Section sur les contaminants

15. Le Comité a rappelé la décision prise lors de sa dernière session d'amender la section sur les contaminants dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, et a noté que les niveaux maximaux pour le plomb et l'arsenic dans les graisses et les huiles étaient inclus dans la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale* (NGCTAHA). Le Comité est donc convenu de réviser la section sur les contaminants dans toutes les autres normes sur les graisses et les huiles pour y faire figurer le texte standard énoncé dans le Plan de présentation des normes de produits du Manuel de procédure, avec deux paragraphes concernant respectivement la NGCTAHA et les LMR pour les résidus de pesticides.

16. Le Comité a discuté de l'inclusion de la disposition sur les solvants halogénés figurant dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. Le Comité a pris note d'une proposition de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments d'étudier l'exposition aux solvants halogénés et a remarqué que ces solvants étaient des aides de transformation plutôt que des contaminants.

17. Le Comité est convenu de conserver les dispositions concernant les solvants halogénés dans la Norme. Le Comité est aussi convenu de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments si les solvants halogénés devaient être considérés ou non comme des contaminants pour leur inclusion dans la NGCTAHA.

18. Le fait que les sections de la NGCTAHA sur le plomb et l'arsenic se référaient encore à la margarine et à la minarine ayant été noté, le Comité est convenu de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments de remplacer ces entrées par « matières grasses tartinables et mélanges tartinables ».

Comité sur l'étiquetage des aliments

19. Le Comité a rappelé que le Comité sur l'étiquetage des aliments avait reconnu que les avis divergeaient quant à savoir s'il devait ou non fournir une orientation horizontale sur l'emploi de noms communs normalisés modifiés pour les allégations relatives à la nutrition. Le Comité est convenu que les comités Codex sur les produits devraient être invités à donner des conseils, concernant notamment la pertinence et les implications pour leur travail de l'orientation horizontale ou de textes apparentés du CCFL sur les noms communs normalisés modifiés pour les allégations relatives à la nutrition.

20. La Présidente a attiré l'attention du Comité sur le fait que la 21^{ème} session du CCFO avait délibéré sur un document de débat concernant la composition et la dénomination des huiles avec une composition modifiée en acides gras, et que le Comité était convenu d'interrompre l'étude d'un système de dénomination des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras en raison du manque de soutien pour la poursuite de ce travail et des préoccupations exprimées.

21. La Présidente a proposé que ce Comité maintienne la tradition adoptée pour la dénomination des huiles avec une composition modifiée en acides gras au cas par cas. Cette approche est nécessaire et il s'agit d'une question extrêmement complexe, la modification d'un seul acide gras modifiant la composition d'autres acides gras dans les graisses et les huiles. La modification d'un acide gras doit par conséquent être considérée dans son ensemble en ce qui concerne la graisse ou l'huile individuelle.

22. Plusieurs délégations ont réaffirmé la décision de la 21^{ème} session du CCFO sur la dénomination des huiles végétales avec une composition modifiée en acides gras, et ont soutenu l'avis de la Présidente que les noms utilisés pour les huiles végétales devraient être étudiés au cas par cas.

23. Certaines délégations ont déclaré que le Comité sur l'étiquetage des aliments devait être encouragé à fournir une orientation horizontale sur les noms communs normalisés modifiés utilisés dans les allégations relatives à la nutrition. D'autres délégations ont fait remarquer que les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* apportaient une orientation suffisante sur les allégations relatives à la nutrition et qu'aucune recommandation additionnelle n'était nécessaire à cet égard.

24. Le Comité est convenu qu'aucune orientation horizontale ni aucun texte apparenté sur les noms communs normalisés modifiés pour les allégations relatives à la nutrition n'était nécessaire et que le CCFO devrait continuer à étudier les noms des huiles avec une composition modifiée en acides gras au cas par cas. Le Comité est convenu d'informer le Comité sur l'étiquetage des aliments de la décision ci-dessus.

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: INCLUSION DE L'OLÉINE DE PALMISTE ET DE LA STÉARINE DE PALMISTE À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

25. Le Comité a rappelé que l'avant-projet d'amendement avait été adopté à l'Étape 5 et avancé à l'Étape 6 par la 32^{ème} session de la Commission, comme il avait été proposé par la 21^{ème} session du CCFO.

26. Le Comité a examiné le projet d'amendement et a approuvé les amendements suivants.

Composition en acides gras

27. Suite à la demande de la dernière session, le Comité a examiné les données de composition en acides gras proposées par l'Indonésie. Le Comité a examiné également les données de composition en acides gras proposées par les États-Unis. Le Comité a approuvé les fourchettes révisées de composition en acides gras énoncées dans le Tableau 1.

28. Le Comité est convenu de remplacer « delta-7-stigmasterol » par « delta-7-stigmatenol » dans le tableau 3 de l'Annexe II (sans objet en français).

Teneur en fer maximale

29. En ce qui concerne la teneur en fer maximale, le Comité a rappelé que la teneur de 7 mg/kg s'appliquait uniquement à la stéarine de palmiste et est convenu de changer « stéarine de palmiste » en

⁴ CX/FO 11/22/3 (observations du Brésil, de la Colombie, des États-Unis d'Amérique); CX/FO 11/22/3-Add.1 (observations de l'Indonésie); CRD 2 (observations du Mali); CRD 6 (observations de la République de Corée).

« stéarine de palmiste brute » et d'ajouter une nouvelle ligne intitulée « Oléine de palmiste brute 5,0 mg/kg » pour clarification.

État d'avancement du projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: oléine de palmiste et stéarine de palmiste (N09-2007)

30. Le Comité est convenu de faire avancer à la 34^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius le projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: oléine de palmiste et stéarine de palmiste en vue de son adoption à l'Étape 8 (voir Annexe II).

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

PROJET DE CRITÈRES POUR ÉVALUER L'ACCEPTABILITÉ DE SUBSTANCES EN VUE DE LEUR INCLUSION DANS UNE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES À L'ÉTAPE 7 (Point 4a de l'ordre du jour)⁵

31. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de critères sous forme d'avant-projet d'amendement à la Section 2.1.3 Contamination du Code d'usages pour le stockage et le transport des graisses et des huiles en vrac, avait été adopté à l'Étape 5 et avancé à l'Étape 6 par la 32^{ème} session de la Commission, comme il avait été proposé par la 21^{ème} session du CCFO.

32. La Présidente a rappelé au Comité que le texte dans la Section 2.1.3 du Code d'usages précédant le paragraphe sur les critères avait déjà été adopté par la Commission.

33. Le Comité a examiné le projet de critères et a formulé les observations spécifiques ci-après.

Critère 2

34. Un observateur a mentionné que si les huiles et les graisses étaient raffinées après le transport, les substances ayant une DJA ou une DJT de 0,01 mg/kg de poids corporel par jour seraient acceptables. Une délégation a indiqué qu'il serait nécessaire d'étudier les données scientifiques en tenant compte du cadre de l'analyse des risques. Le Comité a rappelé que la Réunion technique FAO/OMS avait déjà considéré le processus de raffinage pour établir la DJA ou DJT de 0,1 mg/kg de poids corporel par jour. À l'issue d'une discussion, le Comité est convenu de conserver le critère sous sa formulation actuelle.

Critère 3

35. Une délégation a proposé de modifier le texte afin de clarifier: l'allergène « sera éliminé ». Plusieurs délégations ont proposé de supprimer « à moins que l'allergène alimentaire identifié puisse être éliminé de manière adéquate par transformation ultérieure de la graisse ou de l'huile pour son utilisation finale » car le processus qui serait utilisé n'apparaissait pas clairement et il serait impossible de savoir que l'allergène avait été éliminé de manière adéquate.

36. À l'issue d'une discussion, le Comité a rappelé que les critères étaient de nature générale et que la possibilité d'éliminer les allergènes devrait être examinée au cas par cas et a donc convenu de conserver le texte actuel du Critère 3.

Autres critères proposés lors de cette session

37. Plusieurs délégations ont soutenu des propositions pour un nouveau critère sur la disponibilité des méthodes d'analyse pour détecter les substances dans les graisses et les huiles comestibles. Un observateur a mentionné qu'il existait des méthodes d'analyse pour détecter la plupart des substances concernées mais qu'elles n'étaient pas pertinentes car l'acceptabilité de la cargaison était établie sur la base des considérations toxicologiques spécifiées aux termes du Critère 2.

⁵ CX/FO 11/22/4 (observations du Brésil, de la Colombie, de l'Union européenne, de la Jordanie, des Philippines des États-Unis d'Amérique, de la FEDIOL, de la FOSFA); CRD 2 (observations du Mali); CRD 12 (observations de la Turquie); CRD 14 (observations du Kenya).

38. Plusieurs délégations étaient d'avis que les quatre critères couvraient déjà tous les points importants pour l'évaluation de l'acceptabilité des cargaisons et que la détection de contaminants constituait une question distincte. À l'issue d'une discussion, le Comité a décidé de n'inclure aucun autre critère sur les méthodes d'analyse.

Autres observations

39. La délégation des États-Unis a proposé de supprimer la référence à la liste de cargaisons acceptables dans les paragraphes précédant les critères car cette liste n'avait pas été encore adoptée par la Commission. La délégation a noté que le paragraphe précédant les critères avait été diffusé aux fins d'observation et qu'il devait être soumis à débat. Le Comité a noté que ce texte n'était pas à débattre et est par conséquent convenu de conserver le texte actuel.

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

40. Le Comité est convenu d'avancer à l'Étape 8 le projet d'amendement du Code d'usages pour le stockage et le transport des graisses et des huiles en vrac: Critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables pour adoption par la 34^{ème} session de la Commission (voir Annexe III) et pour inclusion à la fin de la Section 2.1.3 Contamination.

PROJET DE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (Point 4b de l'ordre du jour)⁶

AVANT-PROJET DE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES (Point 4c de l'ordre du jour)⁷

41. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue de renvoyer à l'Étape 3 l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables pour observations et de conserver le projet de liste de cargaisons acceptables à l'Étape 7, en attendant que des progrès aient été réalisés dans l'établissement de mécanismes et procédures utilisables pour appliquer les critères.

42. Les délégations de la Suisse et des États-Unis ont présenté le rapport du Groupe de travail intrasession dont elles avaient assuré la coprésidence, comme convenu au Point 1 de l'ordre du jour. Le rapport est présenté dans le document CRD 17. Le Comité a noté que le Groupe de travail n'avait pas été en mesure de parvenir à une conclusion sur les questions présentées pour examen, en raison d'opinions divergentes, et a pris note du raisonnement sur lequel s'appuyaient les positions des participants exprimées durant la discussion. Le Comité est convenu d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant: avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables, projet de liste de cargaisons précédentes acceptables, et mécanismes et procédures pour évaluer l'acceptabilité de substances comme cargaisons précédentes.

Avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables

43. La délégation des États-Unis a rappelé la vue de la 62^{ème} Session du Comité exécutif, selon laquelle l'élaboration de listes pouvait retarder le processus du Codex et a fait part de son objection concernant l'élaboration d'une liste de cargaisons précédentes acceptables, pour les raisons suivantes: il n'était pas possible de tenir à jour et d'actualiser régulièrement une telle liste, car les ressources requises pour l'évaluation des risques par la FAO/OMS et l'examen par le Comité n'étaient pas suffisantes, en particulier car le CCFO se réunissait tous les deux ans, et la liste ne jouerait donc pas un rôle de protection de la santé des consommateurs; les critères finalisés à la session actuelle et la liste des cargaisons interdites apportaient une orientation suffisante aux gouvernements; et les pays

⁶ CX/FO 11/22/5

⁷ CL CX/FO 11/22/6, CX/FO 11/22/6 (observations de l'Union européenne, de la Malaisie, des Philippines, de la FOSFA); CRD 12 (observations de la Turquie); CRD 14 (observations du Kenya); CRD 17 (rapport du groupe de travail intrasession).

pouvaient aussi se référer aux listes actuelles, notamment les listes de la FOSFA et du NIOP. La délégation a également fait part de son inquiétude concernant la sûreté de certaines substances figurant sur la liste, du fait que celles-ci n'avaient pas été évaluées par le JECFA ou qu'aucune DJA ne leur avait été attribuée. Cette position a été soutenue par plusieurs délégations, dont la délégation du Canada.

44. La délégation de la Malaisie s'est déclarée favorable à l'avancement de l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables aux Étapes 5/8 en vue de son adoption par la Commission, pour les raisons suivantes: cette liste était particulièrement nécessaire pour les pays en développement qui ne conduisent pas l'évaluation des risques requise au niveau national, n'ont pas les ressources voulues pour ce faire ou n'ont pas les compétences techniques, et qui se fient au Codex; les substances figurant sur la liste étaient actuellement utilisées comme cargaisons précédentes acceptables dans le commerce des graisses et des huiles et reconnues comme ne présentant pas de danger; une liste nationale relative aux échanges est limitée à la participation nationale, ce en quoi elle se différencie d'une liste du Codex qui, elle, nécessite la participation internationale des pays membres; et l'absence d'harmonisation internationale pouvait créer des entraves au commerce. Cette position a été soutenue par plusieurs délégations et par l'Observateur de la FOSFA.

45. Le Comité a noté que les listes de cargaisons précédentes acceptables devraient être mises à jour quand de nouvelles données scientifiques deviendraient disponibles.

46. Considérant les préoccupations exprimées par la délégation de l'Union européenne et en s'appuyant sur ses observations écrites, le Comité est convenu de supprimer les substances suivantes de l'avant-projet de liste: 2,3-butanediol (2,3-butylène glycol); cyclohexanol; cyclohexanone; et huile végétale époxydée, et de conserver les autres substances sur la liste comme il avait été proposé.

État d'avancement de l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables

47. Le Comité est convenu de faire circuler à l'Étape 5/8 l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables, avec omission des Étapes 6 et 7 (Annexe V). La délégation des États-Unis a exprimé une réserve et indiqué qu'elle demeurerait opposée à cette proposition. La délégation du Japon a exprimé ses réserves quant à cette décision.

Projet de liste de cargaisons précédentes acceptables

48. Le Comité a noté que les positions exprimées concernant la nécessité des listes, durant l'examen de l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables, étaient similaires pour les projets de listes. De nombreuses délégations ont soutenu l'avancement du projet de liste de cargaisons précédentes acceptables à l'Étape 8, compte tenu des raisons mentionnées précédemment lors de la discussion de l'avant-projet de liste de cargaisons précédentes acceptables.

49. La délégation du Canada a déclaré qu'à son avis, certaines des substances figurant sur la liste soulevaient des préoccupations en matière de santé et devaient être supprimées, par exemple les huiles minérales pour lesquelles la DJA variait en fonction de la viscosité et l'huile de soja époxydée.

50. La délégation des États-Unis a fait part de ses préoccupations concernant la sûreté de certaines substances, en notant que sur 113 substances, 53 n'avaient pas été évaluées par le JECFA, ou bien aucune DJA ne leur avait été attribuée, et 36 ne s'étaient avérées sans danger que dans des conditions d'utilisation comme arômes, et non comme cargaisons précédentes.

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

51. Le Comité est convenu de faire circuler à l'Étape 8 le projet de liste de cargaisons précédentes acceptables (Annexe IV). La délégation des États-Unis a émis une réserve, notant qu'elle n'avait cessé de s'opposer au passage de ce projet de liste à une nouvelle étape et qu'il y avait suffisamment d'opposition parmi les autres délégations pour conclure que le document ne devait pas avancer plus loin.

Mécanismes et procédures pour évaluer l'acceptabilité de substances

52. Le Comité a examiné les mécanismes et procédures pour évaluer l'acceptabilité de substances comme cargaisons précédentes, cette question ayant aussi fait l'objet de discussions par le Groupe de

travail intrasession. Une délégation a exprimé son doute quant à la nécessité de discuter séparément de cette question, celle-ci ne figurant pas en tant que point distinct de l'ordre du jour. Le Comité a rappelé que les observations sur les mécanismes et procédures avaient été demandées en rapport avec l'examen de l'avant-projet de liste à l'Étape 3, à la suite des discussions qui avaient eu lieu lors de la dernière session. Plusieurs délégations ont signalé que des propositions d'amendements ou de révisions des listes pouvaient être présentées au sein du Comité, conformément à la Procédure et aux critères actuels du Codex pour les nouveaux travaux et qu'on n'avait pas besoin de procédures spécifiques. Le Comité a pris note d'une proposition d'examiner d'autres travaux sur l'acceptabilité de substances dans le cadre du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCCF), particulièrement si des demandes de conseils scientifiques étaient adressées au JECFA.

53. À l'issue d'une discussion, le Comité est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'entreprendre de nouveaux travaux sur les mécanismes et procédures pour amender les listes, car des propositions de révision pouvaient être soumises conformément à la Procédure d'élaboration du Codex et tenant compte des Principes de travail pour l'analyse des risques.

54. Le Comité a adressé ses remerciements et a fait part de son appréciation aux délégations de la Suisse et des États-Unis, qui avaient assuré la coprésidence, et à tous les Membres du Groupe de travail pour leur excellente contribution à l'examen de cette question au sein du Comité.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

55. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue de renvoyer à l'Étape 3 l'avant-projet d'amendement et que s'il s'avérait impossible de parvenir à un accord lors de la présente session, il recommanderait l'interruption du travail sur la teneur en acide linoléinique. Cette recommandation a été validée par la 62^{ème} session du Comité exécutif.

56. La délégation du Canada, parlant dans le cadre de sa présidence du Groupe de travail intrasession, a présenté le rapport du Groupe de travail, tel que présenté dans le document CRD 16 Rev. La délégation a fait état de l'absence d'accord dans le Groupe de travail intrasession et a déclaré qu'une autre option avait été proposée par la délégation égyptienne en plus des options figurant sur la note de bas de page. Les trois options sont les suivantes: 1) la teneur en acide linoléinique pourrait atteindre 1,1 pour cent et l'échantillon dépassant 1,0 pour cent pour l'acide linoléinique devrait respecter trois critères; 2) la teneur en acide linoléinique pourrait atteindre 1,2 pour cent et l'échantillon dépassant 1,0 pour cent pour l'acide linoléinique devrait respecter deux critères; et 3) la teneur en acide linoléinique pourrait atteindre 1,1 pour cent et l'échantillon dépassant 1,0 pour cent pour l'acide linoléinique devrait respecter deux critères.

57. Plusieurs délégations ont soutenu la première option mais à titre de compromis pourraient soutenir la troisième option qui inclut deux critères pour vérifier l'authenticité des huiles. Certaines délégations ont soutenu la deuxième option car selon leur étude, la valeur devrait être de 1,5 pour cent mais elles pouvaient accepter 1,2 pour cent à titre de compromis. Toute valeur inférieure aurait un impact négatif sur la production et le commerce à l'échelle mondiale et la portée de la Norme Codex devrait s'étendre aux huiles d'olive produites dans le monde entier. D'autres délégations ont soutenu la troisième option comme étant essentielle pour prévenir la fraude dans le commerce et pour garantir l'authenticité du produit.

58. Dans un effort de résoudre cette question, la Présidente a proposé une approche alternative dans laquelle les valeurs d'acide linoléinique dans les huiles d'olive vierges sont supprimées et remplacées par une note de bas de page rédigée ainsi: les limites nationales peuvent rester en place ou

⁸ CX/FO 11/22/7 (observations de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du COI); CRD 5 (observations du Mexique); CRD 12 (observations de la Turquie); CRD 14 (observations du Kenya); CRD 16 Rev (rapport du Groupe de travail intrasession).

les teneurs peuvent être déterminées par les autorités nationales. Cependant, cette proposition n'a pas été soutenue.

59. À l'issue d'une discussion, le Comité a reconnu qu'il n'y avait pas d'accord sur la teneur en acide linoléique dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive et par conséquent est convenu de recommander l'interruption de ce travail.

60. Le Comité a noté que si de nouvelles données étaient disponibles à l'avenir, il pourrait éventuellement réexaminer la question de la teneur des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive en acide linoléique. Le Président a rappelé au Comité que ces données varieraient selon le lieu géographique, le climat et la saison (variations saisonnières, différences liées aux variétés) et qu'il fallait qu'elles soient valables d'un point de vue statistique.

61. Le Comité a adressé ses remerciements et a fait part de son appréciation à la délégation du Canada, ayant assuré la présidence, et à tous les membres du Groupe de travail pour leur excellente contribution à l'examen de cette question au sein du Comité.

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN DELTA-7-STIGMASTÉNOL (Point 6 de l'ordre du jour)

Voir Point 1 de l'ordre du jour

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UNE NORME POUR LES HUILES DE POISSON (Point 7 de l'ordre du jour)⁹

62. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue d'examiner de nouveau cette proposition lors de la présente session, sur la base d'un document de projet révisé. La délégation de la Suisse a présenté le document de projet tel qu'il figure dans le document révisé CRD 15. La délégation a expliqué que la portée de la norme proposée s'étendrait aux huiles dérivées de poisson, y compris les huiles dérivées des crustacés et mollusques, qui se prêtent à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure et qu'il y aurait des catégories distinctes telles que les huiles de poisson « portant un nom spécifique » provenant d'espèces de poissons spécifiques ayant des critères de composition définis et des huiles de poisson « ne portant pas de nom spécifique » ayant des critères de composition de base.

63. La Présidente a lu les observations écrites des pays suivants, qui n'avaient pas pu être présents à la session: le Mali, l'Île Maurice et le Kenya.

64. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables aux nouveaux travaux proposés. Une délégation a mentionné qu'il faudrait faire référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire dans la norme afin de garantir la sécurité des huiles destinées à la consommation humaine.

65. Une délégation a demandé si le travail serait effectué par le Comité ou par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP). Le Secrétariat a précisé que compte tenu du mandat du Comité, le travail serait effectué par le CCFO et qu'il serait possible de poser des questions au CCFFP, notamment concernant les huiles de poisson « portant un nom spécifique », le cas échéant. Le Comité est convenu d'informer le CCFFP au sujet de la proposition d'entreprendre un nouveau travail sur les huiles de poisson. Plusieurs délégations ont fait observer qu'il conviendrait demander aux organes d'experts FAO/OMS de recueillir des avis scientifiques en vue de l'élaboration d'une norme Codex sur les huiles de poisson. Cette demande devrait porter sur toute la chaîne de production, sur les paramètres et sur les méthodes d'analyse.

⁹ CX/FO 11/22/9, CRD 2 (observations du Mali); CRD 3 (observations de l'Île Maurice); CRD 7 (observations de la Norvège); CRD 11 (observations de l'ISDI); CRD 14 (observations du Kenya); CRD 15 (document révisé du CX/FO 11/22/9).

66. Le Comité a constaté qu'il y avait un soutien unanime pour ces nouveaux travaux et est convenu de soumettre une proposition à la Commission en vue d'une nouvelle activité. Le Comité est convenu d'apporter une modification mineure au document de projet à la Section 9 dans Calendrier proposé, afin d'indiquer que ce travail sera entrepris conformément à la Procédure unique. Le document de projet figure dans l'Annexe VI. Pour donner plus de poids à la proposition, le Comité a également encouragé les pays et les observateurs à soumettre à la Suisse d'ici à avril 2011 des données supplémentaires sur le commerce et les obstacles au commerce, et autres données pertinentes.

67. Le Comité est également convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par la Suisse et travaillant en anglais, afin de préparer un avant-projet de norme sur les huiles de poisson en vue de sa circulation à l'Étape 3 et de son examen par la prochaine session du Comité, sous réserve que la Commission approuve cette nouvelle activité.

PROPOSITION D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILES DE TOURNESOL (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁰

68. Le Comité a rappelé que sa dernière session était convenue d'examiner la proposition d'entreprendre un nouveau travail sur la révision des fourchettes concernant l'acide oléique (C18:1) et l'acide linoléique (C18:2) pour les huiles de tournesol dans le Tableau 1 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

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

70. Plusieurs délégations ont signalé qu'elles ne pouvaient prendre position à ce stade, le document ayant été présenté tardivement lors de la session actuelle. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables au démarrage de ce travail et ont indiqué qu'elles seraient en mesure de soumettre des données scientifiques pertinentes.

71. Le document ayant été reçu tardivement et les Membres du Comité n'ayant pas suffisamment de temps pour mener une consultation nationale, le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session cette proposition de l'Argentine visant à modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique à la suite du changement des valeurs de référence pour les huiles de tournesol (acides gras oléiques et linoléiques, indice d'iode et densité absolue à 25° C) pour examen. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par l'Argentine et travaillant en anglais seulement, afin de réviser le document de débat en intégrant la préparation d'un document de projet, en tenant compte des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen supplémentaire lors de la prochaine session.

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

Proposition de révision de la limite fixée pour le campestérol dans la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive¹¹

¹⁰ CX/FO 11/22/10, CRD 5 (observations du Mexique); CRD 10 (rectificatif au document CX/FO 11/22/10); CRD 12 (observations de la Turquie); CRD 14 (observations du Kenya).

¹¹ CX/FO 11/22/11, CRD 14 (observations du Kenya).

72. La délégation de l'Australie a présenté le document de débat et a souligné l'importance de maintenir l'intégrité et la qualité de l'huile d'olive, le besoin de mettre à jour les Normes Codex quand de nouvelles informations scientifiques ou autres deviennent disponibles, et a rappelé que les normes de produits devraient refléter les variations globales et mettre l'accent sur les caractéristiques essentielles. Dans cette optique, la délégation a indiqué que de nombreux paramètres dans la norme actuelle ne reflétaient pas de manière adéquate les variations globales dans l'huile d'olive et que par conséquent certaines huiles d'olive de haute qualité ne pouvaient pas être commercialisées à l'échelle internationale. Afin de traiter ce problème, la délégation a proposé de réviser la limite fixée pour le campestérol afin de prendre en compte les nouvelles données sur la variabilité des niveaux de campestérol dans l'huile d'olive vierge. Cette proposition a été soutenue par certaines délégations.

73. La délégation de l'Union européenne a exprimé l'avis que les dispositions dans la norme devraient prendre en compte la production d'huile d'olive à un niveau global et devraient garantir la prévention de la falsification; à cet effet, les modifications des paramètres devraient être fondées sur des études globales menées conformément à un protocole convenu, comme c'est le cas pour les études du COI. La délégation a donc indiqué qu'il était prématuré d'entreprendre un nouveau travail sur la révision du niveau de campestérol. Cette position a été soutenue par d'autres délégations.

74. L'Observateur du COI a informé le Comité qu'une étude avait été entreprise sur les niveaux de campestérol et que, en raison d'un nombre d'échantillons insuffisant à ce jour, tous les pays producteurs, qu'ils soient ou non membres du COI, avaient été invités à fournir des échantillons.

75. La délégation de l'Australie a exprimé l'avis que toutes les données et études pertinentes sur l'huile d'olive, et pas seulement les données du COI, devraient être prises en compte, et que le Comité ne devrait pas attendre que le COI modifie sa norme pour traiter la question des niveaux de campestérol au niveau international, compte tenu du fait que tous les pays membres du Codex ne sont pas membres du COI.

76. Le Comité a pris note des informations fournies par les délégations des États-Unis et de l'Argentine sur les études qu'elles ont menées au niveau national sur les niveaux de campestérol dans l'huile d'olive, qui pourraient être utiles à un examen supplémentaire de cette proposition.

77. Le Comité est convenu de l'absence de soutien suffisant à ce stade pour entreprendre un nouveau travail sur la révision du niveau de campestérol dans la Norme du Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. Le Comité est convenu également que la délégation de l'Australie, en collaboration avec l'Argentine, les États-Unis et tous autres pays intéressés, réviserait le document de débat en vue de son examen par la prochaine session, en tenant compte des données supplémentaires qui deviendraient disponibles dans l'intervalle.

78. La Présidente a souligné que pour parvenir à des données qui soient véritablement représentatives de la variabilité globale, il convenait d'accorder une attention particulière aux conditions suivantes lors de la collecte de données pour examen par le Comité:

- variation géographique;
- variation climatique et saisonnière (sur plusieurs saisons);
- variétés végétales; et
- données cohérentes sur le plan statistique

Proposition de nouveaux travaux sur une modification de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz¹²

79. Le Comité a rappelé que la 32^{ème} session de la Commission avait recommandé au CCFO de réexaminer le niveau d'autres desméthylstérois dans la norme si de nouvelles données devenaient disponibles. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité que sa proposition initiale sur les desméthylstérois dans CX/FO 11/22/12 avait été étendue afin d'inclure la composition en acides gras

¹² CX/FO 11/22/12, CRD 4 (proposition additionnelle de la Thaïlande); CRD 14 (observations du Kenya).

tel que dans le document CRD 4. La délégation a présenté les résultats de ses études sur les niveaux de desméthylstérols et la composition en acides gras dans l'huile de son de riz. La délégation a proposé de nouveaux travaux visant à modifier le niveau de desméthylstérols et la composition en acides gras dans l'huile de son de riz dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

80. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à cette proposition de nouveaux travaux. Certaines délégations ont fait remarquer que l'on aurait besoin de davantage de données, tenant compte de la teneur en stérols, et qu'elles présenteraient des données pertinentes. La délégation de la Thaïlande a déclaré qu'elle collecterait un volume suffisant de données additionnelles pour préparer un avant-projet de norme d'ici à la prochaine session. La délégation des États-Unis a noté que du fait de la complexité des desméthylstérols dans l'huile de son de riz, il fallait veiller tant particulièrement à ce qu'on ait communiqué uniformément sur tous les autres desméthylstérols.

81. Le Comité est convenu de faire avancer cette proposition à la 34^{ème} session de la Commission en vue d'approuver comme nouveau travail un amendement sur les niveaux de desméthylstérols et la composition en acides gras de l'huile de son de riz dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*. Le document de projet correspondant à cette proposition est joint au présent rapport en Annexe VII.

Proposition de nouveaux travaux pour modifier la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de soja à haute teneur en acide oléique¹³

82. La délégation des États-Unis a rappelé que depuis 2005 et à la dernière session du Comité, celui-ci avait examiné sa proposition de nouveaux travaux sur trois types d'huiles de soja modifiées, qui n'avait pas été soutenue en raison du manque de données aux plans de la production et du commerce. La délégation a présenté les chiffres pour la production et le commerce des huiles de soja et a signalé qu'au cours des cinq prochaines années, l'huile de soja à haute teneur en acide oléique représenterait 15 pour cent de la production totale d'huile de soja et que de nombreux pays utilisaient actuellement ces huiles. La délégation a rappelé que plusieurs modifications avaient été apportées à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique afin d'inclure des huiles végétales à haute teneur en acide oléique et que par conséquent de nouveaux travaux sur les huiles de soja à haute teneur en acide oléique devraient être entrepris pour faciliter le commerce.

83. Plusieurs délégations ont soutenu les nouveaux travaux en vue d'augmenter la production et le commerce des huiles de soja à haute teneur en acide oléique. La Présidente a lu les observations écrites du Mexique qui n'était pas en mesure d'assister à la présente session.

84. D'autres délégations ont fait remarquer que les chiffres actuels relatifs à la production et au commerce manquaient dans le document de projet et que bien que certaines projections aient été présentées, la proposition n'apportait pas une justification suffisante pour entreprendre de nouveaux travaux à ce stade. En réponse à des questions sur les variétés de soja concernées, la délégation des États-Unis a précisé que certaines variétés commerciales se trouvaient déjà sur le marché.

85. La Présidente a également attiré l'attention sur la nécessité de disposer de données internationales adéquates concernant le volume de production et la consommation ainsi que la structure des échanges commerciaux et les facteurs essentiels de composition et de qualité.

86. À l'issue d'une discussion, le Comité est convenu que faute de données suffisantes sur les échanges et la production dans le document de projet, les nouveaux travaux ne bénéficiaient pas d'un soutien suffisant pour modifier la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique en vue d'inclure les huiles de soja à haute teneur en acide oléique. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis et travaillant en anglais, pour préparer un document de projet révisé, en tenant compte des avis et des observations formulés lors de la présente session et s'appuyant sur des données pertinentes tel que requis par les Lignes directrices

¹³ CX/FO 11/22/13, CRD 13 (informations complémentaires 1 des États-Unis) et CRD 5 (observations du Mexique).

sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen supplémentaire lors de la prochaine session.

Examen de la Norme CODEX STAN 210 pour les huiles végétales portant un nom spécifique en vue de l'ajout de l'huile de palme OxG à haute teneur en acide oléique¹⁴

87. La délégation de la Colombie a souligné les objectifs et les aspects principaux de sa proposition visant à développer des dispositions pour l'huile de palme à haute teneur en acide oléique produite par l'hybride OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guinensis*) dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, telle que présentée dans le document de projet, en signalant que des informations additionnelles sur les chiffres de production et la composition en acides gras figuraient dans le document CRD 18.

88. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à ces nouveaux travaux concernant ce produit car la demande des consommateurs, la production et le commerce des huiles à haute teneur en acide oléique allaient en augmentant en raison de leur valeur nutritionnelle élevée.

89. La discussion a donné lieu à des demandes de clarification, notamment de savoir si le type d'huile de palme proposée devrait être décrit comme étant à « haute teneur en acide oléique » ou « à teneur moyenne en acide oléique » comme dans le cas de l'huile de tournesol ayant une teneur en acide oléique similaire, et s'il convenait d'inclure la variété dans le nom de l'huile. Plusieurs délégations ont déclaré que le document ayant été reçu tardivement, elles n'étaient pas en mesure de prendre position lors de la présente session.

90. Le document ayant été reçu tardivement et les Membres du Comité n'ayant pas suffisamment de temps pour mener une consultation nationale, le Comité est convenu d'examiner cette proposition de la Colombie à sa prochaine session. La Présidente a également rappelé qu'il faudrait inclure des données internationales concernant le volume de production et la consommation ainsi que la structure des échanges commerciaux dans le document révisé.

91. Le Comité est convenu également d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Colombie et travaillant en anglais, afin de préparer un document de débat révisé intégrant un document de projet, en tenant compte des avis et des observations formulés lors de la présente session et basé sur les lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et les informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen supplémentaire lors de la prochaine session.

Proposition pour les huiles pressées à froid¹⁵

92. La délégation de l'Iran a présenté le document CRD 9 et a signalé l'importance d'utiliser la pression à froid comme méthode traditionnelle et naturelle de production des huiles. La délégation a proposé d'inclure quatre types d'huiles, à savoir l'huile de noix, l'huile de pistache, l'huile de chènevis et l'huile de noisette, dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

93. Plusieurs délégations ont signalé qu'elles ne pouvaient prendre position à ce stade, le document ayant été présenté durant la session actuelle, et qu'il leur fallait plus de temps pour étudier la proposition.

94. Certaines délégations ont signalé que ces huiles et d'autres types d'huiles pressées à froid étaient produits dans leur pays et qu'elles contribueraient volontiers à l'élaboration des dispositions

¹⁴ CX/FO 11/22/14, CRD 5 (observations du Mexique) et CRD 18 (informations complémentaires de la Colombie).

¹⁵ CRD 9 (proposition de l'Iran).

pertinentes. On a aussi remarqué que la définition et les caractéristiques des huiles pressées à froid devaient être examinées attentivement.

95. Le document ayant été reçu tardivement et les Membres du Comité n'ayant pas eu suffisamment de temps pour examiner la proposition de près, le Comité est convenu d'examiner cette proposition de l'Iran à la prochaine session.

96. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par l'Iran et travaillant en anglais, afin de préparer un document de débat révisé intégrant un document de projet, en tenant compte des avis et des observations formulés lors de la présente session et basés sur les lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le CCFO lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, pour examen lors de la prochaine session.

97. Le Comité est convenu également que cette proposition porterait essentiellement sur les quatre types d'huiles tel que mentionné ci-dessus et que tout Membre pourrait proposer d'inclure d'autres types d'huiles dans la norme sous forme de proposition séparée.

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

98. Le Comité a été informé qu'à titre provisoire il avait été décidé que sa 23^{ème} session se réunirait en Malaisie du 25 février au 1^{er} mars 2013, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le pays hôte et le Secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

QUESTION	ÉTAPE	INTERVENANT	RÉFÉRENCE (REP11/FO)
Projet d'amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: oléine de palmiste et stéarine de palmiste (N09-2007)	8	Gouvernements 34 ^{ème} session de la Commission	par. 30 Annexe II
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de critères pour évaluer l'acceptabilité de substances en vue de leur inclusion dans une liste de cargaisons précédentes acceptables	8	Gouvernements 34 ^{ème} session de la Commission	par. 40 Annexe III
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	8	Gouvernements 34 ^{ème} session de la Commission	par. 51 Annexe IV
Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac: projet de liste de cargaisons précédentes acceptables	5/8	Gouvernements 34 ^{ème} session de la Commission	par. 47 Annexe V
Norme pour les huiles de poisson	1/2/3	65 ^{ème} session du Comité exécutif 34 ^{ème} session de la Commission Groupe de travail électronique dirigé par la Suisse 23 ^{ème} session du Comité du Codex	par. 66 Annexe VI
Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz	1/2/3	65 ^{ème} session du Comité exécutif 34 ^{ème} session de la Commission Thaïlande 23 ^{ème} session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	par. 81 Annexe VII
Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive: teneur en acide linoléique	-	Travaux interrompus	par. 59

ANNEXE I

LISTE DES PARTICIPANTS

Présidente

Ms Noraini Mohd Othman
 Senior Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia.
 Phone: +603-8883 3501
 Fax: +603-8889 3815
 Email: noraini_othman@moh.gov.my

Vice-Présidente

Ms Nor Aini Sudin
 Food Technology Consultant
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: 6019-2733132
 Email: nenanoraini@yahoo.com

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA

Dr Toufik Koudri
 First Secretary
 Embassy of Algeria
 05 Jalan Mesra Off Jalan Damai, Kuala Lumpur, 55000
 Malaysia
 Phone: 0173831694
 Fax: 603 2148 8154
 E-mail: toufik@algerianembassy.org.my

Dr Rodney Mailer
 Research Fellow
 Industry and Investment NSW
 PO Box 914
 Wagga Wagga NSW 2650
 Australia
 Phone: +61417201032
 Fax: +61269381809
 E-mail: rod.mailer@australian-oils-research.com

ARGENTINA / ARGENTINE

Mr Agr. Eng Andres Maggi
 National Agrifood Health and Quality Service
 Paseo Colon 367, 3er piso
 CP 1067
 Buenos Aires
 Argentina
 Phone: 54-11-4121-5276
 Fax: 54-11-4121-5275
 E-mail: amaggi@senasa.gov.ar

Mr Paul Miller
 President Australian Olive Association
 Australian Olive Association
 137 Adelaide Road
 Murray Bridge
 SA 5253
 Australia
 Phone: 08 8535 7170
 Fax: 08 8532 6957
 E-mail: president@australianolives.com.au

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Dr Robert Solomon
 Manager
 Food Regulation Policy
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Phone: +61 2 6272 5945
 Fax: +61 2 6272 3025
 E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

Ms Angela O'Sullivan
 Manager, International Food Standards
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 18 Marcus Clarke Street
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Phone: +61 2 6272 3871
 Fax: +61 2 6272 3025
 E-mail: angela.o'sullivan@daff.gov.au

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Liliane Fernandes
 Especialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5, Area Especial 57,
 Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil
 Phone: 55-61-34626915
 Fax: 55-61-34625342
 E-mail: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Peres Gustavo Tayar
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5, Area Especial,
Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil
Phone: 0055-61-34625352
Fax: 0055-61-34625342
E-mail: gustavo.peres@anvisa.gov.br

CANADA / CANADÁ

Mrs Kathy Twardek
National Manager, Consumer Protection Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Tower 2, Floor 6
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
Canada
Phone: (613) 773-5489
Fax: (613) 773-5603
E-mail: kathy.twardek@inspection.gc.ca

COLOMBIA / COLOMBIE

Daniel Andrés Cruz Cárdenas
Embassy of Colombia in Malaysia
Phone: 0105178568
E-mail: daniel.cruz@cancilleria.gov.co

Mrs Monica Cuellar Sanchez
Leader of Added Value Promotion
Fedepalma
CRA 10A No. 69A-44 Bogota
Colombia
Phone: 571-3138600
Fax: 571-2157674
E-mail: mcuellar@fedepalma.org

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof Dr Hanafy Abdel-Aziz Hashem
Professor of Food Science and technology
Faculty of Agriculture
Al-Azhar University, Nasr City, Cairo
President of Egyptian Technical Committee on Fats and
Oil, EOS
Phone: 002/0106617520
House: 002/02/22748974
E-mail: hanafyhashem@hotmail.com

Eng Fathi M. Gaber Ali eldessoki
System Manager
Arma Group of Companies
Phone: 015365240/0100101052
Fax: 015365981
E-mail: fathi_gaber@arma.com.eg

EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE / COMUNIDAD EUROPEA

Dr Eva Zamora Escribano
Administrator responsible for Codex issues
European Commission
Directorate General for Health and Consumers
Rue Froissart 101
B-1049 Brussels
Belgium
Phone: +322 2998682
Fax: +322 2998566
E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Frank Swartenbroux
Administrator
European Commission
Directorate General for Health and Consumers
Rue Froissart 101
B-1049 Brussels
Belgium
Phone: +322 2993854
Fax: +322 2991856
E-mail: frank.swartenbroux@ec.europa.eu

Prof Jan Alexander
Dep. Director-General and Professor at the Norwegian
Institute of Public Health
Member of the Panel on Contaminants in the Food Chain
of the European Food Safety Authority (EFSA)
Munkerudtunet 19
1164 Oslo
Norway
Phone: 0047 210 76 253
Fax: 0047 210 76 243
E-mail: jan.alexander@fhi.no

Dr Luisa Ramos Bordajandi
Scientific Officer at the Unit of Contaminants of the
European Food Safety Authority (EFSA)
European Food Safety Authority (EFSA)
Largo N. Palli 5/A
43121 Parma
Italy
Phone: 0039 0521 036 573
Fax: 0039 0521 036 0573
E-mail: luisa.ramosbordajandi@efsa.europa.eu

FRANCE/ FRANCIA

Mrs Irene Oubrier
Sous-Direction des Produits Agricoles et Alimentaires
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF
59 bd Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
France
Phone: +33 1 44 97 31 54
Fax: + 33 1 44 97 05 27
E-mail: irene.oubrier@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Mr Hermann Brei
Regierungsdirektor
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Phone: +49 228 99529 4655
Fax: +49 228 99529 4965
E-mail: Hermann.brei@bmelv.bund.de

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRÍA

Mrs Agnes Palotásné Gyöngyösi
Chief Councillor
Ministry of Rural Development
1055 Budapest, Kossuth tér 11.
Hungary
Phone: +361 301-4040
Fax: +361 301-4808
E-mail: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Mrs Katalin Demeter
Chief Councillor
Ministry of Rural Development
1055 Budapest, Kossuth tér 11.
Hungary
Phone: +361 301-4482
Fax: +361 301-4808
E-mail: katalin.demeter@vm.gov.hu

Mrs Marianna Dömölki
Councillor
Ministry of Rural Development
1055 Budapest, Kossuth tér 11.
Hungary
Phone: +361 301-4452
Fax: +361 301-4808
E-mail: marianna.domolki@vm.gov.hu

Ms Katinka Van der Jagt
Administrator
Council of The European Union - Hungarian Delegation
rue de la Loi 175
1048 Brussels
Belgium
Phone: +32 281 9961
Fax: +32 281 6198
E-mail: katinka.vanderjagt@consilium.europa.eu

ICELAND / ISLANDE / ISLANDIA

Dr Valdimarsson Grimur
Consultant,
Ministry of Fisheries and Agriculture,
Skulagata 4,
101 Reykjavik, Iceland
Phone: +3546161653
E-mail: grimur.valdimarsson@slr.stjr.is

INDONESIA / INDONÉSIE

Mr Faiz Achmad
Director of Food, Marine and Fisheries Based Industry
Ministry of Industry
Jl. Pejaten Raya Komp. Depdikbud Blok A3 No.1 Rt
06/06 Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12510
Phone: 081511611765
Fax: 62-21-5252709
E-mail: faizachmad@yahoo.com

Mr Edy Sutopo
Deputy Director of Plantation Estate Based Industry
Ministry of Industry
Pondok Tirta Mandala Blok G 1/12, Sukamaju
Sukamajaya, Depok
Phone: 081381958700
Fax: 62-21-5252709
E-mail: edy10_sutopo@yahoo.co.id

Dr Sunarya
Director
The Spring Institute
Jl. Shaleh Iskandar No.279, Bogor
Indonesia
Phone: +62 251 4745504
Fax: +62 251 7531861
E-mail: sunarya.thespring@gmail.com

Dr Donald Siahaan
Head of Research Group of Palm Oil Product
Development and Quality
Indonesian Oil Palm Research Institute (IOPRI)
Jl. Brigjend Katamso 51 Medan 20158
Indonesia
Phone: +62 61 7862477
Fax: +62 61 7862488
E-mail: donaldjts@yahoo.com

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

Ms Kalantari Faranak
Expert/Supervisor
R & D Lab/ Savola Behshahr Co.
8km of Fath Road, Tehran/Iran
Phone: +982163962030
Fax: +982163964300
E-mail: fkalantari@savola.com

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr Ciro Impagnatiello
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre 20
1-00187 Roma
Italy
Phone: +39.06.46656046
Fax: +39.06.4880773
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Dr Lanfranco Conte
University of Udine
Via Sondrio, 2/A
1-33100 Udine
Italy
Phone: +390432558145
Fax: +390432558130
E mail: lanfranco.conte@uniud.it

Dr Orazio Summo
Ministry of Agriculture Food and Forestry Policies
Via XX Settembre 20
1-00187 Roma
Italy
Phone: +39.06.46656047
Fax: +39.06.4880273
Email: o.summo@politicheagricole.gov.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mr Kazuhiro Sakamoto
Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Mr Takanori Ohashi
Associate Director
Fisheries Processing Industries and Marketing Division
Fisheries Policy Planning Department
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Japan
Phone: +81-3-3502-8203
Fax: +81-3-3508-1357
E-mail: takanori_ohashi@nm.maff.go.jp

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Datuk Dr Choo Yuen May
Director General
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4402
Fax: +603 8925 9446
E-mail: choo@mpob.gov.my

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

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

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

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

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

Mr Abd Malek Abd Rahman
Senior Manager
MISC Berhad
Level 22
Menara Dayabumi
Jalan Sultan Hishamuddin
Kuala Lumpur
Malaysia
Phone: +603 2275 3040
Fax: +603 2275 2024
E-mail: amalek.arahman@miscbhd.com

Mr Mohammad Jaaffar Ahmad
Chief Executive Officer
The Palm Oil Refiners Association of Malaysia
(PORAM)
801C/802A, 8th Floor, Block B, Executive Suites
Kelana Business Centre, 97 Jalan SS7/2
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +603 7492 0006
Fax: +603 7492 0128
E-mail: susila@poram.org.my

Mr Mohd Muslimin Hashim
Manager
Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit
Lot 6, SS6
Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +016-312 4152
Fax: +603-7806 2272
E-mail: muslimin@mpoc.org.my

Mr Hisham Hussain
SE-Foods Regulatory Affairs
Sime Darby Plantations
13, Wisma Consplant 1
No 2, Jalan SS 16/4
47580, Subang Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +019-2416256
Fax: +03-56317588
E-mail: hisham.hussain@simedarby.com

Mr Syamsul Erwin Muhamad Lagis
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62654 Putrajaya
Phone: 017-7125873
Fax: +603-88803441
E-mail: erwin@kppk.gov.my

Ms Dayang Ratnasari Abu Bakar
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62654 Putrajaya
Phone: +019-366 4727
Fax: +603-88803382
E-mail: ratnasari@kppk.gov.my

Mrs Shamsinar bt Abdul Talib
Director of Planning, Policy Development and Codex
Standard
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health
Level 4, Plot 3C4, Presint 3
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
Malaysia
Phone: +603-88850790
Fax: +603-88850790
E-mail: shamsinar@moh.gov.my

Mr Hafiz Ismail
Assistant Reg. Affairs Mgr
Unilever Malaysia/FMM
Level 34, Menara TM
Jalan Pantai Baru
59200 Kuala Lumpur
Malaysia
Phone: +603-22462188
Fax: +03-22821048
E-mail: hafiz.ismail@unilever.com

Mrs Shahrila Ishak
Specialist, Regulatory and Scientific Affairs
Federation of Malaysian Manufacturers
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd
22-1, 22nd Floor, Menara Surian
No 1, Jalan PJU 7/3
Mutiara Damansara
47810 Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +603- 7965 6089
Fax: +03-79627206
Email: shahrila.ishak@my.nestle.com

Ms Lee Sheer Yap
Scientific Advisor
Federation of Malaysian Manufacturers
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd
22-1, 22nd Floor, Menara Surian
No 1, Jalan PJU 7/3
Mutiara Damansara
47810 Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +603- 7965 6317
Fax: +03-7962 7206
Email: leesheer.yap@my.nestle.com

Miss Norazura Aila Mohd Hassim
Research Officer
Malaysian Palm Oil Board
Technical Advisory Services
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang
Selangor
Phone: 603-87694519
Fax: 603-89201918
Email: azuraaila@mpob.gov.my

Miss Fauziah Mohamed Kasim
Pharmacist
National Pharmaceutical Control Bureau (NPCB)
Jalan Universiti
Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: 03-78835400
Fax: 03-79581312
Email: fauziah@bpfk.gov.my

Ms Fauziah Arshad
Principle Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: 603-8769 4400
Fax: 603-8925 9446
Email: fauziah@mpob.gov.my

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Mr El-Maati Benazzouz
 Directeur
 Laboratoire Officiel d'analyses et de Recherches
 Chimiques
 Ministère de l'agriculture et de la Pêche Maritime
 25, Rue Nichakra Rahal
 20110 Casablanca
 Morocco
 Phone: +212 5 22 302196
 Fax: +212 5 22 301972
 E-mail: maatibenazzouz@yahoo.fr

Mrs Ilham Chakib
 Head of Service of Plant Products Control
 National Food Safety Office (ONSSA)
 Av. Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
 Morocco
 Phone: +212 5 37 68 13 51 Fax: +212 5 37 68 20 49
 E-mail: ilham.chakib@gmail.com

Zine El Alami
 Directeur des Laboratoires,
 Etablissement Autonome de
 Contrôle et de Coordination des Exportations
 72 Mohammed SMIHA,
 Casablanca, Morocco
 Phone: 00212661201940
 Fax: 002125302567
 E-mail: zineelalami@yahoo.fr

MYANMAR

Mrs Shereen Ahad
 Assistant Director
 Food and Drug Administration
 Ministry of Health
 Office No. 47
 Ministry of Health
 NAY PY1 TAW
 Myanmar
 Phone: 067-431134
 Fax: 067-431136
 E-mail: minshamin@gmail.com

NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS

Mr Frederik Heijink
 Policy Co-ordinator
 Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
 Innovation,
 The Netherlands
 Prins Clauslaan 8
 2595 AJ The Hague
 PO BOX 20401, 2500 EK The Hague
 The Netherlands
 Phone: 31703784324
 E-mail: g.f.ch.heijink@minlnv.nl

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

Mr Sundararaman Rajasekar
 Senior Programme Manager (Codex)
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 2835
 Wellington
 New Zealand 6011
 Phone: +64 4 8942576
 Fax: +64 4 8942583
 E-mail: raj.rajasekar@maf.govt.nz

NIGERIA/ NIGÉRIA

Mr Nyoyoko Innocent Gabriel
 Assistance Chief Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration and
 Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo way, Zone 7, Wuse, Abuja
 Nigeria
 Phone: +234-8136740405
 Fax:
 E-mail: gabnyoyoko@yahoo.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Mrs Line Ruden
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office, Felles postmottak
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Phone: +47 23 21 68 00
 Fax: +47 23 21 68 01
 E-mail: line.ruden@mattilsynet.no

Ms Gunn. H. Knutsen
 Veterinary Advisor Health & Quality
 Norwegian Seafood Federation
 Norway
 Phone: +47 951 47 831
 Fax:
 E-mail: gunn.knutsen@fhl.no

Ms Irena Brustad
 Director Quality & Regulatory Affairs
 Norwegian Food and Drink Association
 Phone: +47 99 57 02 92
 E-mail: irena.brustad@axellus.no

PHILIPPINES / FILIPINAS

Mrs Alicia V. Fontecha
 Department Manager, Market Development
 Philippine Coconut Authority
 Department of Agriculture
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101
 Philippines
 Phone: (+632) 926-2281; (+632) 928-4501
 Fax: (+632) 926-2281
 E-mail: mrpd5@yahoo.com

Ms Lucita M. Falcatan
 Division Chief III-Trade Information and Relations
 Division
 Officer-In-Charge-Trade Management and Accreditation
 Department
 Philippine Coconut Authority
 Department of Agriculture
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101, Philippines
 Phone: (+632)928-4501 loc 409
 Fax: (+632)927-6662
 E-mail: lucitamfalcatan@yahoo.com.ph

Ms Yvonne V. Agustin
 Executive Director
 United Coconut Associations of the Philippines
 2F, PCRDF Bldg. Pearl Drive, Ortigas Center, Pasig City,
 Metro Manila
 Philippines 1605
 Phone: (+632)6339286
 Fax: (+632)6338030
 E-mail: ucap@ucap.org.ph

Mrs Mary Grace Mandigma
 OIC Chief Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
 Department of Agriculture
 3/F Agricultural Training Institute Building
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101
 Philippines
 Phone: +632 920 6131
 Fax: +632 455 2858
 E-mail: bafpsda@yahoo.com.ph

**REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE
 CORÉE / REPÚBLICA DE COREA**

Dr Hyung-Wook Chung
 Scientific Researcher
 Food Standards Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do,
 363-951
 Korea
 Phone: 82-43-719-2418
 Fax: 82-43-719-2400
 E-mail: mynet7@korea.kr

Ms Eun-Ju Choi
 Scientific Officer
 Food Import Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do,
 363-951
 Korea
 Phone: 82-43-719-2151
 Fax: 82-43-719-2150
 E-mail: choie5@korea.kr

Ms Sun-Kyung Heo
 Senior Researcher
 Food Safety policy Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do,
 363-951
 Korea
 Phone: 82-43-719-2032
 Fax: 82-43-719-2000
 E-mail: heosk@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION DE
 RUSSIE / FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Bessonov Vladimir
 Head of Laboratory
 Institute of Nutrition RAMS
 2/14 Ust'insry Proezd
 109240
 Russia
 Phone: +74956985736
 Fax: + 74956985736
 E-mail: bessonov@ion.ru

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Responsible Codex Alimentarius
 Swiss Federal Office of Public Health
 Post Box
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Phone: +41-31-322 00 41
 Fax: +41-31 322 11 31
 E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr Eric Coiffier
 Food Scientist (Specialist in fats and oils)
 Nestlé-Sofinol
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12
 CH- 1814 La Tour-de-Peilz
 Switzerland
 Phone: +41-219245678
 Fax: +41-219245762
 E-mail: eric.coiffier@nestle.com
 Dr Nathalie Henin
 Scientific & Regulatory Affairs Director
 Bunge Europe
 13 route de Florissant
 CH-1206 Geneva
 Switzerland
 Phone: +41796323687
 Fax: +41225929106
 E-mail: nathalie.henin@bunge.com

SYRIAN ARAB REPUBLIC / RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE / REPÚBLICA DE SIRIA

Mr Abdulrazzak Alhomsijour
Director of Alimentary Department
Syrian Arab Organization For Standardization & Methodology
Damascus, P.O. Box 11863
Syria
Phone: + 963114529825-3
Fax: +963114528214
E-mail: sasmo@net.sy_homsij55@gmail.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Mr Pisan Pongsapitch
Director, Office of Commodity and System Standard
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards/ Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
Bangkok 10900
Thailand
Phone: 662-561-2277 Ext. 1401
Fax: 662-561-3377
E-mail: pisan@acfs.go.th

Ms Warunee Sensupa
Food and Drug Technical Officer Senior Professional Level
Food and Drug Administration/Ministry of Public Health
88/24 Tiwanon Rd., Nontaburi 11000
Thailand
Phone: 662-590-7173
Fax: 662-591-8476
E-mail: warunee@fda.moph.go.th

Miss Nalinthip Peanee
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards/ Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
Bangkok 10900
Thailand
Phone: 662-561-2277 Ext. 1412
Fax: 662-561-3377
E-mail: nalinthip@hotmail.com

Mr Adul Premprasert
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th
Floor, 60 new Rachadapisek rd., Klongtoey, Bangkok
10110
Thailand
Phone: 662-819-7470-3
Fax: 662-819-7478
E-mail: adul@cook.co.th

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Ms Zeliha Bahar Kentel
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control Food
Codex Department
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel
Müdürlüğü,
Akay Cad. No:3 Bakanlıklar Ankara
Turkey
Phone:+90 312 417 41 76 ext 6104
Fax:+ 90 311 425 44 16
E-mail: bkentel@kkgm.gov.tr

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

Mr Martin Stutsman
Consumer Safety Officer
Office of Food Safety
US Food and Drug Administration
1500 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
USA
Phone: +1-301-436-1642
Fax: +1-301-436-2632
E-mail: Martin.Stutsman@fda.hhs.gov

Ms Chere L. Shorter
Agricultural Marketing Specialist
USDA/AMS
1400 Independence Ave., SW
Room 0709S
Washington, DC 20250
USA
Phone: 202/720-5021
Fax: 202/690-1527
E-mail: Chere.Shorter@ams.usda.gov

Ms Marie Maratos
International Issues Analyst
US Codex Office
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4865
Washington, DC 20250
USA
Phone: +1.202.690.4795
Fax: +1.202.720.3157
E-mail: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr Robert Moreau
Research Chemist
Agricultural Research Service
US Department of Agriculture
600 East Mermaid Lane
Wyndmoor, Pennsylvania, 19038
USA
Phone: +1-215-233-6428
Fax: +1-215-233-6406
E-mail: robert.moreau@ars.usda.gov

Mr Robert Reeves
 Director of Public Affairs
 QUALISOY
 189 Saddlebrook Drive
 Jackson, Tn
 USA
 Phone: 731-410-8364
 E-mail: rmreeves@netzero.com

Mr Javier Fajardo
 International Trade Specialist
 USDA/Foreign Agricultural Service
 1400 Independence Avenue SW.
 Washington, DC 20250-1000
 (Mail Stop#1015)
 USA
 Phone: 202-720-0981
 Fax: 202-690-0677
 E-mail: Javier.Fajardo@fas.usda.gov

Mr Bruce Golino
 Chair, Committee on Standards
 California Olive Oil Council
 PO Box 7520
 Berkeley, CA 94707-0520
 USA
 Phone: + 1-831- 588-2613
 Fax:
 E-mail: bruce@santacruzolive.com

Liam Rogers
 Chairman Technical Committee
 National Institute Oilseed Products
 173, Export Street,
 Newark, NJ, USA
 Phone: +9734651115
 Fax: +973 4659053
 E-mail: liamjrogers@gmail.com

UZBEKISTAN / OUZBÉKISTAN/ UZBEKISTÁN

Rakhimov Bakhodir
 Leading Specialist
 Ministry of Health
 12, Navoi st.Tashkent
 Uzbekistan
 Phone: +998712394198
 Fax: +998712441041
 E-mail: rakhimov@inbox.uz

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATION

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC)

Mr Jean-Louis Barjol
 Executive Director
 International Olive Council
 Principe de Vergara, 154
 28002 Madrid
 Spain
 Phone: 34-91-5630926
 Fax: 34-91-5631263

ASIAN & PACIFIC COCONUT COMMUNITY (APCC)

Mr Romulo Nercuit Arancon, Jr.
 Executive Director
 Asian & Pacific Coconut Community (APCC)
 3rd Floor Lina Building
 Jl. H.R. Rasuna Said Kav. B-7
 Kuningan, Jakarta Selatan 12920
 Indonesia
 Phone: (62-21) 5221712 - 13
 Fax: (62-21) 5221714
 E-mail: apcc@indo.net.id

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANISATION

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS [IADSA]

Mr Peter Berry Ottaway
 Technical Advisor
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 219 73 42
 E-mail: boa@berryottaway.co.uk

Mr Neil Buck
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 219 73 42
 E-mail: pieterdhondt@iadsa.be

Ms Mei Yee
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 219 73 42
 E-mail: wmy@cerebos.com.sg

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

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

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Rodney Gray
Vice President Regulatory Affairs
Martek Biosciences
6480 Dobbin Road
Columbia, MD 21045
Phone: 1 410 740 0081
Fax: 1 410 740 5480
E-mail: rgray@martek.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mrs Marie-Odile Gailing
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
rue de l' Association 50
1000 Brussels
Belgium
Phone: +32 2 209 11 43
Fax: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION

Dr Janet Collins
Corporate Regulatory Affairs
601 Pennsylvania Ave., NW
Suite 325 North
Washington DC 20004
United States of America
Phone: +1-2027283622
Fax: +1-202 7283649
E-mail: janet.e.collins@usa.dupant.com

CROPLIFE INTERNATIONAL

Mrs Lucyna Kurtyka
Food Policy & International Organizations
CropLife International
Monsanto
1300 I Street, NW, #450E
Washington, DC 20005
USA
Phone: (202) 383-2861
Fax: (202) 789-1748
E-mail: lucyna.k.kurtyka@monsanto.com

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Richard Cantrill
Technical Director
American Oil Chemists' Society (AOCS)
2710 South Boulder Drive,
Urbana, IL 61803
USA
Phone: +1 217 693 4830
Fax: +1 217 351 8091
E-mail: Richard.Cantrill@aoacs.org

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma H. Doyran
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Phone: +39 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka Kobayashi
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Phone: +39 06 570 53218
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

MALAYSIAN SECRETARIAT**Technical Team**

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

Ms Zaleenah Zainuddin
Senior Principal Assistant Director
Policy and Research Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0793
Fax: +603-8885 0798
Email: zaleenah@moh.gov.my

Ms Ezlin Abdul Khalid
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797 ext. 4065
Fax: +603-8885 0790
Email: ezlin@moh.gov.my

Ms Shariza Zainol Rashid
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797 ext. 4066
Fax: +603-8885 0790
Email: shariza_z@moh.gov.my

Logistics Team

Ms Ku Nafishah Ku Ariffin
Deputy Director of Health (Food Safety and Quality)
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042017226
Fax: 042623371
Email: kunafishah@ppg.moh.gov.my

Ms Vijayalakshmi a/p Govindarajoo
Deputy Director of Health (Management)
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042017
Fax: 042613508
Email: gvijayalakshmi@ppg.moh.gov.my

Dr Hassan Merican
Deputy Director of Health (Medical)
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042017238
Fax: 042632333
Email: hassanmerican2moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
Senior Principal Assistant Director
Communication and Promotion Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0780
Fax: +603-8885 0790
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Nor Kamilah Mohamad Alwi
Principal Assistant Director
Licensing and Certificate Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8883 3517
Fax: +603-8889 3815
Email: kamilah@moh.gov.my

Ms Fatimah Sulong
Principal Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 4070
Fax: +603-8885 0790
Email: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr Vasantha a/p Thiruvengadam
Airport Health Officer
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042611264
Fax: 042610964
Email: drvasantha@ppg.moh.gov.my

Dr Umarazina Abdul Kadir
Timur Laut Health Officer
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042828500
Fax: 042819500
Email: drumarazina@ppg.moh.gov.my

Ms Linza Md Yassin
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0785
Fax: +603-8885 0790
Email: linza@moh.gov.my

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

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

Ms Shazlina Mohd Zaini
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0790 ext. 4059
Fax: +603-8885 0790
Email: shazlina@moh.gov.my

Ms Har Rasyidah Mohd Irani
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797 ext. 4057
Fax: +603-8885 0790
Email: harrasyidah@moh.gov.my

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

Ms Maria Afiza Omar
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797
Fax: +603-8885 0790
Email: maria.afiza@moh.gov.my

Annexe II

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE
OLÉINE DE PALMISTE ET STÉARINE DE PALMISTE (N09-2007)**

(À l'Étape 8 de la Procédure)

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.3 Point d'écoulement**

Oléine de palmiste entre 21 et 26 °C

Stéarine de palmiste entre 31 et 34 °C

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

Acide gras	Oléine de palmiste ²	Stéarine de palmiste ²
C6:0	ND-0,7	ND-0,2
C8:0	2,9-6,3	1,3-3,0
C10:0	2,7-4,5	2,4-3,3
C12:0	39,7-47,0	52,0-59,7
C14:0	11,5-15,5	20,0-25,0
C16:0	6,2-10,6	6,7-10,0
C16:1	ND-0,1	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1,7-3,0	1,0-3,0
C18:1	14,4-24,6	4,1-8,0
C18:2	2,4-4,3	0,5-1,5
C18:3	ND-0,3	ND-0,1
C20:0	ND-0,5	ND-0,5
C20:1	ND-0,2	ND-0,1
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

¹ Données provenant des espèces énumérées à la section 2.

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

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

1. Facteurs de qualité

Niveau maximal

1.5 Fer (Fe):

Oléine de palme brute	5,0 mg/kg
Stéarine de palme brute	7,0 mg/kg

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

	Oléine de palmiste ²	Stéarine de palmiste ²
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	0,906-0,909 x=40°C	0,902-0,908 x=40°C
Densité apparente (g/ml)	0,904-0,907	0,904-0,906
Indice de réfraction (ND 40°C)	1,451-1,453	1,449-1,451
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	231-244	244-255
Indice d'iode	20-28	4-8,5
Insaponifiable (g/kg)	<15	<15

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

	Oléine de palmiste²	Stéarine de palmiste²
Cholestérol	1,5-1,9	1,4-1,7
Brassicastérol	ND-0,2	ND-2,2
Campestérol	7,9-9,1	8,2-9,7
Stigmastérol	13,4-14,7	14,1-15,0
Bêta-sitostérol	67,1-69,2	67,0-70,0
Delta-5-avenastérol	3,3-4,6	3,3-4,1
Delta-7-stigmasténol	ND-0,6	ND-0,3
Delta-7-avenastérol	ND-0,5	ND-0,3
Autres	2,9-3,7	1,0-3,0
Stérols totaux	816-1339	775-1086

ND – Non détectable, défini comme $\leq 0,05$ %

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

	Oléine de palmiste⁴	Stéarine de palmiste⁴
Alpha-tocophérol	ND-11	ND-10
Beta-tocophérol	ND-6	ND-2
Gamma-tocophérol	ND-3	ND-1
Delta-tocophérol	ND-4	ND
Alpha-tocotriénol	ND-70	ND-73
Gamma-tocotriénol	1-10	ND-8
Delta-tocotriénol	ND-2	ND-1
Total (mg/kg)	ND-90	ND-89

ND – Non-détectable.

Annexe III

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

(À l'Étape 8 de la Procédure)

2.1.3 Contamination

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

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

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

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

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

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

PROJET DE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES*(À l'Étape 8 de la Procédure)***Notes**

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

Liste des cargaisons précédentes acceptables

Substance (synonymes)	Numéro CAS
Acide acétique (acide éthanoïque; acide du vinaigre; acide méthane carboxylique)	64-19-7
Anhydride acétique (anhydride éthanoïque)	108-24-7
Acétone (diméthylcétone; propan-2-one)	67-64-1
Huiles acides et acides gras (distillats) – dérivés d'huiles ou de graisses animales, marines ou végétales	
Hydroxyde d'ammonium (hydrate d'ammonium; ammoniacque; eau ammoniacale)	1336-21-6
Polyphosphate d'ammonium	68333-79-9
Huiles et graisses animales, marines et végétales (y compris les huiles et graisses hydrogénées) – à l'exception de l'huile du mésocarpe de la noix de cajou et de la résine liquide	
Cire d'abeille – blanche	8006-40-4
Cire d'abeille – jaune	8012-89-3
Alcool benzylique (qualité pharmaceutique et qualité « réactifs »)	100-51-6
Butane-1,3-diol (1,3-butylèneglycol)	107-88-0
Butane-1,4-diol (1,4-butylèneglycol)	110-63-4
Acétate de n-butyle	123-86-4
Acétate de sec-butyle	105-46-4
Acétate de tert-butyle	540-88-5
Solution de chlorure de calcium	10043-52-4
Lignosulfonate de calcium liquide (solution de lignine; lessive sulfite)	8061-52-7
Cire de candelilla	8006-44-8
Cire de carnauba (cire de Carnaubeira)	8015-86-9
Cyclohexane (hexaméthylène; hexanaphtène; hexahydrobenzène)	110-82-7
Éthanol (alcool éthylique; alcool)	64-17-5
Acétate d'éthyle (éther acétique; ester acétique; naphte de vinaigre)	141-78-6
2-éthylhexanol (alcool 2-éthylhexylique)	104-76-7
Acides gras	
Acide arachidique (acide eicosanoïque)	506-30-9
Acide béhénique (acide docosanoïque)	112-85-6
Acide butyrique (acide n-butyrique; acide butanoïque; acide éthylacétique; acide propylformique)	107-92-6
Acide caprique (acide n-décanoïque)	334-48-5
Acide caproïque (acide n-hexanoïque)	142-62-1
Acide caprylique (acide n-octanoïque)	124-07-2
Acide érucique (acide cis-docos-13-énoïque)	112-86-7
Acide heptoïque (acide n-heptanoïque)	111-14-8
Acide laurique (acide n-dodécanoïque)	143-07-7
Acide lauroléique (acide dodécénoïque)	4998-71-4
Acide linoléique (acide octadéca-9,12-diénoïque)	60-33-3
Acide linoléinique (acide octadéca-9,12,15-triénoïque)	463-40-1
Acide myristique (acide n-tétradécanoïque)	544-63-8
Acide myristolique (acide n-tétradécénoïque)	544-64-9
Acide oléique (acide n-octadécénoïque)	112-80-1
Acide palmitique (acide n-hexadécanoïque)	57-10-3
Acide palmitoléique (acide cis-hexadéc-9-énoïque)	373-49-9
Acide pélargonique (acide n-nonanoïque)	112-05-0
Acide ricinoléique (acide cis-12-hydroxyoctadéc-9-énoïque; acide d'huile de ricin)	141-22-0
Acide stéarique (acide n-octadécanoïque)	57-11-4
Acide valérique (acide n-pentanoïque; acide valérianique)	109-52-4
Alcools gras	
Alcool butylique (butan-1-ol); alcool butyrique	71-36-3

Substance (synonymes)	Numéro CAS
Alcool caproylique (hexan-1-ol; alcool hexylique)	111-27-3
Alcool caprylique (octan-1-ol; heptylcarbinol)	111-87-5
Alcool cétylique (alcool en C-16; hexadécan-1-ol; alcool palmitique; alcool primaire hexadécylique)	36653-82-4
Alcool décylrique (décan-1-ol)	112-30-1
Alcool isodécylrique (isodécanol)	25339-17-7
Alcool enanthylique (heptan-1-ol; alcool heptylique)	111-70-6
Alcool laurylique (dodécan-1-ol; alcool dodécylrique)	112-53-8
Alcool myristylique (tétradécan-1-ol; tétradécanol)	112-72-1
Alcool nonylique (nonan-1-ol; alcool pélargonique; octylcarbinol)	143-08-8
Alcool isononylique (isononanol)	27458-94-2
Alcool oléylique (octadécénol)	143-28-2
Alcool stéarylique (octadécan-1-ol)	112-92-5
Alcool tridécylrique (tridécan-1-ol)	27458-92-0
Esters d'acides gras – combinaison des acides gras et des alcools gras susmentionnés	
par ex. Myristate de butyle	110-36-1
Stéarate de cétyle	110-63-2
Palmitate d'oléyle	2906-55-0
Mélanges d'alcools gras	
Alcool cétylstéarylique (C16-C18)	67762-27-0
Alcool laurylmyristylique (C12-C14)	
Acide formique (acide méthanoïque; acide métaformique)	64-18-6
Glycérine (glycérol, glycérine)	56-81-5
Heptane	142-82-5
Hexane	110-54-3
Acétate d'isobutyle	110-19-0
Alcool isooctylique (isooctanol)	26952-21-6
Alcool isopropylique (isopropanol; diméthylcarbinol; propan-2-ol)	67-63-0
Limonène (dipentène)	138-86-3
Solution de chlorure de magnésium	7786-30-3
Méthanol (alcool méthylique)	67-56-1
Méthyléthylcétone (butan-2-one; MEK)	78-93-3
Méthylisobutylcétone (4-méthyl-2-pentanone; isopropylacétone; MIBK)	108-10-1
Éther méthyl-tert-butylrique (MBTE)	1634-04-4
Mélasses	57-50-1
Cire de lignite	8002-53-7
Pentane	109-66-0
Cire de pétrole (paraffine)	8002-74-2
Acide phosphorique (acide orthophosphorique)	7664-38-2
Eau potable – acceptable uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure aussi sur la liste	7732-18-5
Polypropylène glycol	25322-69-4
Solution d'hydroxyde de potassium (potasse caustique)	1310-58-3
Acétate de propyle	109-60-4
Alcool propylique (propan-1-ol; propanol)	71-23-8

Substance (synonymes)	Numéro CAS
Propylène glycol (1,2-propylène glycol; propane-1,2-diol; 1,2-dihydroxypropane; monopropylène glycol (MPG); méthylglycol)	57-55-6
Propylène tétramère (tétrapropylène; dodécène)	6842-15-5
Dioxyde de silicium (microsilice)	7631-86-9
Solution d'hydroxyde de sodium (soude caustique, lessive; hydrate de sodium; caustique blanc)	1310-73-2

Silicate de sodium (verre soluble)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; alcool hexahydrique; D-sorbite)	50-70-4
Huile de soja époxydée	8013-07-8
Acide sulfurique	7664-93-9
Solution de nitrate d'ammonium et d'urée (UAN)	
Huiles minérales blanches	8042-47-5

Annexe V

AVANT-PROJET DE LISTE DE CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES

(À l'Étape 5/8 de la Procédure)

Liste de cargaisons précédentes acceptables

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

DOCUMENT DE PROJET
EN VUE DE LA MISE AU POINT D'UNE NORME CODEX
POUR LES HUILES DE POISSON

Ce Document de projet a été élaboré conformément à la dix-neuvième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (2010), section II, Procédures d'élaboration de Normes Codex et textes apparentés, *Partie 2. Examen critique – Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme (page 23)*.

1. Objectif et champ d'application de la norme:

L'objectif de la proposition de ces nouveaux travaux est d'établir une norme contenant les facteurs de composition et de qualité de différentes huiles de poisson (y compris les huiles de crustacés et mollusques). Aux fins de la Norme proposée, le terme huiles de poisson désigne des huiles obtenues à partir de poissons et de crustacés et mollusques selon la définition figurant dans la section 2 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)¹.

La composition particulière des huiles de poisson en fait un ingrédient important d'aliments de plus en plus nombreux. À l'heure actuelle, il existe de multiples types d'huiles de poisson sur le marché. On propose d'élaborer une Norme Codex qui couvrirait initialement les huiles de poisson satisfaisant aux critères du Codex pour de nouveaux travaux. Il devrait être possible de mettre facilement à jour la Norme proposée afin d'y inclure d'autres huiles de poisson en fonction de leur importance dans le commerce international et sous réserve qu'elles satisfassent aux critères Codex pour les nouveaux travaux. Le niveau de détail requis dans la norme, en ce qui concerne les facteurs de composition et de qualité nécessaires pour satisfaire aux objectifs déclarés, sera déterminé durant les délibérations du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

Les Normes Codex visent à assurer la protection du consommateur du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et, en même temps, la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement. La mise au point d'une Norme Codex pour les huiles de poisson comprenant des facteurs de composition et de qualité permettra d'assurer des pratiques commerciales loyales pour ces produits. En outre, pour assurer la protection du consommateur, il est important d'établir des facteurs de composition et de qualité pour les huiles de poisson.

À l'heure actuelle, en l'absence de norme internationale, le commerce des huiles de poisson se caractérise par l'existence de différents niveaux d'information. Les autorités ont dès lors du mal à juger si tel ou tel type d'huile est acceptable ou non. En outre, faute d'informations et de références harmonisées, les consommateurs ne peuvent pas choisir en toute connaissance de cause.

La Commission du Codex Alimentarius a mis au point des Normes pour presque toutes les graisses et huiles alimentaires courantes. Cependant, les huiles de poisson, qui sont des denrées alimentaires de plus en plus importantes, ne font encore l'objet d'aucune norme spécifique. Leurs particularités ne sont adéquatement prises en compte ni dans la *Norme pour les graisses et huiles comestibles* ni dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique*.

En raison de leur composition particulière, les huiles de poisson sont plus sensibles à l'oxydation que d'autres types d'huiles. Les facteurs de qualité comme l'indice de peroxydes (POV) ou la teneur en fer qui existent dans les normes existantes ne sont donc pas appropriés.

¹ **Poisson** N'importe lequel des vertébrés aquatiques à sang froid (ectothermiques). Les amphibiens et les reptiles aquatiques n'en font pas partie.

Crustacés et mollusques Les espèces de mollusques et crustacés aquatiques qui sont couramment utilisés dans les aliments.

Le champ d'application de ce nouveau travail est une Norme Codex pour les huiles de poisson y compris celles obtenues à partir de crustacés et mollusques qui satisfont aux critères du Codex pour les nouveaux travaux.

2. Pertinence et opportunité:

Outre l'utilisation traditionnelle d'huile de foie de morue, la consommation d'huiles de poisson liée à leur composition particulière est un phénomène plus récent que l'on constate dans de nombreux pays.

L'huile de poisson a tout d'abord été proposée aux consommateurs comme complément alimentaire (par exemple en gélules). Aujourd'hui, les huiles de poisson sont ajoutées à l'alimentation et on a affaire à un consommateur de plus en plus informé. Toutefois, les consommateurs et les autorités nationales manquent en général de connaissances sur les facteurs de composition et de qualité appropriés.

Comme le commerce d'huiles de poisson a rapidement augmenté au cours des dix dernières années et s'élève maintenant à environ 80 000 tonnes², une norme internationale est nécessaire pour permettre des pratiques commerciales loyales.

3. Principales questions à traiter:

La proposition de nouveaux travaux sur une Norme Codex pour les huiles de poisson sera élaborée conformément au plan de présentation des Normes Codex existantes pour les graisses et les huiles. Elle comprendra les parties suivantes:

- Champ d'application
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Tableaux de composition caractéristique en acides gras des huiles décrites

4. Évaluation des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

Les nouveaux travaux proposés respecteront les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits décrits dans la dix-neuvième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (2010), page 33.

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

Les huiles de poisson destinées à la consommation humaine sont des produits d'une grande valeur. Le commerce international d'huiles de poisson transformées et destinées à la consommation humaine porte sur quelque 80 000 tonnes et représente 1 milliard d'USD. Depuis le début du XXI^{ème} siècle, la quantité d'huiles de poisson commercialisée pour la consommation humaine a doublé tous les quatre ans. On estime que cette croissance de la demande et du commerce de ces produits va se poursuivre.

Si l'on prend en compte les volumes, la plupart des huiles proviennent de poissons de la famille des *Clupeidae* et de la famille des *Engraulidae*. Toutefois, du point de vue de la valeur, on doit distinguer trois différents types d'huiles qui représentent chacun une part significative du commerce actuel. En plus des huiles de poisson évoquées précédemment, il existe des huiles commercialisées sous forme de concentrés et

² Données de l'étude de marché, Organisation mondiale de l'EPA et de la DHA (GOED), 2008.

des huiles commercialisées sur la base de leur origine spécifique (par exemple l'huile de thon ou l'huile de foie de morue). Toutes ces huiles présentent différentes caractéristiques de composition.

La chaîne d'approvisionnement des huiles de poisson est internationale. Les principales pêcheries sont situées dans des régions éloignées des lieux de raffinage et de production des produits finis destinés aux consommateurs. Les expéditions à l'échelle mondiale entre les sites de production primaire et de transformation en denrées alimentaires sont donc courantes. Il est fréquent que les huiles de poisson ou les produits contenant des huiles de poisson traversent plusieurs frontières nationales avant d'arriver au consommateur.

b) Diversité des législations nationales et obstacles potentiels ou effectifs au commerce international qui en découlent.

Comme il n'existe pas de norme harmonisée au niveau international pour les huiles de poisson, divers obstacles et difficultés apparaissent régulièrement dans le commerce de ces produits.

Du fait de l'absence de norme internationale, les huiles de poisson actuellement commercialisées s'accompagnent d'un volume d'informations variable au sujet de leur origine, de leur composition et de leur qualité. Comme il peut y avoir des différences entre les huiles (degré de transformation, pureté, ajout d'additifs, structures moléculaires), les autorités nationales ont du mal à juger si tel ou tel envoi est acceptable ou non.

Ces nouveaux travaux contribueront à fournir une approche harmonisée à l'échelle internationale des facteurs de composition et de qualité ainsi que de l'étiquetage et du commerce des huiles de poisson.

c) Potentiel commercial sur les plans international ou régional.

La majorité des huiles de poisson commercialisées pour la consommation humaine sont produites dans des zones géographiques précises, alors que leur consommation dans des produits alimentaires finis est mondiale.

d) Aptitude du produit à la normalisation.

Bien que les huiles de poisson soient commercialisées pour leur teneur en acides gras spécifiques, une gamme de différentes huiles de poisson est disponible sur le marché.

Malgré cette diversité, toutes les huiles de poisson destinées à la consommation humaine devraient correspondre à des caractéristiques de qualité minimales.

On peut classer les huiles de poisson en catégories distinctes, telles que les huiles de poisson « portant un nom spécifique » qui proviennent d'espèces spécifiques ayant des critères de composition définis et les huiles de poisson « ne portant pas de nom spécifique » ayant des critères de composition de base.

L'huile de poisson est un produit jugé apte à une normalisation par le CCFO.

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

L'élaboration d'une Norme Codex pour les huiles de poisson contenant des facteurs essentiels de composition et de qualité permettra une harmonisation des huiles de poisson et contribuera par conséquent à la protection des consommateurs tout en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des huiles de poisson.

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

Il existe de multiples types d'huiles de poisson. Il s'agirait d'élaborer une Norme Codex couvrant initialement les huiles de poisson satisfaisant aux critères du Codex pour les nouveaux travaux. Il devrait être possible d'actualiser aisément la Norme proposée pour y faire figurer d'autres huiles de poisson en fonction de leur importance dans le commerce international et sous réserve de leur satisfaction aux critères du Codex pour les nouveaux travaux.

g) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

Il n'existe pas de norme internationale pour l'utilisation alimentaire des huiles de poisson. Ce manque de normalisation a abouti à l'élaboration d'une norme industrielle facultative³, toutefois cette norme n'est pas reconnue par les autorités. Il faut donc établir une norme Codex couvrant tous les facteurs de composition et de qualité qui sont nécessaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

Le résultat des nouveaux travaux proposés correspond aux objectifs fondamentaux suivants:

Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents;

Objectif 1.2: Passer en revue et élaborer des Normes Codex et des textes apparentés concernant la qualité des denrées alimentaires.

Les résultats de ces nouveaux travaux contribueront à la mise sur pied d'infrastructures solides de réglementation et de contrôle des denrées alimentaires. Ils favoriseront par conséquent la qualité et la conformité des huiles de poisson destinées à la consommation humaine.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex :

Le Codex a mis au point des normes pour la plupart des graisses et des huiles utilisées dans l'alimentation, à savoir:

- Norme pour les produits à base de matières grasses laitières (*CODEX STAN A-2-19 73, Rév. 1-1999, Amendé en 2006*);
- Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [(*CODEX STAN 19-1981 (Rév. 2-1999)*);
- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [(*CODEX STAN 33-1981 (Rév.2-2003)*);
- Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [(*CODEX STAN 210 (Amendée en 2003, 2005)*);
- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (*CODEX STAN 211-1999*).

La *Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* ne couvrent pas les huiles de poisson de façon adéquate. En raison de leur composition particulière, les huiles de poisson sont plus sensibles à l'oxydation que les autres huiles. Par conséquent, les facteurs de qualité comme l'indice de peroxydes (POV) ou la teneur en fer qui existent dans les normes actuelles ne sont pas appropriés.

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

L'Agence européenne de sécurité des aliments a présenté une opinion scientifique sur les huiles de poisson, prenant en compte les aspects liés à l'hygiène alimentaire et la rancidité des huiles de poisson⁴. Il se peut que des autorités nationales présentent aussi bientôt d'autres évaluations.

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

Une contribution au sujet des méthodes d'analyse pourrait être demandée à des organisations internationales reconnues.

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

³ *GOED Voluntary Monograph*, <http://www.goedomega3.com/portals/0/public/GOEDMonograph.pdf>

⁴ *Scientific Opinion on Fish Oil for Human Consumption. Food Hygiene, including Rancidity*. EFSA Journal 2010;8(10):1874

délai d'élaboration de la norme ne devrait en règle générale pas dépasser cinq ans :

Plan de travail pour l'élaboration d'une Norme Codex pour les huiles de poisson

Calendrier	Réunion	État d'avancement
Février 2011	Vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, Malaisie	Accord concernant le commencement de nouveaux travaux sur la Norme Codex pour les huiles de poisson et la demande de l'agrément de la Commission du Codex Alimentarius pour les nouveaux travaux à sa 34 ^{ème} session (Juillet 2011).
Juillet 2011	Trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation des nouveaux travaux.
Août 2011 à octobre 2012	Intersession – Groupe de travail électronique	Élaboration d'un Avant-projet de Norme et mise en circulation de celui-ci par le Secrétariat du Codex (Étape 3) afin de recueillir des observations en vue de la 23 ^{ème} session du CCFO (2013).
Février 2013	Vingt-troisième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Discussion de l'Avant-projet de Norme pour les huiles de poisson à l'Étape 4 et proposition de transmission du Projet de Norme à la CAC en vue de son adoption à l'Étape 5.
Juillet 2013	Trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption du Projet de Norme pour les huiles de poisson à l'Étape 5.
Août 2013 à octobre 2014	Intersession – Groupe de travail électronique	Mise en circulation du Projet de Norme afin de discuter celui-ci et de le réviser à partir des observations reçues.
Février 2015	Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Examen du Projet de Norme pour les huiles de poisson (Étape 7) et présentation à la CAC pour adoption (Étape 8).
Juillet 2015	Trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption finale du Projet de Norme pour les huiles de poisson (Étape 8).

DOCUMENT DE PROJET**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT
UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILE DE SON DE RIZ****1. Objet et champ d'application de la Norme**

Proposition d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: huile de son de riz, visant à modifier les niveaux de composition en acides gras et de desméthylstérois.

2. Pertinence et opportunité

La 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) en 2009 a adopté le Projet d'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz à l'Étape 8 et est convenue que le CCFO devrait réexaminer le niveau d'autres desméthylstérois si de nouvelles données devenaient disponibles. La Thaïlande s'est donc engagée à entreprendre une nouvelle étude des niveaux de desméthylstérois ainsi que d'autres facteurs de qualité de l'huile de son de riz qui sera présentée à la 22^{ème} session du CCFO en février 2011.

3. Principaux aspects à examiner

Les changements proposés aux valeurs actuelles pour l'huile de son de riz dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, en particulier des détails des résultats des analyses, figurent dans la synthèse de l'étude sur la composition en acides gras et les desméthylstérois dans l'huile de son de riz.

4. Évaluation par rapport aux critères pour l'établissement des priorités de travail

Critères applicables aux produits:

a) Protection des consommateurs contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses

Les dispositions contenues dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique assurent déjà la protection des consommateurs contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses. La modification des valeurs dans la norme pour les niveaux de desméthylstérois dans l'huile de son de riz a pour but d'indiquer les caractéristiques chimiques précises de cette huile, contribuant ainsi à protéger les consommateurs contre les pratiques frauduleuses.

b) Volume de production et de consommation dans chaque pays, et volume et structure des échanges commerciaux entre pays

La production mondiale d'huile de son de riz est d'environ 1 à 1,4 million de tonnes. Les principaux pays producteurs sont la Chine, l'Inde, le Japon, le Myanmar et la Thaïlande. Un grand nombre de pays en Asie, en Europe, en Amérique et l'Australie sont importateurs.

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

La Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique a été élaborée pour répondre à la diversité des législations nationales et aux obstacles au commerce international qui pourraient en découler.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'huile de son de riz fait depuis longtemps l'objet d'échanges internationaux en grandes quantités.

e) Aptitude du produit à la normalisation

L'amendement proposé se prête à la normalisation s'agissant d'un amendement à une norme existante.

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

Les dispositions figurant dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique couvrent déjà les principales questions liées à la protection des consommateurs et au commerce.

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

Ce point est sans rapport avec la présente proposition.

h) Travail déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales

Il n'y a pas d'autre norme internationale couvrant cet aspect de l'huile de son de riz.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la déclaration de la Vision stratégique énoncée dans le Plan stratégique 2008-2013, 1)

Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

6. Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents du Codex

Aucune.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucune.

8. Détermination de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

Aucune.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de la nouvelle activité, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'Étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Il est demandé au Comité et à la Commission de déterminer si la nouvelle activité proposée devrait être entreprise selon la Procédure unique. Comme le Comité du Codex sur les graisses et les huiles se réunit tous les deux ans, il est proposé que l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: inclusion de l'huile de son de riz soit effectué selon la Procédure Codex ci-après:

Calendrier	Réunion	Avancement
Juillet 2011	34 ^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation comme nouvelle activité par la CAC
Février 2013	23 ^{ème} session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Date proposée pour examen à l'Étape 4 par le CCFO
Juillet 2013	36 ^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius	Date proposée pour adoption par la CAC à l'Étape 5/8