

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/44-FO
Novembre 2016

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de *la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)*

DATE LIMITE: 9 janvier 2017

GÉNÉRALITÉS:

1. À sa vingt-quatrième session tenue à Melaka, en Malaisie, le Comité du Codex sur les huiles et les graisses, est convenu de constituer un groupe de travail électronique¹ animé par la Colombie et coprésidé par l'Équateur, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer, un avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), pour diffusion en vue observations à l'étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session, sous réserve de l'adoption des nouveaux travaux par la Commission.
2. Les observations fournies par les pays ont été analysées et celles d'entre elles considérées pertinentes ont été incorporées dans le projet de révision.
3. L'avant-projet de révision de la Norme CODEX STAN 210-1999 (à l'étape 3), tel que présenté dans le rapport du groupe de travail électronique (document CX/FO 17/25/6) sera examiné à la vingt-cinquième session du CCFO qui se tiendra à Kuala Lumpur, en Malaisie du 27 février au 3 mars 2017.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les Membres et observateurs du Codex sont invités à présenter leurs observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) : ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) (Annexe I), conformément aux directives générales ci-dessous.
5. L'avant-projet de révision de la norme est chargé sur le Système d'observations en ligne du Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

6. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
8. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories: rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales).
9. À la fin de la période d'envoi des observations, le Secrétariat du gouvernement hôte (Malaisie) rassemblera, dans le système, les observations dans un document de travail pertinent.
10. Des directives supplémentaires sur le système OCS se trouvent sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/fr/>.
11. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

¹ REP15/FO, par. 90

Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

(À l'étape 3)

Les nouveaux libellés doivent être présentés soulignés/en gras et les parties à biffer ~~rayées~~.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

(Note : les synonymes se trouvent entre parenthèses immédiatement après le nom de l'huile)

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

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

Acides gras	<u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u>
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND – 0.4</u>
C14:0	<u>ND – 0.7</u>
C16:0	<u>25.0– 34.0</u>
C16:1	<u>ND – 0.8</u>
C17:0	<u>ND</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>2.0 – 3.8</u>
C18:1	<u>48.0 – 58.0</u>
C18:2	<u>10.0 – 14.0</u>
C18:3	<u>ND – 0.6</u>
C20:0	<u>ND – 0.4</u>
C20:1	<u>ND</u>
C20:2	<u>ND</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND</u>

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

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

	<u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u>
Densité relative (x °C/eau à 20°C)	<u>0.8957-0.910</u> <u>(50 °C/eau à 20 °C)</u>
Densité apparente (g/ml)	<u>ND</u>
Index de réfraction (ND 40°C)	<u>1.459-1.462</u>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<u>189-199</u>
Indice d'iode	<u>60-72</u>
Insaponifiable (g/kg)	<u>≤12</u>
Ratio d'isotopes de carbone stables *	<u>:</u>

* Pour la méthode, se référer aux publications suivantes:

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

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

	<u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u>
Cholestérol	<u>2.2-4.7</u>
Brassicastérol	<u>ND-0.4</u>
Campestérol	<u>16.6-21.9</u>
Stigmastérol	<u>11.5-15.5</u>
Bêta-sitostérol	<u>57.2-60.9</u>
Delta-5-avenastérol	<u>1-1.9</u>
Delta-7-stigmastérol	<u>ND-0.2</u>
Delta-7-avenastérol	<u>ND-1.0</u>
Autres	<u>ND-1.8</u>
Stérols totaux (mg/kg)	<u>519-1723</u>

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

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.

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

	<u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u>
Alpha-tocophérol	<u>128 - 152</u>
Bêta-tocophérol	<u>ND</u>
Gamma-tocophérol	<u>4 - 138</u>
Delta-tocophérol	<u>0 - 31</u>
Alpha-tocotriénol	<u>165 - 179</u>
Gamma-tocotriénol	<u>475 - 586</u>
Delta-tocotriénol	<u>35 - 61</u>
Total (mg/kg)	<u>678 - 956</u>

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

¹ Données provenant des espèces énumérées à la Section 2.