

## Annexe V

**RÉVISION PROPOSÉE 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)**

(N10-2015)

(à l'étape 5)

Les ajouts de texte sont **en caractères gras/soulignés**.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

**L'huile de palme – à forte teneur en acide oléique (huile de palme à forte teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile 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 pourcentage)

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

Acide gras	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
C6:0	<b><u>ND</u></b>
C8:0	<b><u>ND</u></b>
C10:0	<b><u>ND</u></b>
C12:0	<b><u>ND-0,4</u></b>
C14:0	<b><u>ND-0,8</u></b>
C16:0	<b><u>23.0-38.0</u></b>
C16:1	<b><u>ND-0.8</u></b>
C17:0	<b><u>ND-0.2</u></b>
C17:1	<b><u>ND</u></b>
C18:0	<b><u>1.5-4.5</u></b>
C18:1	<b><u>48.0-60.0</u></b>
C18:2	<b><u>9.0-17.0</u></b>
C18:3	<b><u>ND-0.6</u></b>
C20:0	<b><u>ND-0.4</u></b>
C20:1	<b><u>ND-0.2</u></b>
C20:2	<b><u>ND-0.5</u></b>
C22:0	<b><u>ND</u></b>
C22:1	<b><u>ND</u></b>
C22:2	<b><u>ND</u></b>
C24:0	<b><u>ND-0.2</u></b>
C24:1	<b><u>ND</u></b>

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

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

## AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	<b><u>Huile de palme à forte teneur en acide oléique</u></b>
<b>Densité relative (x °C/eau à 20 °C)</b>	<b><u>0.8957-0.910</u> <u>(50 °C/eau à 20 °C)</u></b>
<b>Densité apparente (g/ml)</b>	<b><u>ND</u></b>
<b>Indice de réfraction (ND 40 °C)</b>	<b><u>1.459-1.462</u></b>
<b>Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)</b>	<b><u>189-199</u></b>
<b>Indice d'iode</b>	<b><u>58-75</u></b>
<b>Insaponifiable (g/kg)</b>	<b><u>≤12</u></b>
<b>Ratio d'isotopes de carbone stables *</b>	<b>-</b>

\* Pour la méthode, voir les publications suivantes :

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

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

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

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

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

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques<sup>1</sup> (mg/kg)

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

ND – non détectable

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