



14 mai 2020

(20-3604)

Page: 1/5

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

### NOTIFICATION

1.	<b>Membre notifiant:</b> <u>THAÏLANDE</u> <b>Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:</b>
2.	<b>Organisme responsable:</b> <i>Food and Drug Administration (Thai FDA)</i> (Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires)
3.	<b>Produits visés (Prière d'indiquer le(s) numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC. Les numéros de l'ICS devraient aussi être indiqués, le cas échéant):</b> Graisses et huiles comestibles (ICS 67.200)
4.	<b>Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Tous les partenaires commerciaux</b> <input type="checkbox"/> <b>Régions ou pays spécifiques:</b>
5.	<b>Intitulé du texte notifié:</b> <i>Draft Ministry of Public Health Notification, No. ... B.E. ....(....) Issued by virtue of the Food Act B.E. 2522 entitled "Edible Fats and Oils"</i> (Projet de Notification du Ministère de la santé publique, n° ... de ... É.B. établi au titre de la Loi sur les produits alimentaires de 2522 É.B., intitulé "Graisses et huiles comestibles") <b>Langue(s):</b> thaï. <b>Nombre de pages:</b> 20 <a href="https://members.wto.org/crnattachments/2020/SPS/THA/20_3177_00_x.pdf">https://members.wto.org/crnattachments/2020/SPS/THA/20_3177_00_x.pdf</a>
6.	<b>Teneur:</b> Le Ministère de la santé publique (MOPH) a estimé que les Notifications existantes du Ministère de la santé publique relatives aux graisses et huiles comestibles devraient être révisées afin d'établir la conformité avec les normes pertinentes du Codex pour les graisses et les huiles comestibles ainsi que leurs techniques de production. Par conséquent, le projet de Notification du MOPH intitulé "Graisses et huiles comestibles" a été publié pour la protection de la santé des consommateurs et la facilitation des échanges comme suit: <ul style="list-style-type: none"><li>– Disposition 1 - Les Notifications du MOPH suivantes vont être abrogées;<ul style="list-style-type: none"><li>(1) Notification du MOPH (n° 23) É.B. 2522 (1979) relative à l'huile d'arachide</li><li>(2) Notification du MOPH (n° 233) É.B. 2544 (2001) relative à la modification de la Notification du Ministère de la santé publique (n° 23) É.B. 2522 (1979) relative à l'huile d'arachide</li><li>(3) Notification du MOPH (n° 56) É.B. 2524 (1981) relative à l'huile de palme</li><li>(4) Notification du MOPH (n° 184) É.B. 2542 (1999) relative à l'huile de palme (n° 2)</li><li>(5) Notification du MOPH (n° 234) É.B. 2544 (2001) relative à la modification de la Notification du Ministère de la santé publique (n° 56) É.B. 2524 (1981) relative à l'huile de palme</li><li>(6) Notification du MOPH (n° 57) É.B. 2524 (1981) relative à l'huile de coco</li><li>(7) Notification du MOPH (n° 235) É.B. 2544 (2001) relative à la modification de la Notification du Ministère de la santé publique (n° 57) É.B. 2524 (1981) relative à l'huile de coco</li><li>(8) Notification du MOPH (n° 205) É.B. 2543 (2000) relative à l'huile et à la graisse.</li></ul></li><li>– Disposition 2 - Les graisses et huiles comestibles sont des aliments soumis à des exigences de qualité ou à des normes. La définition des graisses et huiles comestibles est révisée comme suit:</li></ul>

"Les graisses et huiles comestibles s'entendent des denrées alimentaires qui sont composées de glycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine et qui sont propres à la consommation humaine, à l'exception de l'huile de poisson"

- Disposition 3 - Les graisses et huiles comestibles sont classifiées dans 5 catégories comme suit:
  - 1) Graisses et huiles d'origine végétale, telles qu'énoncées à l'annexe 1 de cette notification;
  - 2) Graisses et huiles d'origine animale, telles qu'énoncées à l'annexe 2 de cette notification;
  - 3) Graisses et huiles d'origine marine, telles qu'énoncées à l'annexe 3 de cette notification;
  - 4) autres graisses et huiles de toute origine autre que celles énoncées aux annexes 1, 2 et 3 de cette notification et qui ont été approuvées par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires; et
  - 5) Les corps gras mélangés composés de 2 ou plus de 2 types de graisses et d'huiles différents tels que classifiés dans 1), 2), 3) et 4), ou de graisses et huiles spécifiques figurant dans une notification spécifique du MOPH. Les corps gras mélangés sont transformés soit par procédé mécanique, par procédé d'interstérification ou par d'autres procédés approuvés par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires.
- Disposition 4 - Les méthodes de production de graisses et huiles comestibles, à l'exception des corps gras mélangés, devraient être comme suit:
  - 1) Le procédé mécanique par extraction ou pressage, et par apport de chaleur, le pressage à froid sans apport de chaleur, la distillation, le fractionnement par procédé mécanique, ou d'autres procédés mécaniques approuvés par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires, avec purification uniquement par lavage à l'eau, filtration ou centrifugation;
  - 2) Le procédé de transformation par purification des huiles et des graisses, obtenues par procédé mécanique ou par extraction au moyen de solvants, afin d'éliminer des acides gras libres, et pouvant être traitées pour décoloration ou désodorisation. Sont comprises les graisses et les huiles qui ont été soumises à des procédés de modification tels que le fractionnement, l'hydrogénation complète, l'interstérification ou la réestérification au moyen d'agents chimiques, d'enzymes ou de la chaleur en tant que catalyseur, selon le cas; ou
  - 3) D'autres procédés approuvés par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires.
- Disposition 5 - Les graisses et huiles comestibles doivent satisfaire aux exigences de qualité ou aux normes suivantes:
  - 1) Pour les graisses et huiles comestibles sous forme liquide ou semi-solide
    - La couleur, l'odeur et le goût inhérents aux caractéristiques spécifiques de ces graisses et huiles selon le cas; et absence de corps étranger et d'odeur rance;
    - Les caractéristiques chimiques et physiques de certaines graisses et huiles doivent satisfaire aux exigences figurant à l'annexe 4 de cette notification;
    - La composition en acides gras de certaines graisses et huiles doit satisfaire aux exigences figurant à l'annexe 5 de cette notification;
    - L'indice d'acide doit être exprimé en mg d'hydroxyde de potassium par 1 gm de graisses et d'huiles et doit satisfaire aux limites basées sur le type ou le procédé de graisses et d'huiles. Dans le cas où l'indice d'acide est exprimé en pourcentage des acides gras libres, une conversion du pourcentage des acides gras libres en indice d'acide sera nécessaire pour satisfaire à l'exigence;
    - L'indice de peroxyde doit être exprimé en mg d'hydroxyde de potassium par 1 kg de graisses et d'huiles et doit satisfaire aux limites basées sur le type ou le procédé de graisses et d'huiles;
    - L'eau et les matières volatiles à une température de 105 degrés Celsius doivent satisfaire aux limites basées sur le type ou le procédé de graisses et d'huiles selon le cas;
    - La teneur en savon ne soit pas excéder 0,005% en poids; à l'exception du lard, du premier jus dans lesquels la teneur en savon doit être nulle;
    - La teneur en impuretés insolubles ne doit pas excéder 0,05% en poids, à l'exception des huiles d'olive vierges dans lesquelles elle ne doit pas excéder 0,1% en poids;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La teneur en contaminants (huile minérale, fer et cuivre) ne doit pas excéder les limites établies selon le type ou le procédé de graisses ou d'huiles, selon le cas.</li> </ul> <p>2) Pour les corps gras mélangés sous forme liquide ou semi-solide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les exigences de qualité ou les normes applicables aux graisses et aux huiles avant mélange doivent satisfaire aux exigences en vigueur pour les graisses et les huiles prises individuellement, selon le cas, et doivent satisfaire à des exigences de qualité et à des normes approuvées par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires, selon le cas.</li> </ul> <p>3) Pour les graisses et les huiles en poudre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La teneur en humidité ne doit pas excéder plus de 5% en poids;</li> <li>• Les graisses et d'huiles utilisées comme matières premières doivent satisfaire aux exigences en vigueur pour les graisses et les huiles prises individuellement, selon le cas;</li> <li>• Dans le cas où d'autres ingrédients sont présents, ils doivent satisfaire aux exigences de qualités et aux normes pertinentes approuvées par l'Agence thaïlandaise des médicaments et des produits alimentaires.</li> </ul> <p>– Disposition 6 - Les contaminants et pathogènes ne doivent pas excéder les limites établies dans la Notification du MOPH relative à la Norme sur les aliments contenant des contaminants et à la Norme sur les micro-organismes pathogènes dans les aliments, respectivement.</p> <p>– Disposition 7 - L'utilisation d'additifs alimentaires et de récipients pour les graisses et les huiles comestibles doit satisfaire aux exigences établies dans la Notification du MOPH relative aux additifs alimentaires et à la Norme sur les récipients, respectivement.</p> <p>– Disposition 8 - Les producteurs et les importateurs de graisses et huiles comestibles destinées à la vente doivent appliquer:</p> <p>1) La notifications du Ministère de la santé publique relative aux méthodes de production, à l'équipement de production et aux méthodes d'entreposage des aliments;</p> <p>2) L'interdiction de réutiliser des huiles de cuisson pour la production de graisses et d'huiles.</p> <p>– Disposition 9 - L'étiquetage des graisses et des huiles doit être conforme à la Notification du MOPH relative à l'étiquetage des aliments préemballés. En outre, les renseignements ci-après devront figurer sur l'étiquette, selon le cas:</p> <p>1) Les méthodes de production devront figurer avec le nom de l'aliment pour les graisses et les huiles, à l'exception des corps gras mélangés</p> <p>2) Les types de graisses et d'huiles utilisés comme ingrédients et leurs proportions, indiquées dans l'ordre décroissant, ainsi que le procédé de production des graisses et d'huiles utilisées dans le mélange, doivent figurer avec le nom de l'aliment pour les corps gras mélangés.</p> <p>– Disposition 10 - Les producteurs et les importateurs de graisses et huiles comestibles destinées à la vente, dont l'autorisation a été délivrée avant cette notification, doivent appliquer:</p> <p>1) Les graisses et les huiles existantes peuvent être vendues pendant une durée maximum de deux ans à compter de la date d'entrée en vigueur de cette notification.</p> <p>2) Les graisses et les huiles existantes doivent satisfaire aux exigences de cette notification dans une durée maximum de deux ans à compter de la date d'entrée en vigueur de cette notification.</p> <p>– Disposition 11 - Cette Notification entrera en vigueur le lendemain de sa publication au Journal officiel.</p>
7.	<p><b>Objectif et raison d'être: [X] innocuité des produits alimentaires, [ ] santé des animaux, [ ] préservation des végétaux, [ ] protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes, [ ] protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites.</b></p>
8.	<p><b>Existe-t-il une norme internationale pertinente? Dans l'affirmative, indiquer laquelle:</b></p>

<input checked="" type="checkbox"/> [X]  <input type="checkbox"/> [ ]  <input type="checkbox"/> [ ]  <input type="checkbox"/> [ ]	<p><b>Commission du Codex Alimentarius (par exemple, intitulé ou numéro de série de la norme du Codex ou du texte apparenté):</b> CODEX STAN 19-1981, CODEX STAN 33-1981, CODEX STAN 210-1999, CODEX STAN 211 -1999</p> <p><b>Organisation mondiale de la santé animale (OIE) (par exemple, numéro de chapitre du Code sanitaire pour les animaux terrestres ou du Code sanitaire pour les animaux aquatiques):</b></p> <p><b>Convention internationale pour la protection des végétaux (par exemple, numéro de la NIMP):</b></p> <p><b>Néant</b></p>
	<p><b>La réglementation projetée est-elle conforme à la norme internationale pertinente?</b></p> <p><b>[X] Oui [ ] Non</b></p> <p><b>Dans la négative, indiquer, chaque fois que cela sera possible, en quoi et pourquoi elle diffère de la norme internationale:</b></p>
<p><b>9.</b></p>	<p><b>Autres documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Notification du Ministère de la santé publique relative à la Norme sur les aliments contenant des contaminants;</li> <li>2. Notification du Ministère de la santé publique relative à la Norme sur les micro-organismes pathogènes dans les aliments;</li> <li>3. Notification du Ministère de la santé publique relative à la Norme sur les additifs alimentaires;</li> <li>4. Notification du Ministère de la santé publique relative à la Norme sur les récipients;</li> <li>5. Notification du Ministère de la santé publique concernant les méthodes de production, l'équipement de production et les méthodes d'entreposage des aliments;</li> <li>6. Notification du Ministère de la santé publique relative à l'étiquetage des aliments préemballés.</li> </ol>
<p><b>10.</b></p>	<p><b>Date projetée pour l'adoption (jj/mm/aa):</b> à déterminer.</p> <p><b>Date projetée pour la publication (jj/mm/aa):</b> à déterminer.</p>
<p><b>11.</b></p>	<p><b>Date projetée pour l'entrée en vigueur: [ ] Six mois à compter de la date de publication, et/ou (jj/mm/aa):</b> Le lendemain de la publication au Journal officiel.</p> <p><b>[ ] Mesure de facilitation du commerce</b></p>
<p><b>12.</b></p>	<p><b>Date limite pour la présentation des observations: [X] Soixante jours à compter de la date de distribution de la notification et/ou (jj/mm/aa):</b> 13 juillet 2020</p> <p><b>Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: [X] autorité nationale responsable des notifications, [X] point d'information national.</b></p> <p><b>Adresse, numéro de fax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</b></p> <p><i>National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards - ACFS (Bureau national des normes pour les produits agricoles et les aliments)</i>  50 Phaholyothin Road, Ladyao  Chatuchak, Bangkok 10900  Thaïlande  Téléphone: +(662) 561 4204  Fax: +(662) 561 4034  Courrier électronique: <a href="mailto:spsthailand@gmail.com">spsthailand@gmail.com</a>  Sites Web: <a href="http://www.acfs.go.th">http://www.acfs.go.th</a>  <a href="http://www.spsthailand.net/">http://www.spsthailand.net/</a></p>

- 13. Texte(s) disponible(s) auprès de: [X] autorité nationale responsable des notifications, [X] point d'information national. Adresse, numéro de fax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:**

Courrier électronique: [spsthailand@gmail.com](mailto:spsthailand@gmail.com)

Sites Web: <http://www.acfs.go.th>

<http://www.spsthailand.net/>