

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 2

CRD15

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt-septième session  
En ligne, 18 – 22 et 26 octobre 2021

#### QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

*Présenté par le Canada*

**Contexte supplémentaire lié à la demande du CCNFSDU41 au CCFO d'envisager des travaux au sein du CCFO sur les moyens possibles de réduire les acides gras trans (AGT) ou d'éliminer les huiles partiellement hydrogénées (HPH).**

Fournir un contexte supplémentaire à la demande du CCNFSDU dans le cadre des questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires

Le Canada souhaite attirer l'attention du Comité sur la question soumise par la 41e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) concernant les mesures qui pourraient être prises pour réduire les apports en acides gras trans (AGT) par une interdiction des huiles partiellement hydrogénées (HPH) ou par l'élaboration de limites pour les niveaux d'AGT dans les aliments transformés, par exemple, en modifiant la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) et la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981).

#### Contexte

La consommation d'AGT est fortement associée à un risque accru de maladie coronarienne et de mortalité associée. Les effets néfastes des AGT sur les lipides sanguins ont une relation dose-réponse continue ; par conséquent, toute réduction des apports en AGT peut contribuer à diminuer le risque de maladie coronarienne. Les AGT proviennent soit de sources naturelles ou industrielles. Les AGT d'origine naturelle proviennent des ruminants (vaches et moutons). Les AGT d'origine industrielle sont formés au cours d'un processus industriel qui produit des HPH. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande que l'apport en AGT, toutes sources confondues, soit limité à moins de 1% de l'énergie totale pour la grande majorité de la population. À cette fin, en 2018, l'OMS a publié REPLACE, un guide étape par étape pour l'élimination des AGT produits industriellement de l'approvisionnement alimentaire mondial d'ici 2023.

Le CCNFSDU est engagé depuis sa 35<sup>e</sup> session dans des travaux pour soutenir la réduction des apports en AGT. À cette fin, le Canada a présenté un document de travail au CCNFSDU41 qui identifie les options de gestion des risques pour la réduction des apports en AGT qui relèvent du mandat des comités de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe). Au cours de la discussion au CCNFSDU41, le Comité a noté le soutien à l'élaboration de limites pour les niveaux d'AGT dans les aliments transformés (Option A ou B, Annexe) ainsi que le soutien à l'interdiction de l'utilisation des HPH dans les aliments transformés (Option C, Annexe).

Le CCNFSDU est convenu d'informer le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) des discussions du CCNFSDU41 et d'envisager des travaux au sein du CCFO sur les moyens possibles de réduire les AGT ou d'éliminer les HPH. En outre, il a été convenu lors du CCFL46 que le Canada préparera un document de travail pour décrire les nouveaux travaux possibles liés à la réduction des apports en AGT, pour examen par le CCFL.

#### Demande du CCNFSDU

En ce qui concerne le point 2 de l'ordre du jour du CCFO27, la demande du CCNFSDU au CCFO vise à obtenir des informations sur la question de savoir si et comment des normes spécifiques pour les graisses et les huiles pourraient être modifiées pour soutenir la réduction des apports en AGT par l'entremise d'une interdiction des HPH ou par l'élaboration de limites pour les niveaux d'AGT dans les aliments transformés, par exemple, en modifiant la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) et la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981). La réponse contribuera à informer le CCNFSDU sur la manière dont ces options de gestion des risques pourraient être abordées et aidera à l'élaboration d'un document de travail pour le CCFL47.

## ANNEXE

## 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 6b de l'ordre du jour

CX/NFSDU 19/41/7-REV

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**

**Quarante-et-unième session**

**Düsseldorf, Allemagne 24-29 novembre 2019**

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES POSSIBILITÉS DE GESTION DES RISQUES POUR LA  
REDUCTION DES ACIDES GRAS TRANS**

*Présenté par le Canada*

### Introduction

À sa 40<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a décidé de suspendre la discussion sur les conditions d'établissement d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT), et a demandé au Canada de présenter un document de discussion sur les différentes options en matière de gestion des risques visant à réduire les AGT, dans le cadre du mandat du Codex. En conséquence, le présent document présente les rôles potentiels en matière de gestion des risques du Codex dans le cadre de différentes options visant à réduire la consommation d'AGT par la population. Il décrit également les avantages et les inconvénients de chacune des options.

### Contexte

À la 41<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité a convenu qu'il serait demandé au CCNFSDU d'élaborer une proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT. En conséquence, à la 35<sup>e</sup> session du CCNFSDU (CCNFSDU35), le Canada a été désigné responsable de l'élaboration de cette proposition. Un résumé chronologique des travaux sur cette question réalisés à ce jour est présenté ci-après.

CCNFSDU36 : Le Canada a présenté la proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT (CX/NFSDU 14/36/10). La discussion sur ce point de l'ordre du jour s'est conclue par une demande au Canada de solliciter l'avis du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et de l'examiner. Le Canada devait notamment demander au CCMAS son avis sur la plus faible teneur en AGT que les méthodes d'analyse actuelles peuvent détecter avec précision et reproduire de manière systématique. La poursuite de la discussion a été reportée afin d'attendre les résultats des examens des preuves sur les acides gras saturés (AGS) et les AGT du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS.

CCNFSDU37 : Le Comité a convenu de reporter la discussion sur la proposition de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT jusqu'à ce que l'avis du CCMAS et les résultats de la 6<sup>e</sup> réunion du NUGAG soient disponibles.

CCNFSDU38 : La délégation canadienne a présenté la proposition revue de conditions d'établissement d'une allégation « sans » AGT (CX/NFSDU 16/38/10) qui tenait compte de l'avis du CCMAS et des résultats des examens systématiques du NUGAG. Reconnaisant l'importance des méthodes d'analyse lors de l'établissement des critères quantitatifs concernant cette allégation, le Comité a convenu de reporter la discussion afin de demander au CCMAS de vérifier si les nouvelles teneurs en AGT pourraient être mesurées grâce aux méthodes d'analyse déterminées dans la proposition.

CCNFSDU39 : Le Comité a examiné une mise à jour de la proposition du Canada (CX/NFSDU 17/39/9) qui tenait compte de l'avis issu d'un examen plus détaillé des méthodes d'analyse du CCMAS. Il a été convenu de passer à l'étape 3 de la proposition concernant les commentaires qui serait examinée lors de la session suivante du CCNFSDU.

CCNFSDU40 : Au regard des commentaires recueillis lors des sessions précédentes, le Canada a présenté

deux options pour examen par le Comité : établir des conditions quantitatives pour une allégation « sans » AGT (proposition faite dans le CX/NFSDU 17/39/9) ou suspendre ces efforts et ne pas établir de conditions relatives à cette allégation. La dernière option a été retenue pour prendre en compte les doutes de certains membres concernant l'utilisation des méthodes disponibles pour évaluer de façon précise la teneur en AGT dans les denrées alimentaires aux teneurs proposées. Le nombre de membres en faveur de la poursuite des travaux concernant cette nouvelle allégation était quasiment identique au nombre de membres en faveur de la suspension des travaux. Le Comité a convenu de suspendre la poursuite de la discussion sur l'élaboration de la proposition de conditions d'établissement d'allégation pour demander au Canada de présenter un document de discussion sur d'autres options en matière de gestion des risques visant à réduire la consommation d'AGT par la population.

### Options en matière de gestion des risques

Conformément à la demande faite lors de la 40<sup>e</sup> session du CCNFSDU (CCNFSDU40), le Canada a préparé un tableau des options (Annexe A) visant à réduire la consommation d'AGT, avec les avantages et les inconvénients représentés par chacune des options. Les rôles potentiels du Codex sont inclus aux fins de discussion. Bien que les options soient présentées séparément, les membres pouvaient combiner deux options ou plus pour une approche pluridimensionnelle visant à réduire la consommation d'AGT.

### Recommandation

Le Canada recommande que le Comité tienne compte des rôles potentiels en matière de gestion des risques du Codex présentés dans l'Annexe A de façon prioritaire.

### Justification

Le Canada a priorisé les rôles potentiels en tenant compte des deux facteurs suivants : la vraisemblance qu'un rôle appuie une réduction importante de l'apport en AGT et le niveau de complexité associé à un rôle donné. Le Canada propose donc que le Comité tienne compte premièrement des rôles potentiels du Codex en lien aux options C (interdiction de l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées), E (déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments) et G (déclaration obligatoire des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées dans les listes des ingrédients). Ces rôles consistent à réaliser des amendements mineurs à des normes existantes, ce qui pourrait être accompli de façon opportune. De plus, le Comité pourrait solliciter l'avis du CCMAS sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT dans diverses matrices alimentaires et cet avis serait également utile dans le cadre d'activité de surveillance et de conformité.

Le Canada a classé comme priorité secondaire les rôles potentiels associés aux options A (limites volontaires concernant les teneurs en AGT), B (limites obligatoires concernant les teneurs en AGT), D (réduction des AGT résultant de la transformation) et F (allégations concernant la teneur en AGT sur les étiquettes des aliments) étant donné la nature plus complexe des travaux exigés. C'est particulièrement vrai dans le cadre des rôles du Codex en lien aux options A et B. L'impact d'une mesure est un autre élément à prendre en considération. Étant donné que les AGT résultant de la transformation (la cible de l'option D) ne sont pas couramment reconnus comme source importante d'AGT, le développement de ressources pour appuyer une réduction d'apport en AGT provenant de ces sources n'est pas jugée prioritaire. Par ailleurs, certains membres du Comité ont soulevé le manque d'études de validation quant à la détection de faibles niveaux d'AGT dans les aliments, notamment aux niveaux qui ont été proposés en tant que conditions d'établissement d'une nouvelle allégation « sans » AGT (la cible de l'option F).

### Conclusion

En se référant aux possibilités de gestion des risques présentées dans l'Annexe A et aux difficultés rencontrés dans l'établissement de conditions pour une nouvelle allégation « sans » AGT, des travaux qui appuient des mesures plus ciblées devraient être poursuivis. Le Canada recommande que le CCNFSDU appuie la poursuite par Codex des rôles suivants pour aider les membres dans leurs efforts pour réduire la consommation d'AGT par la population :

Demander au CCFL d'envisager d'amender

- E. la section 3.2.1 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985), pour exiger la déclaration de la teneur en AGT lorsque la teneur en éléments nutritifs est déclarée, et la section 3.2.5, pour exiger la déclaration de la teneur en AGT lorsqu'une allégation est faite concernant la quantité et/ou le type d'acides gras ou la teneur en cholestérol.
- G. la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) pour ajouter une prescription concernant la déclaration obligatoire des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées sous leur nom spécifique (similaire à la

section 4.2.3.2 de la Norme relative à la graisse de porc, le saindoux et à la graisse de bœuf) et définir ces noms.

Demander au CCFO d'envisager

- C. Comment le comité pourrait contribuer à appuyer les efforts visant la réduction ou l'élimination des AGT, par exemple en amendant la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007) et la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) pour intégrer l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées.

## ANNEXE A

Tableau 1. Rôles en matière de gestion des risques du Codex en vue de réduire la consommation d'acides gras trans par la population<sup>1</sup>

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
A. Élaborer des limites volontaires concernant les teneurs en AGT dans les aliments transformés <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne nécessite pas un cadre réglementaire.</li> <li>• Représente une mesure moins restrictive.</li> <li>• La portée des réactions du secteur alimentaire pourrait permettre de savoir s'il faut prendre des mesures réglementaires, si les limites sont associées à un programme structuré de surveillance et de rapports.</li> <li>• Aucune implication commerciale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industrie alimentaire peu incitée à participer, notamment si les limites concernant les AGT ne sont pas associées à un programme structuré de surveillance et de rapports.</li> <li>• Une hausse de la teneur en AGS dans les aliments transformés pourrait en résulter, notamment si aucune limite n'est établie simultanément pour les AGS.</li> <li>• Les avantages sur le plan de la santé publique dépendraient de la portée de la participation du secteur alimentaire.</li> <li>• Nécessite d'informer les consommateurs sur les aliments transformés qui ont une teneur plus faible en AGT, par exemple par l'étiquetage nutritionnel.</li> <li>• Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT.</li> </ul>	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amendement de la <i>Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007) pour intégrer les teneurs en AGT ne devant pas être dépassées</li> <li>• Amendement de la <i>Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CXS 19-1981) pour intégrer les teneurs en AGT ne devant pas être dépassées dans les graisses et les huiles trans-estérifiées ou interestérifiées</li> </ul> <p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avis à donner sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la demande au CCFO</li> </ul>

<sup>1</sup> L'étendue des options présentée dans le présent document n'est pas exhaustive. Elle ne couvre pas, par exemple, des mesures impliquant des leviers fiscaux telles que les taxes ou subventions, les investissements dans la recherche et le développement agricoles, la sensibilisation du public ou les campagnes d'information, et l'étiquetage nutritionnel.

<sup>2</sup> Sauf mention contraire, la référence aux « aliments transformés » dans ce document concerne les aliments préemballés (par exemple, vendus dans les épiceries) et les aliments non préemballés (par exemple, vendus dans des établissements de restauration).

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
B. Adopter des règlements limitant les teneurs en AGT dans les aliments transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire.</li> <li>• Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés.</li> <li>• Les avantages sur le plan de la santé publique concerneraient un grand nombre de consommateurs, pas seulement ceux bien informés sur les AGT ou l'étiquetage nutritionnel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements.</li> <li>• Possibles implications commerciales</li> </ul>	Identiques à ceux de l'option A
C. Adopter des règlements interdisant l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées dans les aliments transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire.</li> <li>• Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés.</li> <li>• Les avantages sur le plan de la santé publique concerneraient un grand nombre de consommateurs, pas seulement ceux bien informés sur les AGT ou l'étiquetage nutritionnel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements.</li> <li>• Possibles implications commerciales.</li> <li>• Manque de méthodes d'analyse permettant de distinguer les AGT dans les huiles partiellement hydrogénées des AGT dans d'autres sources.</li> </ul>	<p>CCFO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amendement de la <i>Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007) pour intégrer l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées</li> <li>• Amendement de la <i>Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CXS 19-1981) pour intégrer l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la demande au CCFO</li> </ul>

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
D. Élaborer des ressources favorisant la réduction des AGT résultant de la transformation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne nécessite pas un cadre réglementaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Industrie alimentaire peu incitée à participer, notamment si les limites concernant les AGT ne sont pas associées à un programme structuré de surveillance et de rapports.</li> <li>Les avantages sur le plan de la santé publique dépendraient de la participation de l'industrie alimentaire.</li> <li>Impact potentiel limité, car il se peut que les AGT résultant de la transformation des aliments ne constituent pas la source principale en AGT dans de nombreuses juridictions.</li> </ul>	CCCF <ul style="list-style-type: none"> <li>Élaboration d'un Code des bonnes pratiques pour réduire la teneur en AGT résultant de la transformation des aliments</li> </ul>
E. Adopter des règlements concernant la déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire.</li> <li>Favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements.</li> <li>Possibles implications commerciales.</li> <li>Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT.</li> <li>Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT.</li> </ul>	CCFL/CCNFSDU <ul style="list-style-type: none"> <li>Amendement des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985) pour exiger la déclaration de la teneur en AGT lorsque les éléments nutritifs sont déclarés</li> <li>Amendement des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CXG 2-1985) pour exiger la déclaration de la teneur en AGT lorsqu'une allégation est faite concernant la quantité et/ou le type d'acides gras ou la teneur en cholestérol</li> </ul>

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
F. Adopter des règlements autorisant des allégations concernant la teneur en AGT sur les étiquettes des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pourrait favoriser une reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements.</li> <li>Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT.</li> <li>Les consommateurs qui sont moins bien informés sur les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés à teneur plus faible en AGT.</li> <li>Les laboratoires de certaines juridictions ne seraient peut-être pas en mesure de détecter les faibles teneurs en AGT avec un haut degré de reproductibilité.</li> </ul>	<p>CCMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avis à donner sur les méthodes de référence appropriées en matière d'analyse et d'échantillonnage des AGT</li> </ul> <p>CCNFSDU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reprendre les travaux d'élaboration des conditions d'établissement d'une nouvelle allégation « sans » AGT</li> </ul> <p>CCFL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Amendement des <i>Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CXG 23-1997) pour intégrer les conditions d'établissement d'une nouvelle allégation « sans » AGT</li> </ul>

Autorités nationales/régionales			Codex
Options en matière de gestion des risques	Avantages	Inconvénients	Rôles potentiels en matière de gestion des risques
G. Adopter des règlements exigeant la déclaration des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées dans les listes des ingrédients des aliments préemballés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forte incitation en matière de conformité de l'industrie alimentaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nécessite des capacités et des ressources pour l'élaboration, la conformité et l'application des règlements.</li> <li>• Possibles implications commerciales.</li> <li>• Pertinence moindre dans les juridictions où les aliments préemballés ne constituent pas la source principale en AGT.</li> <li>• Les consommateurs qui sont moins informés sur les huiles partiellement hydrogénées, les AGT et l'étiquetage nutritionnel pourraient être désavantagés en ce qui concerne l'identification des aliments préemballés ne contenant pas d'huiles partiellement hydrogénées.</li> </ul>	CCFL <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amendement de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) pour ajouter une prescription concernant la déclaration des huiles partiellement hydrogénées et des huiles entièrement hydrogénées sous leur nom spécifique (similaire à la section 4.2.3.2 relative à la graisse de porc, le saindoux et à la graisse de bœuf) et définir ces noms.</li> </ul>