



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-huitième session

Kuala Lumpur, Malaisie

19 – 23 février 2024

AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999): INCLUSION DE L'HUILE DE SACHA INCHI

(Étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Pérou¹)

Les membres et observateurs du Codex qui désirent soumettre des observations à l'étape 3, sur l'annexe I de l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant l'inclusion de l'huile de sacha inchi sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2023/59/OCS-FO disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2023: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

INTRODUCTION ET MANDAT

1. Le Pérou a présenté une proposition de nouveaux travaux sur l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant l'inclusion de l'huile de sacha inchi lors de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)².
2. Le CCFO (2021) est convenu:
 - i. de soumettre à l'approbation de la 45^e session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de sacha inchi dans la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999);
 - ii. de constituer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Pérou, travaillant en anglais et en espagnol, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa 28^e session;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTE soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa 28^e session.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. La date butoir pour l'inscription des membres et observateurs au forum du GTE avait été fixée au 28 février 2022. Quatorze membres et un observateur ont répondu à l'invitation: l'Arabie saoudite, le Brésil, la Colombie, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, la France, l'Iran, l'Inde, la Malaisie, le Mexique, le Pérou, la République de Corée, la République dominicaine, la Thaïlande, et la US Pharmacopeia Convention.

¹ Le GTE était composé des membres suivants: Arabie saoudite, Brésil, Colombie, Égypte, États-Unis d'Amérique, France, Iran, Inde, Malaisie, Mexique, Pérou, République dominicaine, Thaïlande et US Pharmacopeia Convention.

² REP22/FO, para 157 - 160

4. Le GTE a tenu deux séries de consultations, la première se terminant le 16 juillet 2022, et la seconde se terminant le 27 octobre 2022.

ANALYSE DES RÉPONSES

5. Lors de la première série de consultations, l'Arabie saoudite, l'Iran et le Pérou ont présenté des observations. L'un des membres du GTE a fait remarquer que la méthode de pressage à froid n'avait pas été mentionnée dans le texte de l'avant-projet, et qu'il convenait de le faire par souci de concordance avec le texte du document CXS 210-1999. D'autres propositions ont été formulées concernant les intervalles de composition en acides gras figurant dans le tableau 1 (en particulier C18:0, C18:1, C18:2 et C18:3), et l'indice d'acide. La première ébauche a été modifiée en conséquence et diffusée en vue de la deuxième série de consultations.
6. Lors de la deuxième série de consultations, les États-Unis d'Amérique, l'Iran, le Pérou et la Thaïlande ont présenté des observations. À la lumière des réponses fournies, de nouveaux changements ont été apportés à l'ébauche:
 - i. Description: Les changements proposés à la définition du produit ont été acceptés.
 - ii. Section 3 – Facteurs essentiels de composition et de qualité: Les membres du GTE sont convenus d'inclure au point 3.1 – Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage) les précisions suivantes :

L'huile de sacha inchi doit contenir au moins 44 % d'acide linoléique (en pourcentage des acides gras totaux) et plus de 32 % d'acide linoléique.
 - iii. Section 4 – Additifs alimentaires: Il a été noté que l'huile de sacha inchi est une huile pressée à froid, et qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.
 - iv. Section 8 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage: Il a été convenu que cette section devrait respecter les dispositions des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).
 - v. Tableau 1: Il n'y a pas eu de consensus sur les valeurs proposées des intervalles de composition en acides gras pour C16:0; C16:1; C17:0; C17:1; C18:0; C18:1, C18:2; C18:3, et ces valeurs ont été placées entre crochets.
 - vi. Annexe – Facteurs de qualité: Il a été convenu de conserver les valeurs indiquées dans le document CXS 210-1999 étant donné qu'aucune exigence particulière ne se posait dans le cas de l'huile de sacha inchi.
 - vii. Tableau 2 – Toutes les valeurs figurant dans ce tableau ont été acceptées, sauf la valeur minimale de l'indice de saponification et la teneur en matière insaponifiable. Les valeurs proposées sont fondées sur des données d'échantillonnage et des normes techniques provenant d'Amérique latine. Par ailleurs, les membres du Codex et les observateurs sont priés de soumettre des données provenant de diverses régions aux fins de l'établissement des intervalles de composition en acides gras figurant aux tableaux 2, 3 et 4.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

7. Le GTE s'étant acquitté de son mandat, le CCFO est désormais en mesure de procéder à l'examen de l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant l'inclusion de l'huile de sacha inchi. Les deux séries de consultations menées avec les membres du GTE ont permis de recueillir une grande quantité d'informations qui serviront de point de départ pour l'élaboration du projet de modification/révision de la norme.
8. Le GTE recommande d'inviter les membres et observateurs du Codex à fournir des données d'échantillons d'huile de sacha inchi correspondant entre autres à des régions, des cultivars, des saisons et des climats différents afin de déterminer les intervalles de composition en acides gras figurant aux tableaux 2, 3 et 4.
9. Le GTE recommande au CCFO de procéder, lors de sa vingt-huitième session, à l'examen à l'étape 3 de l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant à inclure l'huile de sacha inchi tel que précisé à l'**ANNEXE I**.

ANNEXE I

**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT
UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999): INCLUSION DE L'HUILE DE SACHA INCHI
(Étape 3)**

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

L'huile de sacha inchi s'obtient par pressage à froid des graines du fruit de sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)**

L'huile de sacha inchi doit contenir au moins 44 % d'acide linoléique (en pourcentage des acides gras totaux) et plus de 32 % d'acide linoléique.

TABLEAU 1: Composition en acides gras de l'huile de sacha inchi telle que déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)

Acide gras	Huile de sacha inchi
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C11:0	ND
C12:0	ND
C14:0	ND
C15:0	ND
C16:0	3,6 – [4,8]
C16:1	ND – [0,1]
C17:0	ND – [0,1]
C17:1	ND
C18:0	2,6 – [4,0]
C18:1	8,4 – [11,7]
C18:2	[32,0] – [40,0]
C18:3	[44,0] – [50,0]
C20:0	ND – 0,10
C20:1	ND – 0,4
C20:2	ND – 0,1
C22:0	ND – 0,1
C22:1	ND – 0,1
C22:2	ND
C24:0	ND
C24:1	-

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

ANNEXE À LA NORME CXS 210-1999 – AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

TABLEAU 2 – Propriétés chimiques et physiques de l'huile de sacha inchi

	Huile de sacha inchi
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	0,920 – 0,930 X = 20 °C
Indice de réfraction (ND 40°C)	1,478 – 1,482
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	[189] – 196
Indice d'iode	182 – 199
Insaponifiable (g/kg)	[≤ 5]

TABLEAU 3 – Teneurs en desméthylstérols de l'huile de sacha inchi provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux

	Huile de sacha inchi
Cholestérol	ND – 1,0
Brassicastérol	ND – 0,1
Campestérol	6,6 – 7,8
Stigmastérol	23,4 – 27,0
Bêta-sitostérol	51,6 – 56,9
Delta-5avénastérol	4,3 – 8,7
Delta-7stigmastérol	ND – 0,3
Delta-7avénastérol	ND – 0,7
Autres stérols	ND
Stérols totaux (mg/kg)	2 080 – 2 480

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

TABLEAU 4 – Teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile de sacha inchi provenant d'échantillons authentiques (mg/kg)

	Huile de sacha inchi
Alpha-tocophérol	3,0 – 7,0
Beta-tocophérol	ND – 3,0
Gamma-tocophérol	1 040 – 1 370
Delta-tocophérol	640 – 860
Alpha-tocotriénol	ND
Gamma-tocotriénol	ND
Delta-tocotriénol	ND
Total (mg/kg)	1 683 – 2 240

ND – non détectable.