



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 DE POISSON (CXS 329-2017) – INCLUSION DE L'HUILE DE CALANUS

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Norvège)

(Étape 3)

Les Membres et observateurs du Codex qui désirent soumettre des observations, à l'étape 3, sur l'appendice 1 de cet avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2023/62/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. À sa 27^e session (tenue en ligne), le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenu de soumettre à l'approbation de la 45^e session de la CAC la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017).
2. Le Comité est en outre convenu de constituer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Norvège, travaillant en anglais uniquement, chargé d'élaborer un avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session, sous réserve de l'aval de la 45^e session de la CAC à cette proposition de nouveaux travaux.
3. Le Comité est enfin convenu que le rapport du GTE devrait être soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa 28^e session.
4. Les nouveaux travaux ont été approuvés par la 45^e session de la CAC.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

5. Le GTE a été mis sur pied en 2022 suite à l'invitation transmise par la Norvège à l'ensemble des membres et observateurs du Codex. Les représentants de 11 pays membres du Codex¹ et de deux organisations ayant le statut d'observateur² ont manifesté le désir d'y participer.
6. Le GTE a tenu deux séries de consultations entre mars 2022 et février 2023. Le projet de révision de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) a été diffusé pour observations en mars 2022, accompagné d'un appel à faire part des aspects particuliers qui pourraient nécessiter des éclaircissements ou de plus amples délibérations, ainsi que des informations nouvelles ou supplémentaires concernant l'huile de Calanus.

RÉSUMÉ DES DISCUSSIONS

7. Un consensus s'est dégagé autour des points énumérés ci-dessous:
 - i. *Sécurité sanitaire des ingrédients* – La sécurité sanitaire des ingrédients n'a suscité aucune préoccupation, mais un membre a suggéré de préciser dans la Norme les concentrations maximales

¹ Arabie Saoudite, Chine, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Mexique, Norvège, Pologne, République de Corée, République dominicaine et Thaïlande.

² Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED) et United States Pharmacopeial Convention (USP)

d'huile de Calanus autorisées dans les compléments alimentaires. Il a été précisé que la détermination des concentrations maximales dans les compléments alimentaires n'entre pas dans le champ d'application de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017), et le président du GTE a donc suggéré de décliner cette suggestion. Cette question n'a pas été débattue plus avant.

- ii. *Description (section 2.1.6) huile de Calanus* – Le GTE est convenu d'inclure le segment suivant: « *L'huile de Calanus est essentiellement composée d'esters de cire et diffère donc des huiles de poisson traditionnelles qui sont essentiellement composées de glycérides d'esters gras. Cette différence devrait être précisée, en conformité avec les informations supplémentaires présentées pour l'huile de krill.* »
- iii. *Intervalles CGL de la composition en acides gras (section 3.1)* – Le GTE a déterminé ces intervalles sur la base de l'analyse de 22 lots différents de données. Il est en outre convenu d'aligner la présentation de la composition en acides gras de l'huile de Calanus sur celle de la *Norme Codex pour les huiles portant un nom spécifique*. La composition en acides gras de l'huile de Calanus a d'abord été exprimée en g/100 g d'huile, alors que les autres huiles portant un nom spécifique dans la norme sont exprimées en « pourcentage des acides gras totaux ». Les membres du GTE ont approuvé cette suggestion, et le tableau a été modifié en conséquence.
- iv. *Autres critères essentiels de composition (section 3.2):*
 - Teneur en esters de cire – Le GTE a noté que l'huile de Calanus est composée essentiellement d'esters de cire, ce qui la distingue des autres huiles de poisson. Il a donc été convenu qu'une teneur minimale en esters de cire devrait être incluse dans les critères essentiels de composition de ce produit.
 - Le GTE a en outre noté qu'en raison de sa teneur élevée en esters de cire, l'huile de Calanus présente des propriétés semblables à celles de l'huile de krill en ce qui a trait à l'indice d'acide et aux paramètres d'oxydation, et est convenu que le paragraphe 3 de la section 3.2 devrait prendre en compte certaines des caractéristiques propres à l'huile de Calanus. Ce paragraphe a été modifié en conséquence, comme indiqué dans l'annexe I.
- v. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (section 8)* – La méthode de détermination de la teneur en cires AOCS Ch 8-02 a été ajoutée, et il est recommandé que cet ajout soit soumis au CCMAS pour approbation.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

8. Le GTE prie la 28^e séance du CCFO d'examiner l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) exposé dans l'appendice I afin de le faire avancer dans le processus par étapes.

APPENDICE I

**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON
(CXS 329-2017): INCLUSION DE L'HUILE DE CALANUS**

(Étape 3)

Notes sur les révisions proposées à la norme actuelle:

Caractères gras soulignés: modification proposée adoptée par l'ensemble ou une majorité des membres du groupe de travail électronique (consensus).

2. DESCRIPTION

2.1 Les **huiles de poisson portant un nom spécifique** sont obtenues à partir de matières premières spécifiques qui sont caractéristiques de l'espèce principale de poisson, de mollusque ou de crustacé dont elles proviennent.

2.1.6 L'huile de Calanus est obtenue à partir de l'espèce *Calanus finmarchicus*. Elle est principalement constituée d'esters de cire.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)

Les échantillons d'huiles de poisson décrits dans les sections 2.1 et 2.3 doivent correspondre aux intervalles appropriés indiqués au tableau 1. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.

Les intervalles CGL proposés de la composition en acides gras pour l'huile de Calanus doivent être inclus dans le tableau 1.

Tableau 1. Critères supplémentaires

Acides gras	Huile de Calanus (section 2.1.6)
C14:0 acide myristique	<u>12,7 – 17,1</u>
C15:0 acide pentadécanoïque	<u>0,1 – 0,9</u>
C16:0 acide palmitique	<u>7,9 – 12,9</u>
C16:1 (n-7) acide palmitoléique	<u>3,2 – 8,1</u>
C17:0 acide heptadécanoïque	<u>0,3 – 1,2</u>
C18:0 acide stéarique	<u>0,4 – 1,5</u>
C18:1 (n-7) acide vaccénique	<u>0,3 – 0,8</u>
C18:1 (n-9) acide oléique	<u>2,3 – 4,2</u>
C18:2 (n-6) acide linoléique	<u>0,7 – 1,5</u>
C18:3 (n-3) acide linoléinique	<u>1,1 – 3,5</u>
C18:3 (n-6) acide γ -linoléinique	<u>ND – 0,9</u>
C18:4 (n-3) acide stéaridonique	<u>8,7 – 19c9</u>
C20:0 acide arachidique	<u>0,1 – 1,2</u>
C20:1 (n-9) acide eicosénoïque	<u>2,1 – 5,6</u>
C20:1 (n:11) acide eicosénoïque	<u>0,2 – 0,8</u>
C20:4 (n-6) acide arachidonique	<u>ND – 0,7</u>
C20:4 (n-3) acide eicosatétraénoïque	<u>0,9 – 2,0</u>
C20:5 (n-3) acide eicosapentaénoïque	<u>10,8 – 16,8</u>
C21:5 (n-3) acide heneicosapentaénoïque	<u>0,5 – 0,7</u>
C22:1 (n-9) acide érucique	<u>ND – 0,8</u>

Acides gras	Huile de Calanus (section 2.1.6)
C22:1(n-11) acide cétoléique	<u>3,1 – 8,3</u>
C22:5 (n-3) acide docosapentaénoïque	<u>0,5 – 0,8</u>
C22:6 (n-3) acide docosahexaénoïque	<u>7,2 – 12,3</u>

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

S/O = sans objet ou non disponible

3.2 Autres critères essentiels de composition

Pour l'huile de Calanus, la teneur en esters de cire sera d'au moins 80 p/p %.

3.3.2 *Les huiles de poisson avec une teneur en phospholipides élevée de 30 pour cent ou plus comme l'huile de krill (section 2.1.3) **et les huiles avec une teneur élevée en esters de cire de 80 % ou plus comme l'huile de Calanus (section 2.1.6)** doivent être conformes aux critères suivants:*

Indice d'acide ≤ 45 mg KOH/g

Indice de peroxyde \leq milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Produit	Critère	Méthode	Principe	Type
Huile de poisson	<u>Teneur en cires</u>	<u>AOCS Ch 8-02</u>	Chromatographie en phase gazeuse	IV