

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 - www.codexalimentarius.org

Point 4.3 de l'ordre du jour

CX/FO 24/28/6 Add. 1

Janvier 2024

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

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/59/OCS-FO

Observations de l'Arabie saoudite, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de l'Égypte, des Émirats arabes unis, des États-Unis, de l'Iraq, du Pérou, de la Sierra Leone, de la Thaïlande et de l'ICUMSA.

Contexte

1. Le présent document recueille les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2023/59/OCS-FO publiée en novembre 2023. Dans le cadre de ce système, les observations sont colligées dans l'ordre suivant : observations générales, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont reproduites à l'**annexe I** et présentées sous forme de tableau.

Observations générales

OBSERVATION	MEMBRE/ OBSERVATEUR																																																						
Le Brésil apprécie le travail réalisé par le Pérou et indique qu'il n'a pas d'observations à formuler concernant la norme pour l'huile de sacha inchi proposée dans la lettre circulaire CL 2023/59-FO.	Brésil																																																						
<p>Le Canada a le plaisir de soumettre les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire CL 2023/59/OCS-FO.</p> <p>Le Canada remercie le GTE présidé par le Pérou pour son travail concernant la modification/révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique afin d'y inclure l'huile de sacha inchi. Le Canada appuie l'inclusion de l'huile de sacha inchi dans la norme. Les observations du Canada concernant l'avant-projet de norme sont présentées ci-dessous pour examen.</p> <p>Le Canada note que le format de certaines sections ne correspond pas à celui de la norme actuelle pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). En conséquence, il présente ci-dessous des observations mineures d'ordre rédactionnel afin de s'assurer que le format et le libellé de la version définitive correspondent à ceux de la norme actuelle.</p>	Canada																																																						
Le Chili n'a aucune observation à formuler.	Chili																																																						
L'Équateur apprécie le travail réalisé pour préparer le document « 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. L'Équateur n'a aucune observation à formuler concernant la description ou les facteurs essentiels de composition et de qualité, car la réglementation nationale existante ne couvre pas les paramètres proposés. Ces produits sont actuellement régis dans le pays par la norme technique équatorienne NTE INEN 2688 sur l'huile de sacha inchi. Nous encourageons la poursuite de l'élaboration des documents et serons heureux de fournir, sur demande, toute information complémentaire disponible.	Équateur																																																						
L'Égypte remercie le président du GTE pour son excellent travail et approuve la demande formulée par le CCFO à sa 28 ^e session, à savoir envisager d'inclure dans la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) la version actuelle du texte sur l'huile de sacha inchi figurant dans l'annexe du rapport du GTE.	Égypte																																																						
Accord sans observations. Bien cordialement,	Iraq																																																						
<p>Le Pérou fournit des données sur des échantillons d'huile de sacha inchi provenant de diverses régions productrices du pays, obtenus à différentes périodes de l'année et auprès de différents producteurs, afin d'étayer les valeurs des fourchettes d'acides gras figurant dans les tableaux 2, 3 et 4 du rapport CX/FO 24/28/6.</p> <p>Le tableau suivant repose sur les données issues de 41 échantillons d'huile de sacha inchi prélevés en 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2023 pour les principaux acides gras contenus dans cette huile.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ACIDES GRAS (%)</th> <th colspan="2">TOTAL</th> <th colspan="2">GÉNÉRAL</th> </tr> <tr> <th>Moyenne</th> <th>Écart</th> <th>Minimum</th> <th>Maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acide palmitique 16:0</td> <td>3,95</td> <td>0,19</td> <td>3,65</td> <td>4,50</td> </tr> <tr> <td>Acide stéarique 18:0</td> <td>2,96</td> <td>0,17</td> <td>2,60</td> <td>3,30</td> </tr> <tr> <td>Acide oléique 18:1 w9</td> <td>9,49</td> <td>0,46</td> <td>8,69</td> <td>10,77</td> </tr> <tr> <td>Acide linoléique 18:2 w6</td> <td>35,61</td> <td>0,76</td> <td>34,09</td> <td>36,91</td> </tr> <tr> <td>Acide linoléique 18:3 w3</td> <td>47,13</td> <td>1,28</td> <td>44,41</td> <td>49,60</td> </tr> <tr> <td>Acide arachidique C20:0</td> <td>< 0,1</td> <td>< 0,1</td> <td>< 0,1</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Acide gadoléique 20:1</td> <td>0,30</td> <td>0,02</td> <td>0,25</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Acide érucique 22:1</td> <td>< 0,1</td> <td>N.D.</td> <td>< 0,1</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Saturés</td> <td>7,10</td> <td>0,32</td> <td>6,50</td> <td>8,00</td> </tr> </tbody> </table>	ACIDES GRAS (%)	TOTAL		GÉNÉRAL		Moyenne	Écart	Minimum	Maximum	Acide palmitique 16:0	3,95	0,19	3,65	4,50	Acide stéarique 18:0	2,96	0,17	2,60	3,30	Acide oléique 18:1 w9	9,49	0,46	8,69	10,77	Acide linoléique 18:2 w6	35,61	0,76	34,09	36,91	Acide linoléique 18:3 w3	47,13	1,28	44,41	49,60	Acide arachidique C20:0	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1	Acide gadoléique 20:1	0,30	0,02	0,25	0,35	Acide érucique 22:1	< 0,1	N.D.	< 0,1	< 0,1	Saturés	7,10	0,32	6,50	8,00	Pérou
ACIDES GRAS (%)		TOTAL		GÉNÉRAL																																																			
	Moyenne	Écart	Minimum	Maximum																																																			
Acide palmitique 16:0	3,95	0,19	3,65	4,50																																																			
Acide stéarique 18:0	2,96	0,17	2,60	3,30																																																			
Acide oléique 18:1 w9	9,49	0,46	8,69	10,77																																																			
Acide linoléique 18:2 w6	35,61	0,76	34,09	36,91																																																			
Acide linoléique 18:3 w3	47,13	1,28	44,41	49,60																																																			
Acide arachidique C20:0	< 0,1	< 0,1	< 0,1	< 0,1																																																			
Acide gadoléique 20:1	0,30	0,02	0,25	0,35																																																			
Acide érucique 22:1	< 0,1	N.D.	< 0,1	< 0,1																																																			
Saturés	7,10	0,32	6,50	8,00																																																			

Monoinsaturés	9,83	0,59	8,98	12,20	
Polyinsaturés	82,76	0,79	81,00	84,30	
Total en acides gras	99,71	0,22	98,85	100,04	
Après examen de l'avant-projet de modification/révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) à l'étape 3, le Pérou a un certain nombre d'observations spécifiques à formuler concernant les valeurs des tableaux 1 et 2.					
En ce qui concerne les autres aspects présentés à l'annexe I du document CX/FO 24/28/6, le Pérou appuie leur avancement à l'étape 3.					
L'Arabie saoudite appuie l'avant-projet.					Arabie saoudite
La Sierra Leone approuve la PROPOSITION DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE.					Sierra Leone

Observations spécifiques

2 DESCRIPTION	
<p>L'huile de sacha inchi s'obtient par pressage à froid est préparée à partir des graines du fruit de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.).</p> <p>La définition figurant actuellement dans la norme ne fait pas référence au processus d'extraction de l'huile, et indique uniquement son origine par les mots « ...est préparée à partir des graines de... ». La modification ci-dessus est proposée par souci de cohérence avec la norme actuelle.</p>	Canada
<p>L'huile de sacha inchi s'obtient par pressage à froid est préparée à partir des graines du fruit de sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L.).</p> <p>Les États-Unis proposent cette révision pour supprimer « s'obtient par pressage à froid » afin d'autoriser l'huile de sacha inchi produite par d'autres procédés et d'utiliser un libellé cohérent avec celui des définitions des autres produits.</p>	États-Unis d'Amérique
2 DESCRIPTION	
Pourquoi la numérotation des sections commence-t-elle à 2 ? Ne devrait-elle pas commencer à 1 ?	
3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	
3.1 INTERVALLES CGL DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS (EXPRIMÉS EN POURCENTAGES)	
<p>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.</p> <p>Le Canada ne juge pas nécessaire d'ajouter ces précisions dans cette section de la norme. Cette section contient des informations qui distinguent des huiles végétales portant un nom spécifique préparées à partir d'huiles étroitement apparentées, et dans lesquelles certains acides gras sont mentionnés dans le nom commun pour les distinguer des huiles ordinaires. Par exemple, la teneur en acide érucique dans l'huile de colza à faible teneur en acide érucique la distingue de l'huile de colza ordinaire ; et la teneur en acide oléique est mentionnée dans les huiles dont la teneur en acide oléique est plus élevée (huile de carthame, huile de tournesol et huile de palme). Compte tenu de l'absence d'autres types d'huile de sacha inchi dans la norme, il n'est pas nécessaire d'ajouter des précisions sur l'acide linoléique et l'acide linoléique dans cette section.</p>	Canada
<p>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.</p> <p>La Thaïlande propose de supprimer cette phrase. Nous estimons que cette phrase de la section 3.1 est justifiée pour les huiles végétales ayant des teneurs en acides gras spécifiques, telles que l'huile de colza à faible teneur en acide érucique et l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique.</p>	Thaïlande

TABLEAU 1 : COMPOSITION EN ACIDES GRAS DE L'HUILE DE SACHA INCHI TELLE QUE DÉTERMINÉE PAR CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE À PARTIR D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (EXPRIMÉE EN POURCENTAGE DES ACIDES GRAS TOTAUX) (VOIR SECTION 3.1 DE LA NORME)

<p>TABLEAU 1 : Composition en acides gras de l'huile de sacha inchi telle que déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)</p> <p>Le Canada est favorable au maintien de certaines valeurs entre crochets afin de permettre la production de données et d'informations supplémentaires sur les huiles authentiques de sacha inchi et de garantir que la norme proposée englobe ces huiles authentiques produites dans diverses régions et conditions géographiques, qui peuvent varier en fonction de divers facteurs.</p> <p>Observations mineures d'ordre rédactionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les acides gras C11:0 et C15:0 pourraient être supprimés du tableau, car ils ne figurent pas dans le tableau 1 de la norme actuelle et les valeurs indiquées sont non détectables (ND). • • Pour le C20:0, la valeur supérieure devrait être indiquée comme 0,1 au lieu de 0,10 (avec une seule décimale). • Pour le C24:1, la valeur devrait être « ND » plutôt que « – ». • Dans le tableau, supprimer les espaces entre le tiret et les valeurs supérieures et inférieures, car il n'y a pas d'espaces dans les tableaux de la norme CXS 210-1999 (idem pour les tableaux 2, 3 et 4). 	Canada
<p>TABLEAU 1 : Composition en acides gras de l'huile de sacha inchi telle que déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)</p> <p>Pour le tableau 1, nous avons testé de l'huile pressée à froid de la région, qui est préparée à partir de graines de sacha inchi cultivées dans le Yunnan, en Chine. La composition en acides gras déterminée par chromatographie gaz-liquide indique que les échantillons d'huile contiennent 6,2 %-11,0 % d'acide oléique (en pourcentage de la teneur totale en acides gras), 35,5 %-43,4 % d'acide linoléique et 37,1 %-49,4 % d'acide α-linoléique. Nous proposons de modifier les fourchettes de valeurs pour l'acide oléique, l'acide linoléique et l'acide α-linoléique.</p> <p>Dans le tableau 1, la valeur utilisée pour « non détectable » pour le C24:1 est différente de celle figurant dans la norme CXS 210. La Chine propose de remplacer « – » par « ND ».</p>	Chine
<p>Tableau 1</p> <p>Remplacer : C18:3 [44,0] – [50,0] par : C18:3 44,0 – 50,0</p> <p>Les données du Pérou indiquent des teneurs minimales de 44,41 pour le C18:3. Nous pourrions toutefois convenir de fixer cette valeur à 44,0. En outre, le Pérou dispose de données indiquant des teneurs maximales de 49,60 pour le C18:3, mais nous pourrions convenir de fixer cette valeur à 50,0 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p> <p>Remplacer : C18:2 [32,0] – [40,0] par : C18:2 32,0 – 40,0</p> <p>Les données du Pérou indiquent des teneurs minimales de 34,09 pour le C18:2. Nous pourrions toutefois convenir de fixer cette valeur à 32,0. En outre, le Pérou dispose de données indiquant des teneurs maximales de 36,91 pour le C18:2, mais nous pourrions convenir de fixer cette valeur à 40,0 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p> <p>Remplacer : C18:1 8,4 – [11,7] par : C18:1 8,4 – 11,7</p> <p>Le Pérou dispose de données indiquant des teneurs maximales de 10,77 pour le C18:1, mais nous pourrions convenir de fixer cette valeur à 11,7 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p> <p>Remplacer : C18:0 2,6 – [4,00] par : C18:0 2,6 – 4,00</p> <p>Le Pérou dispose de données indiquant des teneurs maximales de 3,30 pour le C18:0, mais nous pourrions convenir de fixer cette valeur à 4,0 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p> <p>Remplacer : C17:0 ND – [0,1] par : C17:0 ND – 0,1</p>	Pérou

<p>Sur la base des données issues des rapports d'analyse de l'huile de sacha inchi, le Pérou est d'accord pour fixer la limite supérieure des acides gras totaux à 0,1 %.</p> <p>Remplacer : C16:1 ND – [0,1] par : C16:1 ND – 0,1</p> <p>Sur la base des données issues des rapports d'analyse de l'huile de sacha inchi, le Pérou est d'accord pour fixer la limite supérieure des acides gras totaux à 0,1 %.</p> <p>Remplacer : C16:0 3,6 – [4,8] par : C16:0 3,6 – 4,8</p> <p>Le Pérou dispose de données indiquant des teneurs maximales de 4,50 pour le C16:0, mais nous pourrions convenir de fixer cette valeur à 4,8 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p>															
<p>TABLEAU 1 : Composition en acides gras de l'huile de sacha inchi telle que déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Thaïlande approuve les exigences proposées pour les acides gras C16:0, C16:1, C17:0, C18:0 et C18:1. Les crochets devraient donc être supprimés. <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>C16:0</td><td>3,6 – 4,8</td></tr> <tr><td>C16:1</td><td>ND – 0,1</td></tr> <tr><td>C17:0</td><td>ND – 0,1</td></tr> <tr><td>C18:0</td><td>2,6 – 4,0</td></tr> <tr><td>C18:1</td><td>8,4 – 11,7</td></tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Compte tenu des caractéristiques de l'huile de sacha inchi produite en Thaïlande, nous proposons de réviser les valeurs des teneurs en acides gras C18:2 et C18:3 comme suit : <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>C18:2</td><td>32,0 – 43,2</td></tr> <tr><td>C18:3</td><td>36,2 – 50,0</td></tr> </table>	C16:0	3,6 – 4,8	C16:1	ND – 0,1	C17:0	ND – 0,1	C18:0	2,6 – 4,0	C18:1	8,4 – 11,7	C18:2	32,0 – 43,2	C18:3	36,2 – 50,0	Thaïlande
C16:0	3,6 – 4,8														
C16:1	ND – 0,1														
C17:0	ND – 0,1														
C18:0	2,6 – 4,0														
C18:1	8,4 – 11,7														
C18:2	32,0 – 43,2														
C18:3	36,2 – 50,0														
<p>TABLEAU 1 : Composition en acides gras de l'huile de sacha inchi telle que déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)</p> <p>CL 2023/59/OCS-FO Inclusion de l'huile de sacha inchi Les Émirats arabes unis proposent de remplacer la phrase suivante au point 2.1 Définitions du produit, afin de définir le pressage à froid des graines de sacha inchi utilisé pour obtenir l'huile de sacha inchi :</p> <p><i>(L'huile de sacha inchi s'obtient par pressage à froid des graines du fruit de sacha inchi (Plukenetia volubilis L.) par la phrase suivante :</i></p> <p><i>(L'huile de sacha inchi s'obtient par pressage à froid, sous des conditions contrôlées par extraction mécanique à faible température inférieure à 79 °F (26 °C) pour extraire l'huile des graines du fruit de sacha inchi (Plukenetia volubilis L.)</i></p>	Émirats arabes unis														
ANNEXE DE LA NORME CXS 210-1999 – AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ															
TABLEAU 2 – PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES DE L'HUILE DE SACHA INCHI															
<p>TABLEAU 2 – Propriétés chimiques et physiques de l'huile de sacha inchi</p> <p>Nous avons déterminé l'indice d'iode de certaines huiles pressées à froid préparées à partir de graines de sacha inchi provenant du Yunnan, en Chine. Les résultats indiquent que l'indice d'iode des échantillons se situe entre 196 g/100g et 205 g/100g. Nous proposons donc de modifier la fourchette de valeurs concernant l'indice d'iode.</p>	Chine														
<p>TABLEAU 2 – Propriétés chimiques et physiques de l'huile de sacha inchi</p> <p>Remplacer : Indice de saponification [189] – 196 par : Indice de saponification 189 – 196</p> <p>Les données du Pérou indiquent des valeurs minimales de 190,76 pour l'indice de saponification. Nous pourrions toutefois convenir de fixer cette valeur à 189 si elle est représentative de la production de cette huile à travers le monde.</p> <p>Remplacer : Matière insaponifiable (g/kg) [≤ 5] par : Matière insaponifiable (g/kg) ≤ 5</p> <p>Sur la base des données issues des rapports d'analyse de l'huile de sacha inchi, le Pérou est d'accord pour fixer la limite supérieure à 5 g/kg.</p>	Pérou														
<p>TABLEAU 2 – Propriétés chimiques et physiques de l'huile de sacha inchi</p>	Thaïlande														

<p>Indice de saponification</p> <p>Compte tenu des caractéristiques de l'huile de sacha inchi produite en Thaïlande, nous proposons de réduire la valeur minimale de l'indice de saponification comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indice de saponification 185 – 196 	
<p>TABLEAU 2 – Propriétés chimiques et physiques de l'huile de sacha inchi</p> <p>La justification des titres des tableaux devrait être la même pour tous les tableaux. Elle semble être différente pour les tableaux 2 et 4, d'une part, et les tableaux 1 et 3, d'autre part.</p>	ICUMSA
<p>TABLEAU 3 – TENEURS EN DESMÉTHYLSTÉROLS DE L'HUILE DE SACHA INCHI PROVENANT D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES, EN POURCENTAGE DES STÉROLS TOTAUX</p> <p>TABLEAU 4 – TENEURS EN TOCOPHÉROLS ET EN TOCOTRIÉNOLS DE L'HUILE DE SACHA INCHI PROVENANT D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (MG/KG)</p>	
<p>TABLEAU 3 – Teneurs en desméthylstérols de l'huile de sacha inchi provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observations mineures d'ordre rédactionnel portant sur la version anglaise (sans incidence sur la version française). <p>TABLEAU 4 – Teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile de sacha inchi provenant d'échantillons authentiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observations mineures d'ordre rédactionnel portant sur la version anglaise (sans incidence sur la version française). 	Canada
<p>TABLEAUX 3 et 4</p> <p>Observations mineures d'ordre rédactionnel portant sur la version anglaise (sans incidence sur la version française).</p>	Chine