



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février - 3 mars 2017

Document de discussion sur la révision des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999)

(Rapport du groupe de travail électronique, présidé par l'Argentine et coprésidé par le Brésil avec le concours du Canada, de la France, de la Grèce, de la Hongrie, de l'Inde, de la Jamaïque, du Mexique, des Pays-Bas, du Nigéria, de la Pologne, de la Russie, de la Turquie, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, de l'Uruguay et de la Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE (FEDIOL))

Généralités

1. Cette proposition a fait l'objet d'un débat pour la première fois en 2009, lors de la 21^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), quand l'Argentine a demandé la révision des limites des acides oléique et linoléique pour les catégories d'huiles de tournesol visées par la Norme Codex Stan 210-1999, ainsi que des écarts existants entre ces paramètres dans les différentes catégories, et d'autres facteurs de qualité apparentés. Le CCFO21 a accueilli favorablement la proposition de l'Argentine de préparer un document révisé intégrant toutes les données scientifiques pertinentes relatives à l'huile de tournesol correspondant à d'éventuels nouveaux travaux, en vue d'un examen à la 22^e session.

2. L'Argentine a soumis un document de discussion sur cette question au CCFO22, et, en raison de l'insuffisance de temps notée par certains membres pour l'examen de la proposition, le CCFO22 est convenu d'établir un groupe de travail électronique piloté par l'Argentine, chargé de réviser le document de discussion soumis en vue d'un examen par les membres et de préparer un projet de document pour examen lors du CCFO23, en tenant compte des Lignes directrices sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et des informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*. Le groupe de travail a clarifié davantage la plupart des aspects proposés par l'Argentine, mais sans parvenir à un accord sur les indices d'acides oléique et linoléique.

3. L'Argentine a soumis les conclusions du groupe de travail au CCFO23. Plusieurs pays ont remis en question la proposition d'éliminer les écarts entre les catégories pour les acides oléique et linoléique, ainsi que le manque de limite minimale pour l'acide linoléique dans la catégorie traditionnelle et la modification des paramètres dans la catégorie à haute teneur en acide oléique. Le CCFO23 est convenu que le champ d'application du document serait révisé, que la phrase proposant l'élimination des écarts entre les intervalles d'acides gras pour les différentes catégories serait supprimée, et qu'un nouveau groupe de travail présidé par l'Argentine serait créé en vue de réviser à nouveau le document.

4. L'Argentine, assurant la présidence du GTe, a présenté le document CX/FO 15/24/6 au CCFO24 en expliquant que des informations de diverses parties du monde avaient été utilisées pour réviser le document de discussion. Elle a fait remarquer qu'un nombre limité de membres avaient participé au GTe. Elle a expliqué en outre que des études scientifiques avaient montré qu'un climat caractérisé par des températures élevées pouvait avoir un effet sur les teneurs en acide oléique et en acide linoléique de variétés traditionnelles d'huiles de tournesol et qu'il s'agissait là de l'objectif de la révision de la Norme Codex STAN 210-1999. Le Brésil a présenté le document CRD25 où figurent des données et des informations supplémentaires sur l'augmentation de la production, les surfaces consacrées à la culture du tournesol ainsi que l'influence d'un climat caractérisé par des températures élevées durant la maturation des graines et sur la composition en acides gras. Bien que la proposition ait été largement appuyée, certaines délégations ont évoqué l'arrivée tardive du document et demandé plus de temps pour étudier les informations à la lumière des dispositions prévues dans le Manuel de procédure.

5. Le CCFO24 est convenu d'établir un autre GTe, piloté par l'Argentine et coprésidé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, avec le mandat suivant : « Réviser le document de discussion et le document de projet sur la base des données reçues en ce qui concerne les

intervalles des indices d'acides oléique et linoléique et les facteurs de qualité et de composition apparentés dans l'huile de tournesol en vue d'un examen à sa prochaine session ». En outre, le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex de diffuser une Lettre circulaire pour demander des informations en particulier sur les écarts des paramètres de l'huile de tournesol, pour examen par le GTe (CL 2015/05-FO), avec un délai fixé au 1^{er} juin 2016.

6. Le 1^{er} juin 2015, le Secrétariat du Codex a invité les membres à participer au GTe sur le document de discussion et le document de projet, en vue de réviser les intervalles des indices d'acides oléique et linoléique et les facteurs de qualité et de composition apparentés pour l'huile de tournesol. Les membres et observateurs suivants se sont déclarés intéressés : le Canada, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Inde, la Jamaïque, le Mexique, les Pays-Bas, le Nigéria, la Pologne, la Russie, la Turquie, le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Uruguay et la Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE (FEDIOL).

7. Le 4 septembre 2015, un message a été envoyé à tous les participants du GTe, leur demandant d'exprimer leur avis au sujet de la proposition de l'Argentine, en fournissant des informations venant étayer leur prise de position. La proposition visait à fixer la limite maximale de C18:1 (acide oléique) à 50,0 et la limite minimale de C18:2 (acide linoléique) à 40,0. Les membres et observateurs suivants ont fait part de leurs observations : le Brésil, le Canada, la Hongrie, les États-Unis d'Amérique (États-Unis), l'Uruguay et la FEDIOL. Ces valeurs avaient été proposées par l'Argentine dans le GTe précédent et avaient recueilli le consensus de certains des pays participants.

Observations reçues

8. Aucune observation n'a été reçue concernant le document de discussion envoyé aux participants. La discussion a porté principalement sur les intervalles d'acides oléique et linoléique proposés par l'Argentine.

9. L'Argentine a présenté des données recueillies dans le nord du pays, relatives aux intervalles d'acides gras exprimés en pourcentages dans l'huile de tournesol obtenue à partir de tournesols cultivés dans différentes régions, qui montrent qu'il existe une variabilité dans la composition en acides gras de l'huile, et que les hybrides analysés peuvent présenter des concentrations élevées d'acide oléique. Selon les données auxquelles il est fait référence, la concentration d'acide oléique dans les hybrides traditionnels a varié entre 28,2 et 56,4 % au cours des différentes années d'expérimentation.

10. Le Brésil a présenté des données sur les écarts des paramètres de l'huile de tournesol par rapport aux intervalles d'indices d'acides gras fixés dans la Norme Codex Stan 210, qui vont dans le sens de la proposition de l'Argentine. Le Brésil a collecté des données auprès de huit producteurs différents, situés pour la plupart dans la région centre-ouest du Brésil, rassemblant un total de 485 résultats. Sur la base de ces données, et suivant la règle des ± 3 écarts types autour de la moyenne¹, le Brésil a signalé une valeur maximale supérieure de 55,9 pour C18:1 (acide oléique) et une valeur minimale inférieure de 35,8 pour C18:2 (acide linoléique). Le Brésil a également souligné des changements mineurs dans d'autres acides gras sur la base des données collectées et des changements dans les deux intervalles proposés.

11. En tant qu'observateur, la FEDIOL a précisé que les indices de C18:1 et C18:2 de son huile de tournesol traditionnelle se situent toujours dans l'intervalle de la norme actuelle du CODEX. De plus, la FEDIOL a fait valoir qu'à la lumière des tolérances européennes pour l'étiquetage nutritionnel, si le Codex autorisait une valeur minimale de 40 % pour C18:2, les exploitants de l'Union européenne seraient quand même en dessous des niveaux de tolérances en vigueur conformément aux règles d'étiquetage de l'Union européenne. La FEDIOL est également d'avis que les changements proposés dévalueraient l'huile de tournesol comme source d'acides gras polyinsaturés (AGPI) réducteurs du cholestérol (C18:2, acide linoléique). Enfin, la FEDIOL a mis en avant l'argument que « si ce changement est mis en œuvre, n'importe qui pourra faire pousser des graines de tournesol, développer de nouveaux hybrides, les planter dans des conditions de culture moins favorables et plaider pour que les normes soient modifiées. Pour ces raisons, la FEDIOL n'accorde pas son appui à la proposition de l'Argentine et du Brésil ».

12. L'Argentine a démontré que grâce à l'amélioration génétique, à des méthodes nouvelles et perfectionnées de gestion agricole, à l'exploitation de nouveaux champs, les rendements obtenus sont très favorables, et même supérieurs à ceux de nombreuses régions traditionnelles dans différents pays. Par ailleurs, l'argument utilisé par la FEDIOL va à l'encontre de l'innovation.

13. La Hongrie, après une évaluation approfondie des indices proposés, du raisonnement sur lequel ils s'appuient et des données disponibles dans le pays, a affirmé être grand producteur de ce type d'huile et que selon les données de 2005-2015 sur les graines traditionnelles utilisées pour produire l'huile de tournesol,

¹ Cette règle a été adoptée par le CCFO pour amender les niveaux de desméthylstérols et la composition en acides gras de l'huile de son de riz dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) – REP13/FO, paragraphes 86-89, disponible sur le site Web du Codex via le lien suivant : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/?y=2013>.

malgré des différences en termes de conditions climatiques, les indices d'acides oléique et linoléique s'inscrivent dans les intervalles actuels de la norme. Compte tenu de ces données, la Hongrie estime qu'il n'y a pas un besoin urgent de changer les intervalles actuels d'acides oléique et linoléique, car même lorsque le temps est exceptionnellement chaud et ensoleillé, la composition en acides gras de son huile de tournesol ne présente pas de changements extrêmes. En outre, elle comprend qu'il est important de continuer à bien faire la distinction entre les huiles de tournesol traditionnelles et les huiles de tournesol à teneur moyenne ou à haute teneur en acide oléique, car ces types d'huiles se prêtent à différentes utilisations et n'ont pas les mêmes valeurs économiques.

14. Les États-Unis ont estimé que les changements proposés pour les intervalles actuels d'acides oléique et linoléique auraient un impact sur la composition en acide oléique et en acide linoléique de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, qui représente de 80 à 90 % de l'huile de tournesol produite dans le pays, et nécessiteraient des changements supplémentaires à cet égard. Pour cette raison, ils ne sont pas en faveur de la révision proposée par l'Argentine et le Brésil.

15. Le Canada a reconnu qu'il existe des preuves scientifiques montrant que l'huile de tournesol produite dans certaines zones géographiques de l'Argentine et du Brésil proches de l'Équateur, où les températures sont plus élevées, ne respecte pas les intervalles actuels d'acides oléique et linoléique. Cependant, la proposition visant à étendre les limites des intervalles d'acides gras de l'huile de tournesol traditionnelle entraînerait un chevauchement des limites d'acide oléique de l'huile traditionnelle et de l'huile à teneur moyenne en acide oléique, et des limites d'acide linoléique de l'huile traditionnelle et de l'huile à haute teneur en acide oléique. Plutôt que de réviser les limites des intervalles d'acides gras pour l'huile de tournesol dans la norme actuelle, le Canada a proposé une approche différente. Rappelant que le premier paragraphe de la Section 3.1 de la Norme CODEX STAN 210-1999 reconnaît qu'il puisse exister des variations dans les facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles végétales, en raison de facteurs géographiques ou climatiques au niveau national, le Canada propose d'introduire une note de bas de page pour signaler le profil en acides gras différent des huiles de tournesol traditionnelles provenant des régions équatoriales, au lieu de réviser les limites des intervalles d'acides gras pour l'huile de tournesol dans la norme actuelle. La FEDIOL n'a pas accordé son appui à la proposition du Canada.

16. L'Uruguay a soumis ses observations et, conformément aux données recueillies dans le pays, a proposé un niveau maximum supérieur de 54,9 pour l'acide oléique et un niveau minimum inférieur de 35,1 pour l'acide linoléique. La FEDIOL n'a pas accordé son appui à la proposition de l'Uruguay.

17. La France a soumis ses observations et a déclaré que le chevauchement des indices d'acides gras ne semblait pas suffisamment justifié et que les conditions climatiques ne suffisaient pas à expliquer les indices et les variations suggérés par l'Argentine et le Brésil dans leur nouvelle proposition. La France craint qu'une telle proposition ne conduise à un problème d'identification des huiles, en encourageant les pratiques frauduleuses ou en créant un risque de mélange des graines. Les graines de tournesol disponibles sur le marché français sont conformes aux indices actuels du Codex.

18. Les observations se résument ainsi :

- Il existe des preuves scientifiques et des données présentées par l'Argentine, le Brésil et l'Uruguay qui prouvent que la température influence les intervalles d'acides gras, notamment les acides oléique et linoléique, de l'huile de tournesol produite à partir de graines cultivées dans les nouvelles zones de production, plus chaudes que les zones traditionnelles ;
- La proposition de changement des intervalles d'acide linoléique aurait un impact négatif sur l'étiquetage nutritionnel ;
- Certains producteurs n'ont pas signalé de problèmes concernant les intervalles pour l'huile de tournesol ;
- Le chevauchement des intervalles soulève des préoccupations quant à l'identité et à l'authenticité de l'huile de tournesol ;
- Les intervalles proposés auraient un impact sur la composition en acides oléique et linoléique de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et nécessiteraient des changements supplémentaires à cet égard ;
- La norme actuelle (CODEX STAN 210-1999) reconnaissant qu'il puisse y avoir des variations dans les facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles végétales, en raison de facteurs géographiques et climatiques au niveau national, il serait possible d'inclure une note de bas de page dans la norme actuelle, plutôt que de changer les intervalles actuels.

Recommandations et conclusion

19. Au vu de ce qui suit :

- Il existe des preuves scientifiques et des données présentées par l'Argentine, le Brésil et l'Uruguay qui prouvent que la température influence les intervalles d'acides gras, notamment les acides oléique et linoléique, de l'huile de tournesol produite à partir de graines cultivées dans les nouvelles zones de production, plus chaudes que les zones traditionnelles ;
- Le premier paragraphe de la Section 3.1 de la Norme CODEX STAN 210-1999 reconnaît qu'il puisse exister des variations dans les facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles végétales, en raison de facteurs géographiques ou climatiques au niveau national ;
- Cette proposition est en phase avec l'objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2014-2019 de la Commission, qui définit qu'il appartient aux Comités d'établir des normes internationales relatives aux denrées alimentaires qui traitent des questions actuelles et émergentes dans ce domaine, en révisant les normes internationales si nécessaire, pour répondre aux besoins identifiés par les membres (activité 1.2.2) ;
- L'Argentine est un important producteur d'huile de tournesol et un pourcentage croissant de l'huile de tournesol argentine produite à partir de graines traditionnelles possède naturellement des indices élevés d'acides oléique et linoléique, avec pour résultat des intervalles qui ne correspondent pas aux intervalles actuels de la norme et pourraient entraîner des restrictions au commerce international ;
- Des situations semblables ont été débattues récemment au CCFO concernant la révision des normes pour l'huile d'olive et l'huile d'arachide en raison de l'influence climatique ou de nouvelles variétés non visées par les normes actuelles, et les nouveaux travaux ont été approuvés ;
- Malgré les preuves scientifiques et les données présentées, la révision des intervalles a été traitée dans trois groupes de travail et il n'a pas été possible d'atteindre un consensus ;

La présidence et la coprésidence du GTe recommandent au Comité d'envisager l'approbation de nouveaux travaux visant à réviser les intervalles d'acides oléique et linoléique, sur la base des raisons ci-dessus. Le chevauchement ou non des intervalles ainsi que d'autres solutions alternatives, dont la possibilité d'inclure une note de bas de page, telle que suggérée par le Canada, devraient être considérés comme des options durant l'élaboration des nouveaux travaux.

20. Un projet de document de projet récapitulatif des données et justifications reçues par le GTe est présenté à l'Annexe I. De même, la révision proposée des limites des acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) est présentée à l'Annexe II pour examen par le CCFO25.

PROJET DE DOCUMENT DE PROJET**NOUVEAUX TRAVAUX PROPOSÉS POUR AMENDER LA NORME DU CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) : COMPOSITION ESSENTIELLE DE L'HUILE DE TOURNESOL**

Le présent document a été préparé conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 24^e édition (2015), Section II (Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés), Partie 2 (Examen critique, Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme), page 30 de la version en anglais.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les travaux proposés ont pour objet d'amender la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) en ce qui concerne l'huile de tournesol afin d'adapter les paramètres de composition, notamment les limites pour l'acide oléique (C18:1) et l'acide linoléique (C18:2) pour représenter la variabilité effective de cette huile dans le monde.

2. Pertinence et actualité

Les huiles dérivées de graines de tournesol figurent parmi les produits oléagineux les plus consommés à travers le monde depuis des décennies, à la fois pour leur goût et pour leurs qualités nutritionnelles bénéfiques ainsi que pour leur fonctionnalité dans l'industrie alimentaire.

Parmi les grands producteurs de tournesol figurent la Russie, l'Ukraine et d'autres pays au climat tempéré (77 % de la production mondiale), mais la culture des graines de tournesol dans les pays tropicaux et subtropicaux représente actuellement 15 % de la production mondiale de tournesol, selon les données FAOSTAT de 2011, 2012 et 2013.

L'augmentation de la culture du tournesol dans les territoires au climat doux de l'Argentine, de la Tanzanie, de l'Afrique du Sud, de l'Inde, du Myanmar, de l'Ouganda, de la Bolivie, du Brésil et du Paraguay², ainsi que l'expansion de sa culture au Kenya, en Angola, au Mozambique et en Zambie³ pourraient constituer un angle de discussion pour la révision des limites de certains profils de composition en acides gras de l'huile de tournesol. Par conséquent, la modification de ces dispositions devrait tenir compte de la variabilité mondiale des huiles de tournesol commercialisées actuellement.

La littérature scientifique démontre l'influence de la température durant la maturation des graines et sur la composition en acides gras^{4,5,6,7}.

Afin d'assurer un commerce régional et/ou international qui soit équitable, dynamique et transparent, il est essentiel que le Codex envisage d'amender les paramètres relatifs à la teneur en acides gras oléique et linoléique, en vue de leur accorder un cadre opérationnel au sein de la norme.

3. Principales questions à traiter

Révision des paramètres des acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol figurant dans la section Facteurs essentiels de composition et de qualité – Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir Section 3.1 de la norme), et facteurs de composition et de qualité apparentés dans l'huile de tournesol.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Cette proposition de nouveaux travaux est en concordance avec les critères suivants applicables aux produits :

a) La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

²FAOSTAT, 2012.

³Protabase Records - Helianthus annuus L.(at. http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus_En.htm)

⁴Grunvald AK et al. Influence of Temperature on the Fatty Acid Composition of the Oil from Sunflower Genotypes Grown in Tropical Regions. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 90(4):545-553, 2013.

⁵ Lajara JR, Diaz U, Quidiello RD Definite influence of location and climatic conditions on the fatty acid composition of sunflower seed oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 67(10):618-623, 1990.

⁶Salera E, Baldini M. Performance of high and low oleic acid hybrids of sunflower under different environmental conditions. *Helia* 21(28):55-68, 1998.

⁷Sukkasem C, Laosuwan P, Wonprasaid S, Machikowa T. Effects of environmental conditions on oleic acid of sunflower seeds. *International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences* 1(2):4087, 2013.

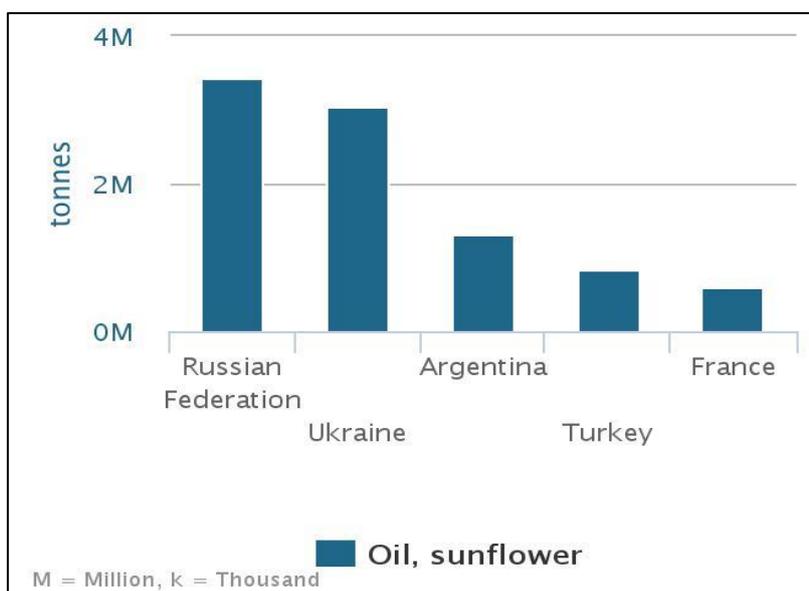
Les limites de composition fixées dans la norme du Codex ont été établies principalement pour assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Cependant, des limites non représentatives pourraient également poser des barrières techniques au commerce des huiles de tournesol authentiques, notamment des huiles de tournesol issues de graines traditionnelles, si elles dépassent les limites pour des raisons agroclimatiques ou d'autres causes apparentées aux hybrides utilisés. Ces limites ne sont pas liées à la sécurité.

b) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

L'huile de tournesol est la quatrième huile dans le monde par ordre d'importance. En raison de son prix par rapport à celui d'autres huiles comestibles, sa consommation a considérablement augmenté au cours de ces dernières années.

Selon les données les plus récentes publiées par la FAOSTAT (www.faostat.fao.org), les récoltes de 2012 et de 2013 ont produit une moyenne de 13 713 410,5 tonnes d'huile de tournesol. Les cinq plus grands producteurs sont la Fédération de Russie, l'Ukraine, l'Argentine, la Turquie et la France, à l'origine durant cette période de 67 % de la production mondiale d'huile de tournesol (Figure 1).

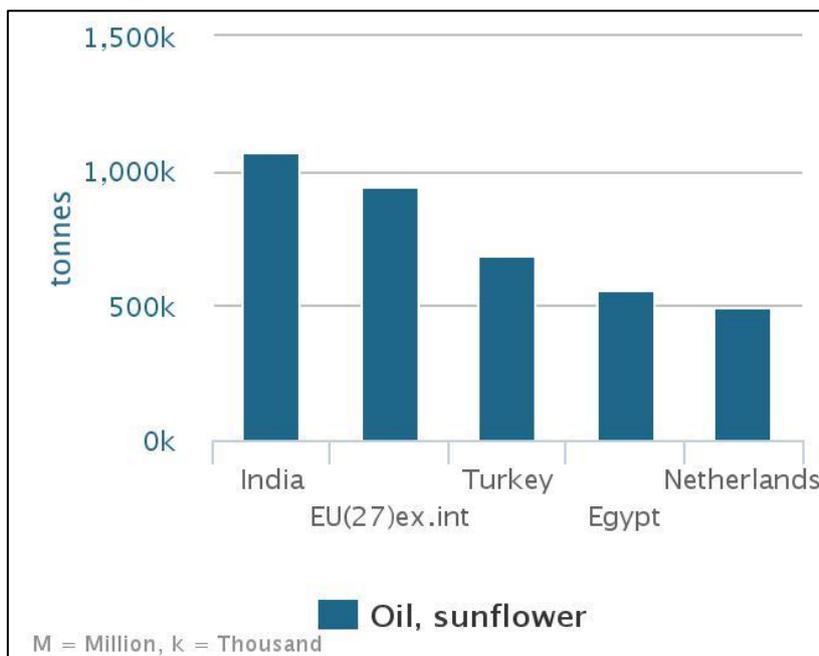
Figure 1. Production d'huile de tournesol des 5 plus grands producteurs (moyenne pour 2012/2013).



En 2012/2013, les principaux exportateurs étaient l'Ukraine, la Fédération de Russie, l'Argentine, les Pays-Bas et la Hongrie. Quasiment toute la production d'huile de tournesol de l'Ukraine, 41 % de la production de la Fédération de Russie et 46 % de la production de l'Argentine étaient destinées à l'exportation. Durant cette période, l'Ukraine, la Fédération de Russie et l'Argentine ont exporté 25, 10 et 4 %, respectivement, de la production mondiale.

En ce qui concerne les importations, l'Inde, l'Union européenne (à l'exception du commerce intracommunautaire), la Turquie, l'Égypte et les Pays-Bas ont été les cinq principaux importateurs d'huile de tournesol en 2102 et 2013 (Figure 2). Conjointement, ces pays ont importé durant cette période un total de 3 753 634 tonnes d'huile de tournesol.

Figure 2. Importations d'huile de tournesol des 5 principaux importateurs (moyenne pour 2012/2013).



c) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.

Cette norme du Codex pourrait être utilisée par les États membres comme référence pour l'établissement de leur propre législation nationale.

L'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce stipule que, chaque fois qu'un règlement technique sera adopté par un Membre conformément aux normes internationales pertinentes, il sera présumé ne pas créer un obstacle non nécessaire au commerce international (Article 2.5). Il existe des preuves scientifiques fiables de la variation des niveaux d'acides oléique et linoléique et des indices apparentés dans le monde, en conséquence des températures élevées de certaines régions de production. En 2006, l'Institut argentin de normalisation et de certification (IRAM), l'organe de normalisation argentin qui représente l'Argentine auprès de l'ISO, a révisé la norme pour l'huile de tournesol sur la base des résultats de l'étude de l'Association argentine des graisses et huiles (ASAGA) ci-jointe.⁸

Enfin, il convient de souligner que la législation sur l'huile de tournesol a été modifiée dans le Code alimentaire de l'Argentine pour être adaptée à la réalité de la production, étant donné que la norme du Codex ne permet plus de refléter le profil en acides gras des huiles de tournesol produites à partir de graines traditionnelles d'Argentine.

L'amendement proposé à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210) favorisera une approche internationale harmonisée desdits facteurs de composition et de qualité et facilitera le commerce international de l'huile de tournesol pour tous les producteurs.

La résolution des diverses incohérences constatées pour les huiles de tournesol définies dans la Norme Codex Stan 210 permettra d'éviter les difficultés et les obstacles au commerce.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

La consommation d'huiles végétales comestibles a largement augmenté au cours des dernières années et cette tendance devrait se poursuivre et croître à l'avenir.

La production d'huile de tournesol devrait atteindre un volume record de 16,6 millions de tonnes à raison de 1,4 million par an. Les exportations devraient s'intensifier, l'Ukraine et la Russie comptant pour la plus grande part de l'augmentation. La consommation globale devrait croître de 4 %, stimulée principalement par une forte demande dans l'Union européenne, en Inde, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Ce produit est déjà réglementé par la Norme CODEX STAN 210, en vigueur depuis 1999. Cependant, en raison de l'apparition de nouveaux hybrides de tournesol et de la production dans de nouvelles conditions agroclimatiques, les différences dans les paramètres de composition, principalement liées aux zones de

⁸ - <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Aceites%20y%20Oleaginosas/documentos/011.pdf>

production où les températures sont élevées et les variations de température plus larges, deviennent de plus en plus manifestes.

Les changements proposés devraient être intégrés dans la norme, car des études scientifiques et des données analytiques viennent appuyer les raisons en faveur de l'amendement à la Norme Codex Stan 210.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

La norme du Codex en vigueur ne tient pas compte de la variation naturelle dans la composition en acides gras des huiles de tournesol en fonction des conditions agroclimatiques des zones de production à travers le monde.

Par conséquent, l'amendement à la norme du Codex contribuera à assurer des pratiques équitables dans le commerce de ces huiles.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.

Sans objet.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).

Aucun de connu.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Les nouveaux travaux proposés contribueraient à garantir l'identification correcte de l'huile de tournesol dans les échanges commerciaux internationaux, en tenant compte des besoins et préoccupations spécifiques de tous les pays, en satisfaisant aux objectifs stratégiques ci-dessous du Plan stratégique 2014-2109 du Codex Alimentarius.

Objectif 1 : Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.

L'élaboration de normes du Codex plus représentatives des conditions à l'échelle mondiale contribuera à garantir leur adoption par le plus grand nombre d'États membres, réduisant au minimum les effets négatifs potentiels sur le commerce international, en faisant en sorte qu'elles ne constituent pas un obstacle technique au commerce. Cette activité est très importante, quand on considère les efforts déployés par la communauté internationale pour augmenter la production d'aliments afin de garantir la sécurité alimentaire, en intégrant au fil des ans dans le système de production de nouvelles régions auparavant non productives.

Historiquement, la graine de tournesol est produite dans des pays au climat tempéré. L'identité et les facteurs de qualité de la norme du Codex ont été définis sur la base de données fournies par ces pays. L'augmentation de la production de graines de tournesol dans de nouvelles régions, aux températures plus élevées, a engendré différents profils en acides gras, qui ne s'inscrivent pas dans les paramètres établis, rendant obsolète la norme actuelle du Codex.

L'objectif 1.2 de l'objectif stratégique 1 prévoit d'élaborer et de réexaminer les normes internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Malheureusement, cette question est débattue au sein du Comité depuis 2009, sans parvenir à une décision dans ce domaine.

Objectif 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex

Les travaux proposés favoriseront l'élaboration de normes du Codex pour les produits reposant sur une analyse scientifique rigoureuse des données recueillies.

L'amendement proposé à cette norme du Codex (CODEX STAN 210) promouvra le commerce équitable de l'huile de tournesol, car la prise en compte des conditions de production dans d'autres zones géographiques ayant des paramètres différents de ceux réglementés par le Codex traduira les variations mondiales qui existent. En outre, il évitera que des huiles authentiques ne soient classées dans des zones non définies.

Cette proposition de nouveaux travaux est en phase avec l'objectif 2.3 de l'objectif stratégique 2 qui recommande d'augmenter les contributions scientifiques des pays en voie de développement. L'Argentine et le Brésil ont présenté leurs résultats analytiques portant sur une huile authentique de graines de tournesol traditionnelles, qui montrent que le profil en acides gras, principalement les acides oléique et linoléique, est en dehors de la norme actuelle du Codex. Il existe des preuves scientifiques expliquant l'influence de la température sur le profil en acides gras.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi qu'avec d'autres travaux en cours

Il n'y a pas d'autres travaux en cours concernant l'huile de tournesol. Cependant, de nouveaux travaux similaires ont été récemment approuvés par le CCFO, concernant la révision des normes pour l'huile d'olive et l'huile d'arachide en raison de l'influence climatique ou de nouvelles variétés non visées par les normes actuelles.

7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun identifié.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun identifié.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des ces nouveaux travaux

Calendrier	Réunion	Avancement
Mars 2017	CCFO25	Accord sur l'objectif et le champ d'application et demande d'approbation des nouveaux travaux par la CAC à sa 34 ^e session.
Juillet 2017	CAC40	Approbation des nouveaux travaux.
Août 2017/Juillet 2018	Groupe de travail électronique intersessions	Élaboration d'un projet d'amendement à la norme pour l'huile de tournesol et circulation pour observations par le Secrétariat du Codex à l'Étape 3 en vue de la 26 ^e session du CCFO (2019).
Février 2019	CCFO26n	Discussion du projet d'amendement à la norme pour l'huile de tournesol à l'Étape 4 et proposition de transmettre le projet à la CAC pour adoption à l'Étape 5/8.
Juillet 2019	CAC42	Adoption finale du projet d'amendement à la norme pour l'huile de tournesol à l'Étape 5/8.

Annexe II

Avant-projet de révision des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)**

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués au Tableau 1 sont conformes à la Norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisées, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la norme.

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Proposition
C18:1	14,0-39,4	14,0-[à définir] [¹]
C18:2	48,3-74,0	[à définir]-74,0 [¹]

[¹ Des intervalles d'acide oléique (C18:1) de 14,0-50,0 peuvent être acceptés pour l'huile traditionnelle produite dans des régions plus chaudes].

[² Des intervalles d'acide linoléique (C18:2) de 40,0-74,0 peuvent être acceptés pour l'huile traditionnelle produite dans des régions plus chaudes].

Les indices apparentés (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) seraient déterminés de manière stœchiométrique une fois les nouvelles limites définies.