

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4.2 de l'ordre du jour

CX/FO 24/28/5

Novembre 2023

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 CAMÉLIA

(Étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Chine¹)

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 camélia sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2023/58/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, 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 camélia dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999).
2. Le Comité est en outre convenu de constituer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par la Chine, travaillant en anglais uniquement, 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 prochaine session.
3. La proposition de nouveaux travaux a été approuvée lors de la 45^e session de la CAC.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

4. Treize membres du Codex¹ ont répondu à l'invitation à participer au GTE.
5. Le GTE a tenu deux séries de consultations entre avril et décembre 2022 (la première du 1^{er} avril au 31 juillet 2022, et la seconde du 3 octobre au 31 décembre 2022).

RÉSUMÉ DES DÉBATS

6. Les membres du GTE ont approuvé d'une manière générale l'ensemble des dispositions proposées concernant l'inclusion de l'huile de camélia dans la Norme du Codex CXS 210-1999, en tenant compte des observations rédactionnelles et de la nécessité d'aligner les dispositions pertinentes sur celles de la Norme.
7. Par ailleurs, les membres se sont penchés sur les deux points suivants:

¹Le GTE était composé des membres suivants: Allemagne, Arabie saoudite, Chili, Chine, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Iran (République islamique d'), Japon, Mexique, Pologne, République de Corée et Thaïlande.

7.1 Section 2.1 (Définition du produit) — Deux définitions ont été proposées :

- L'huile de camélia est préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera* Abel).
- L'huile de camélia (huile de « You cha ») est préparée à partir des graines d'espèces cultivées du camélia (*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* et *C. vietnamensis*).

Le président du GTE a examiné les deux définitions et a recommandé la seconde pour les raisons suivantes: i) cette définition précise que l'huile de camélia comestible devrait être préparée à partir d'espèces cultivées assorties de valeurs d'application; ii) elle énumère les principales espèces de camélia actuellement utilisées pour la production d'huile de camélia, l'espèce *Camellia oleifera* représentant près de 80 pour cent de la production totale; 3) l'huile de « You cha » (transcription phonétique du terme chinois) a été ajoutée parce qu'elle est largement reconnue dans l'industrie et qu'elle a été adoptée dans les normes chinoises pertinentes.

7.2 Tableau 2 de l'annexe — Selon les données soumises, la gamme des valeurs de l'indice de saponification a été corrigée de 193-196 à 188-199.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

8. Le GTE s'est acquitté de son mandat et demande à la 28^e session du CCFO d'examiner les modifications/révisions proposées de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant à inclure l'huile de camélia telle qu'elle est formulée actuellement à l'annexe I du présent rapport.

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

Notes sur l'avant-projet de modification/révision de 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 Définition du produit

L'huile de camélia (huile de « You cha ») est préparée à partir des graines d'espèces cultivées de camélia (*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* et *C. vietnamensis*).

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 dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués dans le tableau 1 sont conformes à la présente norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être envisagés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon est conforme à la norme.

Tableau 1: Teneur en acides gras des huiles de camélia déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

Acide gras	Huile de camélia
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND</u>
C14:0	<u>ND – 0,8</u>
C16:0	<u>3,9 – 14,5</u>
C16:1	<u>ND – 0,2</u>
C17:0	<u>ND</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>0,3 – 4,8</u>
C18:1	<u>68,0 – 87,0</u>
C18:2	<u>3,8 – 14,0</u>
C18:3	<u>ND – 1,4</u>
C20:0	<u>ND – 0,5</u>
C20:1	<u>ND – 0,7</u>
C20:2	<u>ND</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND – 0,5</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND – 0,5</u>

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

ANNEXE DE LA NORME CXS 210-1999 – AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES**

Les caractéristiques chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués au tableau 2 sont conformes à la Norme.

Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques de l'huile de camélia brute

	Huile de camélia
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	<u>0,912 – 0,922 (x = 20°C)</u>
Indice de réfraction (ND 40°C)	<u>1,460 – 1,464</u>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile))	<u>188 – 199</u>
Indice d'iode	<u>83 – 89</u>
Insaponifiable (g/kg)	<u>≤ 15</u>

4. FACTEURS D'IDENTITÉ**Tableau 3: Teneurs en desméthylstérols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux**

	Huile de camélia
Cholestérol	<u>ND</u>
Brassicastérol	<u>ND</u>
Campestérol	<u>0,5 – 2,1</u>
Stigmastérol	<u>0,3 – 4,6</u>
Bêta-sitostérol	<u>16,0 – 60,0</u>
Delta-5-avénastérol	<u>0,4 – 4,3</u>
Delta-7-stigmastérol	<u>37,2 – 69,0</u>
Delta-7-avénastérol	<u>0,9 – 8,5</u>
Autres stérols	<u>0,5 – 5,1</u>
Stérols totaux (mg/kg)	<u>100 – 4 000</u>

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

Tableau 4: Teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques (mg/kg)

	Huile de camélia
Alpha-tocophérol	<u>30 – 950</u>
Bêta-tocophérol	<u>0 – 11</u>
Gamma-tocophérol	<u>2 – 56</u>
Delta-tocophérol	<u>0 – 28</u>
Alpha-tocotriénol	<u>13 – 35</u>

Gamma-tocotriéno	<u>5 – 39</u>
Delta-tocotriéno	<u>ND</u>
Total (mg/kg)	<u>70 – 1 000</u>

ND - non détectable.

5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées dans les documents CXS 210-1999 et CXS 234-1999 s'appliquent également à l'huile de camélia.