



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

Vingt-septième session

En ligne, 18 – 22 octobre 2021 et 26 octobre 2021

PARTIE VI - PROPOSITION DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE

(CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile de soja à forte teneur en acide oléique

DOCUMENT DE PROJET

(Présenté par les États-Unis d'Amérique)

Les membres du Codex et les observateurs qui souhaitent soumettre des observations sur le **Document de projet de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de soja à forte teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999** sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire [CL 2021/58/OCS-FO](https://www.fao.org/who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/) disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

INTRODUCTION

Le présent document de projet a été élaboré conformément à la 27^e édition du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2019, Section II, Procédure 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 33).

OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA RÉVISION DE LA NORME CODEX

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, et modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019, pour y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui présente des propriétés nutritionnelles excellentes en raison de sa teneur en acide oléique. Cette révision permettrait aux pays membres du Codex et à l'industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser correctement l'huile de soja à haute teneur en acide oléique préparée pour procurer des avantages fonctionnels et nutritionnels améliorés aux consommateurs et aux industries de transformation des aliments. Elle vise également à contribuer aux pratiques commerciales loyales et à fournir une nouvelle norme compatible avec les deux normes du Codex en vigueur pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique.

Une stabilité améliorée à l'exposition aux chaleurs élevées (friture), une plus grande durée de conservation des aliments dans lesquels elle est utilisée (aliments à grignoter), et la « saveur neutre » des aliments préparés avec l'huile de soja à haute teneur en acide oléique comptent au nombre de ses avantages fonctionnels. Ses bienfaits nutritionnels comprennent une teneur plus élevée en acides gras monoinsaturés, et une teneur plus réduite en acides gras saturés et en gras trans indésirables.

Les travaux proposés visent à évaluer les changements apportés aux acides gras portant un nom spécifique en comparaison avec l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). D'autres caractéristiques de composition de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique seront également incluses dans la Norme, y compris dans de nouvelles colonnes des tableaux sur la composition en acides gras (tableau 1), sur les propriétés chimiques et physiques (tableau 2), sur la composition en desméthylstérois (tableau 3) et sur la composition en tocophérols et en tocotriénols (tableau 4).

PERTINENCE ET ACTUALITÉ

L'industrie alimentaire s'emploie sans cesse à élaborer des huiles et des graisses visant à répondre aux besoins fonctionnels et/ou nutritionnels des consommateurs. Pour faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, les normes Codex sont souvent utilisées comme point de départ des dénominations et spécifications de tels produits afin d'assurer des pratiques commerciales loyales. L'huile de

soja à haute teneur en acide oléique été introduite sur le marché américain par les fabricants de produits alimentaires en 2010, en quantités limitées, pour une évaluation de ses performances. Les essais réalisés par les fabricants d'aliments et les restaurateurs ont confirmé que ce produit améliore les propriétés nutritionnelles des aliments. On s'attend à une croissance rapide de sa consommation au cours des quelques prochaines années. Comme cette huile sera utilisée en quantités croissantes en raison de ses propriétés favorables, il importe d'assurer la cohérence de sa dénomination et des spécifications pour assurer des pratiques loyales dans le commerce national et international. L'examen d'une modification à la Norme CXS 210-1999 visant à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique exigerait relativement peu de temps et constituerait une utilisation efficace des ressources limitées du CCFO puisque le principal facteur concerné est la teneur en acides gras.

Il est important que le Codex envisage de procéder à de nouveaux travaux en vue d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999. Il a déjà élaboré des normes pour des huiles extraites d'autres variétés d'oléagineux à teneur améliorée en acide oléique (par exemple, tournesol à haute teneur en acide oléique, tournesol à teneur moyenne en acide oléique, carthame à haute teneur en acide oléique), reconnaissant ainsi la nécessité pour les normes individuelles d'établir une distinction entre les divers types d'huile offerts sur le marché. Les huiles végétales à haute teneur en acide oléique présentent une résistance à l'oxydation sensiblement renforcée qui les rend utiles dans une foule d'aliments en tant qu'ingrédients ou huiles à friture. La teneur élevée en acide oléique de l'huile de soja lui confère une grande stabilité dans les aliments dans lesquels elle est utilisée et permet d'éviter la formation d'éléments indésirables comme les gras trans en éliminant la nécessité de procéder à une hydrogénation chimique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique présente par ailleurs des teneurs moins élevées en gras saturé, un composant alimentaire jugé indésirable dans de nombreux pays. Elle affiche un profil en acides gras distinctif ainsi que d'autres caractéristiques qui la distinguent nettement de l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme, et devrait donc être correctement reconnue comme un produit distinct dans la norme Codex.

PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Les nouveaux travaux proposés sur l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (210-1999) seront réalisés dans le cadre des procédures existantes pour les normes du Codex et porteront notamment sur les aspects suivants :

- Champ d'application
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Autres facteurs de composition et de qualité

ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Cette proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et aux questions générales.

- a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, et volume et structure des échanges entre pays

Les données du département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA) indiquent que :

- En 2019-20, la production mondiale totale d'oléagineux s'établissait à 580,6 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale de graines de soja s'établissait à 339,42 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale d'huile de soja s'établissait à 56,78 millions de tonnes.

Ces chiffres donnent un aperçu de la part importante occupée par le soja sur le marché mondial des oléagineux. De nouvelles variétés de soja dont l'huile présente de nouvelles caractéristiques propres à améliorer les propriétés fonctionnelles et les bienfaits pour la santé des aliments qui en contiennent devraient par ailleurs contribuer à accroître sensiblement la part du marché qu'occupe à l'heure actuelle le soja classique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique reçoit actuellement un accueil favorable aux États-

Unis et chez leurs partenaires commerciaux, et verra vraisemblablement son marché s'accroître considérablement au cours des quelques prochaines années.

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est disponible dans le commerce depuis 1998. Dès 2005, elle avait déjà conquis la majorité du marché de l'huile de tournesol en Amérique du Nord. L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique est de la même façon devenue disponible au milieu des années 2000. Des normes du Codex ont été adoptées pour ces deux produits. Comme les avantages fonctionnels des huiles à teneur moyenne ou élevée en acide oléique sont désormais plus largement reconnus qu'ils ne l'étaient dans les années 1990 et 2000, notamment pour la friture et les aliments transformés, il est à prévoir que la demande pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique connaîtra une croissance encore plus rapide que celle observée pour les huiles de tournesol à teneur moyenne ou élevée en acide oléique.

Le commerce des huiles végétales s'appuie de plus en plus sur la fonctionnalité des formulations et sur l'utilisation en guise de milieu de cuisson des aliments. On utilise en outre des mélanges de types d'huiles végétales pour améliorer la stabilité fonctionnelle sans avoir à recourir à l'hydrogénation chimique. On observe par ailleurs une certaine évolution de l'utilisation ultime des huiles et des graisses végétales. Les huiles de soja sont utilisées dans un large éventail d'aliments transformés. En 2020, l'huile de soja représentait environ 66 % de l'ensemble des huiles végétales utilisées dans les produits comestibles aux États-Unis (STATISTA.com). On utilise l'huile de soja dans l'industrie alimentaire et pour la friture, où sa stabilité et une plus grande durée de conservation des aliments transformés dans lesquels elle est utilisée sont cruciales.

En 2020, les surfaces cultivées en soja à haute teneur en acide oléique atteignaient 141 643 hectares, et le volume d'huile produite atteignait 93 375 tonnes (soit une valeur de 82,36 millions de dollars compte tenu d'un prix moyen de 0,40 dollar par livre d'huile). Les échanges internationaux totalisaient 300 tonnes en 2020. La demande pour le soja à haute teneur en acide oléique dépasse actuellement l'offre, et elle continue de croître sur les marchés nationaux et internationaux en raison de ses propriétés fonctionnelles favorables. L'industrie du soja s'efforce d'augmenter la production en augmentant les superficies plantées en soja à haute teneur en acide oléique, lesquelles devraient atteindre 728 450 hectares d'ici 2023. De même, on s'attend à une croissance rapide des exportations d'huile de soja à haute teneur en acide oléique au cours des quelques prochaines années. On estime que la production devrait atteindre 160 073 tonnes en 2021, dont 1 000 tonnes environ seront exportées. Il est essentiel d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999 pour favoriser la loyauté des échanges de ce produit.

Les graines de soja à haute teneur en acide oléique et leurs produits sont traitées séparément des graines de soja classiques aux étapes de la production, du broyage et du raffinage, et sont mises en marché dans le cadre de systèmes de préservation de l'identité. Les variétés de soja à haute teneur en acide oléique sont produites par des méthodes ou des combinaisons de méthodes avancées de sélection des végétaux et de méthodes fondées sur la biotechnologie. Il existe deux variétés génétiquement modifiées dont l'importation a été approuvée par de nombreux pays au cours de la dernière décennie. Par ailleurs, au moins une variété non génétiquement modifiée a été mise au point et est cultivée aux États-Unis. Au moins quatre variétés et lignées différentes de germoplasme de soja à haute teneur en acide oléique ont été mises au point aux États-Unis, et une autre a été créée au Japon. En raison des propriétés fonctionnelles améliorées de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, il est à prévoir que la production et la commercialisation de ce nouveau produit continueront de croître rapidement.

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

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) facilitera les échanges commerciaux internationaux d'huile de soja à haute teneur en acide oléique. À défaut d'une telle norme, il est à prévoir que des lois et des normes nationales différentes seront adoptées, ce qui pourrait affecter le commerce international de ce produit. Par ailleurs, l'absence d'une norme Codex propre à ce produit pourrait laisser la voie libre à une prolifération des normes privées, provoquer la confusion et favoriser l'adoption de pratiques trompeuses de commercialisation de produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Comme indiqué ci-dessus, il existe un potentiel commercial important aux plans international et régional, en particulier dans le contexte actuel où divers organismes officiels de santé publique à travers le monde plaident pour l'utilisation de solutions de rechange plus saines au plan nutritionnel que les huiles comestibles à teneurs élevées en acides gras saturés ainsi que de celles qui contiennent des gras trans.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Cette modification proposée à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) vise à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Cette huile est propice à une telle inclusion ; elle partage nombre des caractéristiques des huiles de carthame et de tournesol à haute teneur en acide oléique,

qui sont déjà incluses dans la Norme. Elle est par ailleurs clairement caractérisée et, mises à part ses teneurs en acides oléique et linoléique, la plupart de ses caractéristiques sont identiques à celles de l'huile de soja classique qui figure déjà dans la Norme.

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

Comme indiqué ci-dessus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique renforcera la protection des consommateurs en décourageant les pratiques trompeuses et la prolifération de normes privées.

- 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 le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucun connu.

PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La modification proposée à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) est conforme à l'objectif 1 (« Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux ») du Plan stratégique du Codex 2020-2025.

Comme l'indique l'objectif 1, « Il faudra que le Codex soit en mesure de réagir activement et de manière souple et rapide aux défis et possibilités qui se présenteront ».

L'objectif 1 comporte deux sous-objectifs :

- (i) (Recenser les besoins et les problèmes naissants) : La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée. Indicateur : « Nombre de problèmes naissants recensés par les organes subsidiaires ».
- (ii) (Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants) : Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des Membres. Indicateur : « Proportion de problèmes naissants recensés et établis comme prioritaires qui aboutissent à des propositions de nouveaux travaux ».

La modification proposée à la norme CXS 210-1999 facilitera le maintien de pratiques loyales dans le commerce de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui, à défaut d'une telle modification, serait incorrectement appelée « huile de soja ».

Les travaux mettraient aussi l'accent sur des caractéristiques essentielles, en tenant compte des répercussions techniques et économiques sur l'ensemble des membres du Codex, et en particulier sur les pays en développement dont plusieurs sont des importateurs nets d'huile comestible.

INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS DU CODEX

Le Codex a déjà élaboré des normes pour un grand nombre de graisses et d'huiles comestibles, notamment :

- la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999, adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019), y compris des produits comme l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ;
- la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999, adoptée en 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015 et 2019) ;
- la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981, adoptée en 1981, révisée en 1989, 2003, 2015 et 2017, modifiée en 2009 et 2013) ;
- la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981, adoptée en 1981, révisée en 1987 et 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015, 2017 et 2019) ;
- la Norme pour les huiles de poisson (CXS- 329-2017, adoptée en 2017).

DÉTERMINATION DE LA NÉCESSITÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES

Pas nécessaire.

DÉTERMINATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À LA DIRECTIVE DE LA PART D'ORGANISMES EXTÉRIEURS AUX FINS DE PLANIFICATION

Pas nécessaire.

CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, COMPRENANT LA DATE DE DÉMARRAGE, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8, ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION

Calendrier :

- Aval donné au document de projet et aux nouveaux travaux à la 27^e session du CCFO (2021).
- Approbation des nouveaux travaux par la 45^e session de la Commission du Codex.
- Examen de l'avant-projet à l'étape 3 par la 28^e session du CCFO.
- Adoption à l'étape 5/8 par la 46^e session de la Commission du Codex.