



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5.3 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/7 Add. 1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

#### Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février - 1<sup>er</sup> mars 2019

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA *NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE* (CODEX STAN 210-1999) : RÉVISION DES DÉFINITIONS DES HUILES DE TOURNESOL ET DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUE ET LINOLÉIQUE POUR LES HUILES DE TOURNESOL

#### (Observations à l'Étape 3 – Réponses à la Lettre circulaire CL 2018/78/OCS-FO)

(Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Équateur, de l'Égypte, du Ghana, de l'Iran, de l'Iraq, du Pérou, de la Fédération de Russie, de la Turquie, des États-Unis d'Amérique et de la Fediol)

#### Contexte

1. Le présent document rassemble les observations reçues en réponse à la Lettre circulaire CL2018/78/OCS-FO émise en octobre 2018 avec comme date limite le 30 novembre 2018. L'Annexe I contient les observations reçues par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) et l'Annexe II contient les observations reçues par courrier électronique.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations présentées sont jointes en **Annexe I** et présentées sous forme de tableau.

**Observations sur l'Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)****RÉVISION DES DÉFINITIONS DES HUILES DE TOURNESOL ET DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUE ET LINOLÉIQUE POUR LES HUILES DE TOURNESOL****Observations générales**

<b>Observation générale</b>	<b>Membre/observateur</b>
<p>Le Brésil souhaite tout d'abord exprimer ses remerciements pour cette possibilité de faire part de ses observations sur la lettre circulaire CL 2018/78-FO, qui correspond au document CX/FO 19/26/7. Le Brésil voudrait en outre remercier l'Argentine et l'Union européenne pour le travail collaboratif réalisé en coordination avec le Brésil au sein de ce groupe de travail électronique (GTe).</p> <p>Au cours des discussions au sein du GTe, le Brésil a présenté au total 874 résultats analytiques concernant le profil en acides gras de l'huile de tournesol produite à partir de graines de tournesol cultivées dans la région centre-ouest du pays.</p> <p>Les données présentées par le Brésil démontrent qu'une simple réduction des écarts des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol (SFO) et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (MOSFO), telle qu'initialement proposée par le GTe (pour C18:1, de 14,0 à 43,0, et pour C18:2, de 45,4 à 74,0) ne suffit pas pour tenir compte des variations de ces acides gras dans l'huile de tournesol produite au Brésil. La différence par rapport à la norme actuelle est due au fait que les tournesols dont est issue l'huile de tournesol sont cultivés à des températures plus élevées en raison de la situation géographique, ce qui est déjà démontré dans la littérature scientifique.</p> <p>Dans ce scénario, environ 17 % des échantillons avaient une teneur en acide oléique supérieure à 43, mais une teneur en acide linoléique en dehors de l'intervalle (45,4-74,0). Les huiles présentant ces caractéristiques ne peuvent être classées ni parmi les huiles de tournesol (SFO), ni parmi les huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (MOSFO). La classification des huiles de tournesol brésiliennes, selon les intervalles présentés dans l'Option 1, est la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SFO, 72 %</li> <li>- MOSFO, 11 %</li> <li>- NON CLASSÉES, 17 %</li> </ul> <p>Il importe de mentionner que les échantillons d'huile représentés dans la classification ci-dessus ont été obtenus à partir de graines de tournesol (et non de graines oléagineuses de tournesol à teneur moyenne en acide oléique). Il serait donc nécessaire d'apporter certains ajustements à la définition d'une MOSFO pour permettre de classer comme MOSFO une huile produite à partir de graines de tournesol.</p> <p>Les résultats analytiques d'autres pays ont été présentés dans le GTe, indiquant que les niveaux d'acide oléique des graines de tournesol traditionnelles pourraient augmenter sous l'effet des conditions climatiques.</p> <p>Compte tenu des principes généraux du Codex Alimentarius, chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité d'identifier toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision de l'une quelconque des normes Codex existantes (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 24<sup>ème</sup> édition, page 22). Une base scientifique et des données ont ainsi été présentées à l'appui de l'Option 3, et l'adoption de l'Option 3 serait conforme à l'Objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2014-2019 de la Commission, selon lequel il appartient aux Comités d'établir des normes internationales relatives aux denrées alimentaires qui traitent des questions actuelles et émergentes, en révisant les normes internationales si nécessaire, pour répondre aux besoins identifiés par les Membres (activité 1.2.2).</p> <p>Certains participants ont exprimé leur inquiétude quant à l'impact des modifications des intervalles d'acides gras sur l'étiquetage nutritionnel. À ce stade, le Brésil aimerait demander aux membres du Codex de réfléchir au fait que si les intervalles sont modifiés, les entreprises pourront choisir les intervalles d'acides gras qui conviennent le mieux pour leurs produits, tandis que si les intervalles ne changent pas, une huile de tournesol authentique ne sera pas reconnue comme une huile de tournesol.</p> <p>En ce qui concerne l'Option 2, bien que cette option bénéficie d'un certain soutien, il est impossible de l'accepter, premièrement parce qu'il n'y a pas de demande en MOSFO ayant une plus faible teneur en acide oléique, et deuxièmement parce que toutes les données issues de</p>	<p><b>Brésil</b></p>

<p>graines oléagineuses de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ont été présentées pour justifier la révision des limites pour la teneur en acide oléique et en acide linoléique de la MOSFO. En fait, si nous considérons les données sur la MOSFO produite au Brésil, il serait nécessaire d'étendre les limites supérieures de l'acide oléique, et non de les abaisser.</p> <p>Quoi qu'il en soit, pour avoir un débat fructueux et pour améliorer la situation actuelle de l'huile de tournesol, le Brésil pourrait accepter l'Option 1, à condition qu'une déclaration, dans la définition de la MOSFO, indique que des graines traditionnelles cultivées à des températures plus élevées peuvent produire une huile à teneur moyenne en acide oléique, et à condition que la classification de l'huile de tournesol puisse être fondée sur la teneur en acide oléique.</p> <p>2.1 Définition du produit</p> <p>Le Brésil appuie la modification des définitions des termes « huile de tournesol » et « huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique » dans la norme Codex STAN 210-1999, conformément à l'Option 1 et à l'Option 2 qui sont présentées dans l'Annexe au document CX/FO 19/26/7, comme il est indiqué ci-dessous :</p> <p>2. DESCRIPTION</p> <p>2.1 Définition du produit</p> <p>L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (<i>Helianthus annuus</i> L.). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</p> <p>L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.).</p> <p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.). L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique peut aussi être préparée à partir de graines de tournesol en particulier lorsque celles-ci sont cultivées dans des climats chauds. Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</p> <p>Justification : Pour avoir un débat fructueux et pour améliorer la situation actuelle de l'huile de tournesol, le Brésil pourrait accepter la modification des intervalles d'acides gras telle que proposée dans l'Option 1, à condition qu'une déclaration, dans la définition de la MOSFO, indique que des graines traditionnelles cultivées à des températures plus élevées peuvent produire une huile à teneur moyenne en acide oléique, et à condition que la classification de l'huile de tournesol puisse être fondée sur la teneur en acide oléique.</p>	
<p>Le Canada apprécie d'avoir la possibilité de faire part de ses observations sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : révision des définitions des huiles de tournesol et des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol</p>	<b>Canada</b>
<p><b>AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)</b> Le Chili est reconnaissant des recommandations formulées par le groupe de travail, concernant les définitions des huiles de tournesol et les limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol, pour l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).</p> <p>En ce qui concerne la définition du produit, le Chili soutient l'Option 1.</p> <p>En ce qui concerne les facteurs essentiels de composition et de qualité, le Chili soutient l'Option 2, correspondant à la modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.</p>	<b>Chili</b>
<p><b>OBSERVATIONS GÉNÉRALES</b></p> <p>En ce qui concerne le document de discussion dans lequel « les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : révision des définitions des huiles de tournesol et des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol (...) »,</p>	<b>Équateur</b>

<p>nous déclarons ce qui suit :</p> <p>L'Équateur tient à remercier tous les pays qui ont travaillé sur les amendements à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et apporté leur contribution dans ce domaine ; l'Équateur soutient la classification normalisée suivante proposée par le groupe de travail électronique (GTe) (Option 1 dans les facteurs essentiels de composition et de qualité), car il considère que les valeurs que l'on obtient normalement dans le pays, correspondant aux limites des acides oléique et linoléique dans les huiles de tournesol, se situent dans les limites de la proposition soumise :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ACIDE</th> <th>NORME ACTUELLE POUR</th> <th>PROPOSITION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GRAS</td> <td colspan="2">L'HUILE DE TOURNESOL</td> </tr> <tr> <td>C18:1</td> <td>14,0 – 39,4</td> <td>14,0 – 43,0</td> </tr> <tr> <td>C18:2</td> <td>48,3 – 74,0</td> <td>45,4 – 74,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>En ce qui concerne les définitions, il importe de signaler que la norme équatorienne pour l'huile de tournesol « NTE INEN 0026 : Aceite de girasol. Requisitos » ne mentionne actuellement pas la classification de l'huile (normale, teneur moyenne en acide oléique et haute teneur en acide oléique), et n'a donc aucun effet sur le changement que l'on propose d'apporter aux définitions et/ou à la catégorisation du produit (Option 1 et Option 2 correspondant aux définitions).</p>	ACIDE	NORME ACTUELLE POUR	PROPOSITION	GRAS	L'HUILE DE TOURNESOL		C18:1	14,0 – 39,4	14,0 – 43,0	C18:2	48,3 – 74,0	45,4 – 74,0	
ACIDE	NORME ACTUELLE POUR	PROPOSITION											
GRAS	L'HUILE DE TOURNESOL												
C18:1	14,0 – 39,4	14,0 – 43,0											
C18:2	48,3 – 74,0	45,4 – 74,0											
<p>Les données ci-dessous ont été obtenues de différentes régions de l'Iran par le ministère de l'Agriculture-Jahad :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Acide gras</th> <th>Huile de tournesol</th> <th>Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C18:1</td> <td>11,7-39,6</td> <td>42,7-73,6</td> </tr> <tr> <td>C18:2</td> <td>46,7-74,2</td> <td>16,9-42,7</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les données obtenues en Iran pour les niveaux d'acide oléique et d'acide linoléique pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique font apparaître des différences avec les trois limites proposées.</p> <p>Toutefois, l'Option 1 est proche de la limite pour l'huile de tournesol obtenue par l'Iran, sans toutefois être identique à celle-ci. Nous souhaitons demander une révision des limites pour couvrir nos données dans toute la mesure du possible.</p>	Acide gras	Huile de tournesol	Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	C18:1	11,7-39,6	42,7-73,6	C18:2	46,7-74,2	16,9-42,7	<b>Iran</b>			
Acide gras	Huile de tournesol	Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique											
C18:1	11,7-39,6	42,7-73,6											
C18:2	46,7-74,2	16,9-42,7											
<p>Nous sommes d'accord avec l'avant-projet de révision.</p>	<b>Iraq</b>												
<p>Le Pérou remercie le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius d'avoir demandé des observations à l'étape 3 concernant l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : révision des définitions des huiles de tournesol et des limites des acides oléique et linoléique pour les huiles de tournesol.</p> <p>Notre pays a examiné la lettre circulaire, la norme actuelle, le contexte et les travaux réalisés à ce jour par les pays qui font partie du groupe de travail.</p> <p>Il est approprié que les progrès réalisés sur cette question à l'échelle mondiale soient présentés par le groupe de travail électronique constitué pour cette révision, lors de la 26<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO26) en Malaisie, fin février 2019.</p> <p>(ii) Observations particulières</p> <p>Dans le cadre du Codex Alimentarius, le Pérou souhaite formuler les remarques suivantes concernant spécifiquement le document CL 2018/78/OCS-FO :</p> <p>Point 2.1 : Le Pérou souhaite déclarer qu'à son avis, il ne faut pas modifier le texte actuel de la norme CODEX STAN 210-1999, en d'autres termes, nous ne soutenons aucune des options 1 et 2 présentées par le groupe de travail électronique, pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En ce qui concerne l'Option 1 : c'est une redondance de la classification, qui est déjà exprimée dans le Tableau 1 définissant</li> </ul>	<b>Pérou</b>												

<p>différents intervalles d'acides oléique et linoléique selon le type d'huile de tournesol. Il n'est donc plus nécessaire de mentionner ce critère de classification dans la définition.</p> <p>À titre d'exemple similaire, on peut mentionner que dans la norme actuelle, l'huile de colza est définie dans ses versions à forte teneur en acide érucique et à faible teneur en acide érucique, cependant les critères de classification spécifiques sont les intervalles de valeurs, qui n'apparaissent que dans le Tableau 1 de la norme CODEX STAN 210-1999.</p> <p>- En ce qui concerne l'Option 2 : il ne convient pas non plus de mentionner ici les effets du climat sur la teneur en acide oléique, puisque ce facteur est déjà mentionné dans le premier paragraphe du point 3.1, qui est formulé ainsi : « ... 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 ».</p> <p>Point 3.1 : le Pérou n'a aucune observation à faire sur ce point, et nous ne soutenons aucune des 3 options ; en effet, le Pérou ne produit pas ce type d'huile de tournesol, il ne fait qu'importer ce produit et ne possède pas d'informations scientifiques à l'appui de telle ou telle position.</p>	
<p>Les États-Unis soutiennent l'Option 1 sous « 2.1 Définition du produit », avec quelques modifications rédactionnelles qui sont présentées ci-dessous.</p> <p>Nous soutenons également l'Option 1 sous « 3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages) ». L'Option 1 modifie les intervalles des acides oléique et linoléique dans les huiles de tournesol.</p>	<b>États-Unis</b>
<p>En principe, la FEDIOL ne soutient pas la révision des limites actuelles des valeurs des acides gras oléique et linoléique dans la norme puisque, comme on l'a déjà répété, les données collectées en 2016 parmi les membres de la FEDIOL pour les niveaux de C18:1-C18:2 dans la SFO normale, la SFO à teneur moyenne en acide oléique et la SFO à haute teneur en acide oléique se trouvaient constamment dans les intervalles de la norme actuelle.</p> <p>Cela dit, en ce qui concerne le rapport final du GTe, la FEDIOL soutient l'adoption de :</p> <p>2.1 Définition du produit : Option 1 – nous estimons que l'identité et l'authenticité de l'huile de tournesol ne peuvent être garanties que si des graines oléagineuses spécifiques produisent des huiles spécifiques.</p> <p>3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras : Option 2 – la modification proposée ici aurait un moindre impact sur le marché européen, car l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique n'est pas activement commercialisée ni fournie en tant que produit final aux consommateurs de l'UE.</p>	<b>Fediol</b>
<p><b>Observations spécifiques</b></p>	
<p><b>2. DESCRIPTION</b></p>	
<p><b>2.1 Définition du produit – Option 1</b></p>	
<p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</p>	<b>Égypte</b>

<p>La Fédération de Russie estime que l'utilisation de l'Option 1 sous « Définition du produit » fait correspondre plus précisément le type d'huile de tournesol produite à la variété de graines de tournesol.</p> <p>Cependant, nous estimons que la mention indiquant que les variétés de graines à teneur moyenne en acide oléique et à haute teneur en acide oléique sont obtenues à partir de graines de tournesol est inexacte (« L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique »). Ces variétés sont les variétés de graines de tournesol. En outre, chaque type d'huile de tournesol est caractérisé par l'ensemble de la composition en acides gras, et non seulement par l'acide oléique. Nous proposons donc d'apporter certaines modifications rédactionnelles.</p> <p>L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (<i>Helianthus annuus</i> L.). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p> <p>L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir <del>des graines de variétés de tournesol</del> de variétés de graines de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L).</p> <p>Nous estimons que la mention indiquant que les variétés de graines à haute teneur en acide oléique sont obtenues à partir de graines de tournesol est inexacte (« l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L) »). Ces variétés sont les variétés de graines de tournesol. En outre, chaque type d'huile de tournesol est caractérisé par l'ensemble de la composition en acides gras, et non seulement par l'acide oléique.</p> <p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir de graines de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L). <u>Les types d'huiles de tournesol sont classés selon la composition en acides gras (voir Tableau 1). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p> <p>Raisonnement : Nous estimons que la mention indiquant que les variétés de graines à teneur moyenne en acide oléique et à haute teneur en acide oléique sont obtenues à partir de graines de tournesol est inexacte (« L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L) »). Ces variétés sont les variétés de graines de tournesol. En outre, chaque type d'huile de tournesol est caractérisé par l'ensemble de la composition en acides gras, et non seulement par l'acide oléique.</p>	<p><b>Fédération de Russie</b></p>
<p>L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir <del>des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique</del> graines de tournesol (<i>Helianthus annuus</i> L). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p> <p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p>	<p><b>États-Unis</b></p>
<p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p>	<p><b>Fediot</b></p>
<p><b>2.1 Définition du produit – Option 2</b></p>	
<p>Le Canada appuie l'Option 2.</p> <p><u>Raisonnement</u> : Le Canada appuie la révision des normes fondée sur les preuves, y compris des données analytiques robustes présentées à l'appui des révisions proposées.</p> <p>En ce qui concerne la définition des huiles, le Canada est favorable à ce que la définition de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique reflète le fait que certaines de ces huiles peuvent être préparées à partir de graines de tournesol qui sont cultivées dans des climats plus chauds. Ce fait repose sur des preuves présentées par les partisans de la modification.</p> <p>Le Canada ne voit pas l'intérêt d'ajouter la ligne « Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1) » pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, comme il est proposé dans l'Option 1. Les huiles végétales contenant des acides gras modifiés sont classées en fonction de l'acide gras spécifique qui a été modifié. Dans le cas de l'huile de tournesol, les modifications sont basées sur la teneur en acide oléique, c'est-à-dire l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et l'huile de</p>	<p><b>Canada</b></p>

tournesol à teneur moyenne en acide oléique. Ces huiles seront donc toujours classées en fonction de la teneur en acide oléique.	
<p>L'Égypte est d'accord avec cette option, avec l'addition suivante :</p> <p>L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (<i>Helianthus annuus</i> L.). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p> <p>L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.). <u>Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p> <p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.). <u>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique peut aussi être préparée à partir des graines de variétés de tournesol traditionnelles, en particulier lorsque celles-ci sont cultivées dans des climats chauds. Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).</u></p>	<b>Égypte</b>
<p>L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.).</p> <p><u>Raisonnement</u> : Traditionnellement, pour décrire les huiles de tournesol, on a classé celles-ci en trois catégories : haute teneur en acide oléique, teneur moyenne en acide oléique, et haute teneur en acide linoléique, toutes étant obtenues à partir des graines de tournesol respectives. Cette norme ne prend pas en compte la haute teneur en acide linoléique.</p>	<b>Ghana</b>
<p>La Turquie soutient l'Option 2, mais a supprimé les derniers paragraphes comme il est indiqué ci-dessous.</p> <p>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (<i>Helianthus annuus</i> L.). <del>L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique peut aussi être préparée à partir des graines de variétés de tournesol traditionnelles, en particulier lorsque celles-ci sont cultivées dans des climats chauds.</del></p>	<b>Turquie</b>
<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<u>Option 1</u> – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol	
<p>En ce qui concerne les intervalles d'acide oléique (C18:1) et d'acide linoléique (C18:2), afin de pouvoir parvenir à un consensus, le Brésil appuie l'Option 1 décrite dans l'Annexe I du document CX/FO 19/26/7.</p>	<b>Brésil</b>
<p>Le Canada appuie l'Option 1.</p> <p><u>Raisonnement</u> :</p> <p>En ce qui concerne les options pour la révision des intervalles d'acides oléique et linoléique, le Canada remarque que les données analytiques présentées ne concernent que les huiles de tournesol issues de graines cultivées dans des climats plus chauds. On n'a pas présenté de données analytiques pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique à l'appui de la modification de l'intervalle d'acides gras pour cette huile spécifique. Le Canada ne soutient donc pas les Options 2 et 3 qui ont été présentées.</p> <p>Le Canada remarque qu'en général, les caractéristiques essentielles d'une huile végétale contenant des acides gras modifiés dépendent principalement des graines qui ont été développées spécialement à cette fin. Les graines sont testées dans toute la zone géographique où elles sont cultivées, pendant un certain temps, pour s'assurer que les caractéristiques de l'huile restent stables dans toute la zone de culture. Si la composition en acides gras a été modifiée à une certaine fin liée à la transformation, ces modifications doivent rester stables dans tout l'environnement où les graines sont cultivées, si bien que les modifications doivent correspondre à la fin à laquelle la graine oléagineuse a été développée.</p> <p>Au vu de ce qui précède, toute révision des caractéristiques essentielles de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique susceptible de produire une norme qui pourrait ne pas être représentative des caractéristiques des types de graines développés spécialement à cette fin, serait préoccupante pour le Canada. L'ajustement des limites de la teneur en acide oléique et en acide linoléique de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique en fonction de caractéristiques observées pour les huiles de tournesol hors</p>	<b>Canada</b>

normes, cultivées dans des climats plus chauds, semble incompatible avec la garantie que les limites fixées pour un type d'huile s'appuient sur des données observées pour l'huile en question, dans ce cas l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique. Le Canada n'a aucune préoccupation concernant un ajustement des limites des acides gras pour l'huile de tournesol traditionnelle à partir des données présentées, afin de combler l'écart entre l'huile de tournesol traditionnelle et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.							
Les unités de mesure ne sont pas indiquées pour les intervalles.	<b>Ghana</b>						
<u>Option 2</u> – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique							
<p>Dans la section 3, au paragraphe 3.1, nous appuyons l'Option 2 (*), avec des corrections rédactionnelles.</p> <p>Nous estimons qu'il est possible de réduire les écarts dans les compositions en acides gras décrivant différents types d'huiles de graines de tournesol.</p> <p>La réduction de ces écarts jusqu'à 0,1 % peut conduire à une identification inexacte du type d'huile. Le paragraphe 3.1. indique que cette caractéristique est déterminée par CGL (CGL des esters méthyliques d'acides gras). Afin d'éviter des erreurs d'identification et d'éventuelles procédures d'arbitrage à l'avenir, il convient d'avoir un écart minimum raisonnable entre les compositions en acides gras des divers types d'huiles de tournesol. L'écart actuel entre les types d'huiles préparées à partir des graines de tournesol correspond exactement à notre expérience dans la réalisation d'une étude de la composition en acides gras.</p> <p>Selon la norme interétatique sur la méthode de détermination GOST 31663-2012 « Huiles végétales et graisses animales. Détermination de la fraction massique des esters méthyliques d'acides gras par chromatographie en phase gazeuse » (valide en Arménie, en Biélorussie, au Kirghizistan, en Russie, au Tadjikistan, en Ouzbékistan), l'écart entre les résultats de deux déterminations individuelles indépendantes réalisées en utilisant la même méthode, avec un matériel de test identique, dans un seul laboratoire, par un seul analyste, sur le même équipement, sur une brève période de temps, ne doit pas dépasser un niveau de confiance de 0,95 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,2 % (abs.) – quand la teneur en composants faisant l'objet de la détermination est inférieure à 5 % ;</li> <li>- 3 % (rel.) de la valeur obtenue, mais pas plus de 1 % (abs.) – quand la teneur en composants faisant l'objet de la détermination est égale ou supérieure à 5 %.</li> </ul> <p>Des données similaires sont présentées dans la norme ISO 12966-4 : 2015 Corps gras d'origines animale et végétale -- Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras -- Partie 4 : détermination par chromatographie capillaire en phase gazeuse.</p> <p>Ainsi, les écarts actuels pour les acides gras C18:1, à 3,7 % et C18: 2, à 3 %, peuvent être ajustés jusqu'à 2 % dans les deux cas (2,1 % – en tenant compte de la règle d'arrondi, lorsque les calculs sont réalisés jusqu'au deuxième chiffre après la virgule, puis arrondis au premier caractère).</p> <p>Nous reconnaissons que dans ce cas, il existe un risque de situations controversées lors de l'identification dans le cadre des études de référence (lorsque des études sont réalisées par différentes personnes sur différents équipements). Dans ce cas, l'erreur est de jusqu'à 3 % (absolue).</p> <p>Afin d'éviter des situations controversées dans les études d'arbitrage, la solution idéale serait de conserver les intervalles existants (avec éventuellement un léger ajustement de l'intervalle de C18:1 pour l'huile de tournesol, à savoir 42,4-71,8). L'écart établi entre les types d'huiles de tournesol est « virtuel », dû à l'erreur liée à la méthode de détermination. Dans tous les cas, un échantillon spécifique d'huile de tournesol, en tenant compte de l'erreur de détermination, correspondra soit à une huile de tournesol, soit à une huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.</p> <p>Nous souhaitons donc apporter les modifications rédactionnelles suivantes :</p> <table data-bbox="91 1358 1064 1445"> <tr> <td>Acide gras</td> <td>Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique</td> </tr> <tr> <td>C18:1</td> <td>41,5-71,8</td> </tr> <tr> <td>C18:2</td> <td>17,7-46,2</td> </tr> </table>	Acide gras	Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	C18:1	41,5-71,8	C18:2	17,7-46,2	<b>Fédération de Russie</b>
Acide gras	Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique						
C18:1	41,5-71,8						
C18:2	17,7-46,2						



<b>Option 3 – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol et pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique</b>	
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. Le Canada suggère de déterminer ces valeurs à partir de données analytiques plutôt que par une approche stœchiométrique.	<b>Canada</b>
<b>L'ÉGYPTE EST D'ACCORD AVEC CETTE OPTION.</b>	<b>Égypte</b>
Les niveaux d'acide oléique de graines de tournesol ordinaires plantées dans le sud de l'Anatolie pourraient augmenter en raison des conditions climatiques, par conséquent la Turquie soutient les valeurs présentées dans l'Option 3.	<b>Turquie</b>