



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^{er} mars 2019

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) POUR PRENDRE EN CONSIDÉRATION L'APPLICABILITÉ DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS D'AUTRES HUILES FIGURANT AU TABLEAU 1 À LEUR FORME BRUTE CORRESPONDANTE

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis, avec le concours de L'AOCS)

Contexte

1. Lors de la 25^{ème} Session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO25), qui s'est tenue à Kuala Lumpur, en Malaisie, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe) chargé d'examiner l'applicabilité de la composition en acides gras de toutes les huiles figurant au Tableau 1 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) à leurs formes brutes correspondantes. Un GTe a été établi, présidé par les E.-U., avec l'assistance de l'AOCS, travaillant en anglais seulement, en vue de préparer un document de discussion sur ce thème.

2. Le GTe a commencé par envoyer une invitation aux participants à se joindre au GTe le 14 juin 2017, et a poursuivi ses travaux par l'intermédiaire du forum du Codex le 28 août 2018. Vingt-deux membres¹ ont participé au GTe par l'intermédiaire du forum. Le projet de document du premier cycle de discussions a été envoyé par e-mail aux membres le 22 décembre 2017, le document du deuxième cycle de discussions a été posté sur le forum électronique le 12 mars 2018, et le document du troisième cycle de discussions a été posté sur le forum électronique le 28 août 2018.

Questions

3. Le débat sur ce thème a été lancé au CCFO25² après l'examen d'un document de discussion présenté par l'Inde, qui proposait de nouveaux travaux visant à introduire une « Note » dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) afin de signaler que la composition en acides gras pour l'huile de son de riz figurant au Tableau 1 s'appliquait également à l'huile de son de riz brute. À l'issue d'une discussion approfondie, le Comité est convenu d'inclure le texte suivant dans la Section 2 de l'Annexe de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : « Les intervalles d'acides gras tels qu'indiqués pour l'huile de son de riz au Tableau 1 s'appliquent à l'huile de son de riz brute non destinée à la consommation humaine directe ».

4. Le Comité est convenu que l'inclusion de la « Note » sur l'applicabilité de la composition en acides gras de l'huile de son de riz à la forme brute de l'huile ne visait pas à élargir le domaine d'application de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, mais à clarifier le commerce de l'huile de son de riz brute.

5. Au cours de la discussion, le Comité a été informé que le CCFO16³ « a noté qu'en général, il n'existait pas de différence sensible entre les intervalles CGL des huiles brutes et des huiles raffinées, et a

¹ Argentine, Brésil, Canada, Colombie, Équateur, Union européenne, France, Gambie, Allemagne, Inde, Israël, Malaisie, Mexique, Fédération de Russie, Afrique du Sud, Espagne, Thaïlande, Turquie, Royaume-Uni, États-Unis, FEDIOL, AOCS.

² [REP17/FO-Rev.](#) Pages 76-83

³ [ALINORM 99/17](#), Pages 38-43

accepté de conserver le titre actuel à ce stade, tout en précisant que cette question pourrait être approfondie par la suite. » (ALINORM 99/17, par. 42).

Résultats

6. Le tableau ci-dessous présente des résultats tirés de revues à comité de lecture, illustrant que la composition en acides gras d'huiles végétales brutes est presque identique à celle de leurs homologues raffinées correspondantes. Bien que la composition en acides gras des huiles végétales brutes et de leurs homologues raffinées correspondantes soit presque identique, il convient de noter qu'au cours du raffinage, l'étape de désodorisation peut entraîner l'isomérisation de certaines liaisons cis naturelles en produisant des liaisons trans (0,6 à 2,97 %, comme l'ont observé Costa et al, 2011, Van Hoed et al., 2006, et Cmolik et al., 2000) et la présence, dans les huiles végétales raffinées, d'isomères trans que l'on ne rencontre généralement pas, ou que l'on rencontre à des niveaux très bas, dans les huiles végétales brutes.

Conclusion et recommandation

7. Par conséquent, pour clarifier le commerce des huiles végétales brutes, nous proposons qu'une nouvelle note de bas de page (note de bas de page 3) soit ajoutée au titre du Tableau 1, dans la section 3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages), comme il est indiqué dans l'**Annexe I**. La nouvelle note de bas de page proposée serait formulée ainsi :

8. Note de bas de page 3 : Les valeurs d'acides gras figurant dans ce tableau s'appliquent aux huiles végétales décrites à la Section 2.1, présentées sous une forme propre à la consommation humaine ainsi que sous leur forme brute non raffinée, le cas échéant. Bien que la composition en acides gras des huiles brutes et de leurs homologues raffinées correspondantes soit presque identique, le processus de raffinage peut entraîner la formation, dans les huiles végétales raffinées, de certains isomères trans que l'on ne rencontre généralement pas, ou que l'on rencontre à des niveaux très bas, dans les huiles végétales brutes.

TABLEAU

Huile végétale	Procédés de raffinage	Principaux acides gras dans l'huile brute	Principaux acides gras dans l'huile raffinée	Référence
Huile de soja	Dégommée, raffinée par traitement alcalin, blanchie, désodorisée	Palmitique 10,8 % Oléique 25,0 Linoléique 52,3 Linoléinique 6,7	Palmitique 11,1 % Oléique 24,9 Linoléique 53,0 Linoléinique 5,0	Costa et al, 2011, Eur J Lipid Sci 113:528-535.
Huile de son de riz	Raffinée par traitement alcalin, blanchie, décirée, désodorisée	Palmitique 19,8 Oléique 42,7 Linoléique 32,4 Linoléinique 1,4	Palmitique 19,8 Oléique 42,9 Linoléique 31,7 Linoléinique 1,4	Van Hoed et al, 2006, J Am Oil Chem Soc 83:315-321.
Huile de son de riz	Dégommée, raffinée par traitement alcalin, blanchie, désodorisée	Palmitique 21,2 Oléique 42,4 Linoléique 30,2 Linoléinique 0,7	Palmitique 19,3 Oléique 41,6 Linoléique 30,3 Linoléinique 0,7	Mezouari et al, 2007, Eur J Lipid Sci Technol 109:198-205.
Huile de tournesol	Dégommée, raffinée par traitement alcalin, blanchie, désodorisée, décirée	Palmitique NR Oléique 51,9 Linoléique 43,3 Linoléinique NR	Palmitique NR Oléique 52,3 Linoléique 43,5 Linoléinique NR	Pat et al, 2015m J Food Sci Technol 52:4613-4618.
Huile de colza/canola	Dégommée, raffinée par traitement alcalin, blanchie, désodorisée	Palmitique NR Oléique 56,7 Linoléique 20,2 Linoléinique 7,6	Palmitique NR Oléique 56,6 Linoléique 20,0 Linoléinique 5,1	Cmolik et al, 2000, Eur J Lipid Sci Technol 2000:5-22.

Huile de noisette	Raffinée par traitement alcalin, blanchie, désodorisée	Palmitique 5,2 Oléique 81,1 Linoléique 10,7 Linoléinique NR	Palmitique 5,3 Oléique 81,0 Linoléique 10,6 Linoléinique NR	Karabulut et al, 2005, Eur J Lipid Sci Technol 107:476-480
Huile de palme	Dégommée, raffinée à la vapeur ou par traitement alcalin, blanchie, désodorisée	Palmitique 44,1 Oléique 39,5 Linoléique 9,7 Linoléinique 0,3	Palmitique 43,9 Oléique 39,7 Linoléique 9,8 Linoléinique 0,2	Ramli et al, 2017, J Sci Food Agric DOI: 10.1002.jsfa.8839

NR, non rapporté

ANNEXE I

AMENDEMENT PROPOSÉ À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) POUR PRENDRE EN CONSIDÉRATION L'APPLICABILITÉ DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS D'AUTRES HUILES FIGURANT AU TABLEAU 1 À LEUR FORME BRUTE CORRESPONDANTE

La proposition d'amendement est soulignée.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)**

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques¹ (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)² (voir Section 3.1 de la norme)

³Les valeurs d'acides gras figurant dans ce tableau s'appliquent aux huiles végétales décrites à la Section 2.1, présentées sous une forme propre à la consommation humaine ainsi que sous leur forme brute non raffinée, le cas échéant. Bien que la composition en acides gras des huiles brutes et de leurs homologues raffinées correspondantes soit presque identique, le processus de raffinage peut entraîner la formation, dans les huiles végétales raffinées, de certains isomères trans que l'on ne rencontre généralement pas, ou que l'on rencontre à des niveaux très bas, dans les huiles végétales brutes.