



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 SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

(Étape 3)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique)

Les Membres et observateurs du Codex qui désirent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'annexe 1 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 soja à haute teneur en acide oléique sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2023/60/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 la 27^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), les États-Unis d'Amérique ont présenté une proposition de nouveaux travaux visant à modifier/réviser la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) en vue d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique.
2. Le CCFO est convenu:
 - i. de soumettre à l'approbation de la 45^e session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999);
 - ii. de constituer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par les États-Unis d'Amérique, 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 28^e session;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTE soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa 28^e session.
3. La proposition de nouveaux travaux a été approuvée lors de la 45^e session de la CCA.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

4. Le message invitant les membres et observateurs à inscrire leurs experts afin de participer aux travaux du GTE a été publié en janvier 2022. Les experts de 21 membres et de 2 observateurs¹ ont répondu à l'appel. Le GTE s'est acquitté de son travail par le biais de la plate-forme en ligne du Codex.

¹ Le GTE était composé des membres suivants: Arabie saoudite, Argentine, Brésil, Canada, Chili, Chine, Colombie, Chypre, Équateur, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Iran, Japon, Malaisie, Mexique, Pologne, République dominicaine, République de Corée, Thaïlande, Uruguay FEDIOL et USP

5. Le GTE a consacré quatre séries de consultations à l'examen des paramètres de la Norme. La première ébauche proposée concernant l'huile de soja à haute teneur en acide oléique a été diffusée aux membres du GTE pour observations en février 2022; la quatrième a été diffusée pour observations en octobre 2023.

RÉSUMÉ DES DISCUSSIONS

Tableau 1

6. Le GTE a examiné la composition en acides gras et est convenu d'apporter les changements suivants aux valeurs indiquées dans le tableau:

- i. La valeur maximale pour C8:0 et C10:0 a été rétablie à une décimale par souci de cohérence avec la norme actuelle CXS 210-1999.
- ii. Les membres ont débattu de l'opportunité de réduire la valeur maximale proposée des acides gras C14:0 de 0,5 à 0,1, mais la valeur de 0,5 a finalement été conservée afin d'assurer l'inclusion dans la norme Codex de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dont les valeurs C14:0 oscillent entre 0,1 et 0,5.
- iii. La valeur maximale pour C18:1 et C18:2 a été augmentée afin d'inclure les huiles authentiques à haute teneur en C18:1 et en C18:2.
- iv. La valeur maximale pour C18:3 a été réduite à un niveau qui permettra, sans être trop restrictif, d'assurer une meilleure cohérence avec la valeur limite publiée dans le Codex des produits chimiques alimentaires pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. En outre la valeur d'acides gras minimale a été réduite de 1,1 à 1,0 puisqu'on a fait valoir que certaines variétés commerciales présentaient des valeurs de C18:3 inférieures à 1,1 %.

Tableau 2

7. Le GTE a examiné les propriétés chimiques et physiques de l'huile de soja brute à haute teneur en acide oléique, et a approuvé les valeurs indiquées compte tenu des données d'analyse fournies, tout en procédant au besoin à certains changements, y compris le rétablissement à une décimale par souci de cohérence avec la norme CXS 210-1999.

Tableau 3

8. Le GTE s'est penché sur les teneurs en desméthylstérois et a approuvé les valeurs proposées en tenant compte des données analytiques supplémentaires fournies. La présentation des valeurs proposées a été modifiée par souci de cohérence avec la norme actuelle CXS 210-1999.

Tableau 4

9. Le GTE a examiné les teneurs en tocophérols et en tocotriénols et a approuvé les valeurs proposées en tenant compte des données analytiques supplémentaires fournies. La présentation des valeurs proposées a été modifiée par souci de cohérence avec la norme actuelle CXS 210-1999.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

10. Le GTE invite la 28^e session du CCFO à faire avancer les travaux de l'avant-projet de modification/révision de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) visant à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique tel que proposé à l'annexe 1.

ANNEXE 1

**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en
acide oléique**

(Étape 3)

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

L'huile de soja à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de soja à haute teneur en acide oléique (*Glycine max* (L.) Merr.).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)

L'huile de soja à haute teneur en acide oléique doit contenir au moins 65 % d'acide oléique (en pourcentage des acides gras totaux).

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

Acide gras	Huile de soja (à haute teneur en acide oléique)
C6:0	ND
C8:0	ND – 0,1
C10:0	ND – 0,1
C12:0	ND– 0,1
C14:0	ND – 0,5
C16:0	2,5 – 8,0
C16:1	ND – 0,1
C17:0	ND – 0,8
C17:1	ND – 1,5
C18:0	3,2 – 5,0
C18:1	65,0 – 87,0
C18:2	1,0 – 12,0
C18:3	1,0 – 6,0
C20:0	ND – 1,0
C20:1	ND – 1,0
C20:2	ND – 0,1
C22:0	ND – 0,7
C22:1	ND – 0,4
C22:2	ND
C24:0	ND – 0,5
C24:1	ND

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

ANNEXE DE LA NORME CXS 210-1999 - AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes

	Huile de soja (à haute teneur en acide oléique)
Densité relative (x°C/eau à 20°C)	0,909 – 0,923
Densité apparente, g/ml)	
Indice de réfraction (ND 40°C)	1,462 – 1,468
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	188 – 192
Indice d'iode	75 – 95
Insaponifiable (g/kg)	≤15
Ratio d'isotopes de carbone stables	

4. FACTEURS D'IDENTITÉ

Tableau 3: Teneurs en desméthylstérois des huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques en pourcentage des stérois totaux

	Huile de soja (à haute teneur en acide oléique)
Cholestérol	0,2 – 0,5
Brassicastérol	0,2 – 0,3
Campestérol	19,9 – 25,2
Stigmastérol	17,3 – 23,0
Bêta-sitostérol	42,3 – 51,9
Delta-5-avénastérol	1,9 – 3,0
Delta-7-stigmastérol	0,6 – 2,5
Delta-7-avénastérol	0,5 – 1,5
Autres stérois	4,5 – 7,1
Stérois totaux (mg/kg)	2 300 – 3 850

ND – non détectable, défini comme ≤ 0,05 %

Tableau 4: Teneurs en tocophérols et en tocotriénols des huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques 20 (mg/kg))

	Huile de soja (à haute teneur en acide oléique)
Alpha-tocophérol	17 – 138
Bêta-tocophérol	9 – 106
Gamma-tocophérol	89 – 1 756
Delta-tocophérol	44 – 570
Alpha-tocotriénol	ND – 39
Gamma-tocotriénol	ND
Delta-tocotriénol	ND
Total (mg/kg)	900 – 2 000

ND – non détectable