

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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 Add.1

Janvier 2024

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

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/58/OCS-FO

*Observations de l'Arabie saoudite, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de l'Égypte, de l'Équateur,
des États-Unis d'Amérique, de l'Irak et de la Thaïlande*

Contexte général

1. Le présent document collige les observations reçues sur le Système de mise en ligne des observations (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2023/58/OCS-FO publiée en novembre 2023. Dans le cadre de ce Système, les observations sont compilées dans l'ordre suivant: observations générales, suivies des observations sur des sections spécifiques.

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par l'intermédiaire de l'OCS sont reproduites à l'annexe I et sont présentées sous forme de tableau.

Observations générales

OBSERVATIONS	MEMBRE/ OBSERVATEUR
Le Brésil salue le travail accompli par la Chine et annonce qu'il n'a aucune observation supplémentaire à formuler concernant la norme pour l'huile de camélia proposée dans la lettre circulaire CL 2023/58 -FO.	Brésil
Le Canada remercie le GTE présidé par la Chine pour le travail accompli sur le projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile de camélia. Il est en faveur de l'inclusion de l'huile de camélia dans la Norme. Il a cependant une observation à formuler ci-dessous.	Canada
Le Chili n'a pas d'observations à formuler.	Chili
La Chine se félicite d'avoir l'occasion de soumettre ses observations sur l'avant-projet de révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) visant à inclure l'huile de camélia.	Chine
L'Équateur se félicite des travaux réalisés et, s'agissant de la demande formulée dans le document intitulé «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», il n'a aucune observation à formuler concernant la définition du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité, les propriétés chimiques et physiques, les facteurs d'identité (teneurs en desméthylstérols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux, teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques), ni sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, puisqu'aucun produit appelé «huile de camélia» n'est enregistré par les services nationaux de réglementation du secteur alimentaire et qu'il n'existe pas de norme nationale sur ces paramètres. Toutefois, il est favorable à la poursuite de ce travail et attend avec intérêt toute demande future au sujet de laquelle il pourrait disposer d'informations utiles.	Équateur
L'Égypte remercie le président du GTE pour l'excellent travail accompli et se prononce en faveur de la demande faite à la 28 ^e Session du CCFO de songer à recommander l'adoption de la proposition d'inclusion de l'huile de camélia dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), telle qu'elle est exposée à l'annexe du présent document.	Égypte
L'Irak appuie le document.	Irak
L'Arabie saoudite est en faveur de l'avant-projet	Arabie saoudite
Les États-Unis approuvent le travail de modification/révision de la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) afin d'y inclure l'huile de camélia, en raison de ses caractéristiques fonctionnelles uniques. Ils souhaitent formuler des observations (énumérées ci-dessous) sur les dispositions proposées dans le projet de norme concernant les tableaux 3 et 4.	États-Unis d'Amérique

Observations particulières

2. DESCRIPTION	
2.1 DÉFINITION DU PRODUIT	
<p>Le Canada note que la définition du produit n'inclut que quatre espèces de camélia. Cependant, d'autres espèces sont mentionnées dans la documentation scientifique et pourraient être cultivées pour la production d'huile.</p> <p>Par exemple, bien que l'on reconnaisse la prédominance de l'espèce <i>Camellia oleifera</i>, le genre <i>Camellia</i> englobe d'autres espèces à haute teneur en huile, notamment <i>C. meiocarpa</i>, <i>C. vietnamensis</i>, <i>C. yuhsienensis</i>, <i>C. reticulata</i>, <i>C. chekiangoleosa</i>, <i>C. semiserrata</i>, <i>C. gigantocarpa</i> et <i>C. octopetala</i>. (Voir Ye et al. (2023), <i>Genomic and genetic advances of oiltea-camellia (Camellia oleifera)</i> - <i>Frontiers in Plant Science</i> 14: 1-9) https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10106683/</p>	Canada

<p>https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224419306995 et Ting Shi <i>et al.</i> (2020), <i>Camellia oil authentication: a comparative analysis and recent analytical techniques developed for its assessment. A review.</i> Trends in Food Science and Technology 97(2020) 88-99.</p> <p>Si la liste n'a pas pour but d'exclure les autres espèces, on pourrait peut-être clarifier ce point, par exemple en ajoutant «y compris» dans la définition.</p> <p>2.1 Définition du produit</p> <p>L'huile de camélia (huile de « You cha ») est préparée à partir des graines d'espèces cultivées de camélia (y compris <i>C. oleifera</i>, <i>C. oleifera</i> var. <i>meiocarpa</i>, <i>C. chekiangoleosa</i> et <i>C. vietnamensis</i>).</p>					
<p>2.1 Définition du produit</p> <p>L'huile de camélia (huile de « You cha ») est préparée à partir des graines d'espèces cultivées de camélia (<i>C. oleifera</i>, <i>C. oleifera</i> var. <i>meiocarpa</i>, <i>C. chekiangoleosa</i> et <i>C. vietnamensis</i>).</p> <p>Nous sommes d'avis que l'espèce <i>Camellia oleifera</i> englobe la variété <i>Camellia oleifera</i> var. <i>meiocarpa</i>. Or, nous constatons que cette variété ne figure pas dans la liste de la Flore mondiale en ligne (WFO). Nous souhaitons donc obtenir des éclaircissements concernant l'opportunité d'inclure cette variété dans la section 2.1 (Définition du produit).</p>	Thaïlande				
3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ					
TABLEAU 1: TENEUR EN ACIDES GRAS DES HUILES DE CAMELIA DÉTERMINÉE PAR CHROMATOGRAPHIE DE PARTAGE GAZ-LIQUIDE (CGL) À PARTIR D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (EXPRIMÉE EN POURCENTAGE DES ACIDES GRAS TOTAUX)					
<p>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)</p> <p>En règle générale, la teneur en acides gras des huiles végétales dépend de divers facteurs tels que le cultivar et les variations géographiques et climatiques. Compte tenu des caractéristiques de l'huile de camélia produite en Thaïlande, la valeur maximale des acides gras C 17:1 et C 22:0 est de 0,1 %. Nous proposons donc de réviser la teneur en acides gras de l'huile de camélia comme suit:</p> <table data-bbox="204 1182 507 1249"> <tr> <td>C 17:1</td> <td>ND – 0,1</td> </tr> <tr> <td>C 22:0</td> <td>ND – 0,1</td> </tr> </table>	C 17:1	ND – 0,1	C 22:0	ND – 0,1	Thaïlande
C 17:1	ND – 0,1				
C 22:0	ND – 0,1				
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 DE L'HUILE DE CAMELIA BRUTE					
<p>Tableau 2: Propriétés chimiques et physiques de l'huile de camélia brute</p> <p>Indice de saponification</p> <p>Compte tenu des caractéristiques de l'huile de camélia produite en Thaïlande, nous proposons de réduire la valeur minimale de l'indice de saponification afin d'inclure l'huile de camélia comme suit :</p> <p>Indice de saponification 187 – 199</p>	Thaïlande				
4. FACTEURS D'IDENTITÉ					
TABLEAU 3: TENEURS EN DESMETHYLSTÉROLS DE L'HUILE DE CAMELIA BRUTE PROVENANT D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES, EN POURCENTAGE DES STÉROLS TOTAUX					
<p>Tableau 3: Teneurs en desméthylstérols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux</p> <p>Les États-Unis notent que l'intervalle suggéré de la teneur en stérols totaux (mg/g) dans l'huile de camélia brute est de 100 à 4 000, ce qui leur paraît inhabituellement large (3 900 %).</p>	États-Unis d'Amérique				
TABLEAU 4: TENEURS EN TOCOPHÉROLS ET EN TOCOTRIÉNOLS DE L'HUILE DE CAMELIA BRUTE PROVENANT D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (MG/KG)					
Modifications rédactionnelles	Chine				

Dans le tableau 4, l'intervalle de valeurs «0 – 28» est incompatible avec le texte de la norme CXS 210. La Chine suggère de remplacer cet intervalle par «ND – 28».	
<p>Tableau 4: Teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile de camélia brute provenant d'échantillons authentiques (mg/kg)</p> <ul style="list-style-type: none">• Les États-Unis notent que l'intervalle suggéré de 70 – 1 000 pour la teneur en stérols totaux (mg/g) est inhabituellement large, ce qui risque de favoriser une altération non détectée de l'huile de camélia par l'ajout d'autres types d'huiles ou d'huiles de qualité inférieure. Le problème se pose en particulier dans le cas des teneurs en tocophérols, dont des valeurs très faibles dans les huiles brutes, inférieures à l'intervalle naturel, pourraient trahir une perte subie pendant le raffinage, ou la présence d'une huile oxydée dont on aurait tenté de masquer la piètre qualité à l'aide du raffinage.• Les États-Unis notent que l'intervalle suggéré de 30 – 950 pour la teneur en alpha-tocophérol est inhabituellement large, ce qui risque de favoriser une altération non détectée de l'huile de camélia par l'ajout d'autres types d'huiles ou d'huiles de qualité inférieure. Le problème se pose en particulier dans le cas des teneurs en tocophérols, dont des valeurs très faibles dans les huiles brutes, inférieures à l'intervalle naturel, pourraient trahir une perte subie pendant le raffinage, ou la présence d'une huile oxydée dont on aurait tenté de masquer la piètre qualité à l'aide du raffinage.	États-Unis d'Amérique