

# 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 4.4 de l'ordre du jour

CX/FO 24/28/7 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 SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

#### Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/60/OCS-FO

*Observations du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de l'Égypte, des Émirats arabes unis, de l'Équateur, de l'Iraq, du Pérou, de la Sierra Leone et de l'ICUMSA.*

#### Contexte

1. Le présent document recueille les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2023/60/OCS-FO publiée en novembre 2023. Dans le cadre de ce système, les observations générales sont présentées en premier et sont suivies des observations portant sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

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

**Observations générales**

<b>OBSERVATION</b>	<b>MEMBRE/ OBSERVATEUR</b>
Le Brésil apprécie le travail réalisé par les États-Unis d'Amérique et indique qu'il n'a pas d'observations à formuler concernant la norme pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique proposée dans la lettre circulaire CL 2023/60-FO.	<b>Brésil</b>
Le Canada a le plaisir de soumettre les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire CL 2023/60/OCS-FO.  Le Canada remercie le GTE, présidé par les États-Unis, pour son travail sur le projet de modification/révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) afin d'y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Le Canada est favorable à l'inclusion de cette huile dans la norme.  Le Canada se félicite des importants efforts déployés pour s'assurer que le formatage et le libellé de cette nouvelle section soient alignés sur la norme actuelle. Des observations mineures d'ordre rédactionnel sont présentées ci-après.	<b>Canada</b>
Le Chili n'a aucune observation à formuler.	<b>Chili</b>
La Chine apprécie le travail accompli par le GTE présidé par les États-Unis d'Amérique. La Chine n'a aucune observation à formuler.	<b>Chine</b>
L'Équateur apprécie le travail réalisé pour préparer le document « 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 ». L'Équateur n'a pas d'observations à formuler concernant la description, les facteurs essentiels de composition et de qualité, les propriétés chimiques et physiques ou les facteurs d'identité, car aucun produit désigné « huile de soja à haute teneur en acide oléique » n'est enregistré auprès de l'autorité de réglementation des produits alimentaires de notre pays et il n'existe aucune norme de référence nationale. Nous encourageons la poursuite de l'élaboration des documents et serons heureux de fournir, sur demande, toute information complémentaire disponible.	<b>Équateur</b>
L'Égypte remercie le président du GTE pour son excellent travail et approuve la demande formulée par le CCFO à sa 28 <sup>e</sup> session, à savoir envisager d'inclure dans la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) la version actuelle du texte sur l'huile à haute teneur en acide oléique figurant dans l'annexe du rapport du GTE.	<b>Égypte</b>
Accord sans observations.	<b>Iraq</b>
Le Pérou remercie le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), ainsi que le groupe de travail électronique (GTE) présidé par les États-Unis, pour leurs travaux, présentés dans le rapport CX/FO 24/28/7. En réponse à la lettre circulaire CL 2023/60/OCS-FO, les membres du Comité technique national sur les graisses et les huiles appuient l'avancement du document à l'étape 3.	<b>Pérou</b>
La Sierra Leone approuve la proposition de modification/révision de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.	<b>Sierra Leone</b>

**Observations spécifiques**

<b>2. DESCRIPTION</b>	
<b>2.1 DÉFINITIONS DU PRODUIT</b>	
2.1 Définitions du produit  <u>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 (graines de Glycine max (L.) Merr.).</u>  Observations : Observations mineures d'ordre rédactionnel portant sur la version anglaise (sans incidence sur la version française).	<b>Canada</b>

<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>									
<b>3.1 INTERVALLES CGL DE LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS (EXPRIMÉS EN POURCENTAGES)</b>									
<p>3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)</p> <p><u>L'huile de soja à haute teneur en acide oléique doit contenir au moins 65 % d'acide oléique (en pourcentage des acides gras totaux).</u></p> <p>Observations : Observations mineures d'ordre rédactionnel portant sur la version anglaise (sans incidence sur la version française).</p> <p>Supprimer les espaces entourant les tirets dans les fourchettes de valeurs indiquées dans les tableaux. Dans le tableau 2, « Densité relative (x °C/eau à 20 °C) », la valeur de « x » est spécifiée pour les autres huiles visées par la norme. Cette valeur ne figure pas dans l'avant-projet de norme pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique.</p>	<b>Canada</b>								
<b>TABLEAU 1 : COMPOSITION EN ACIDES GRAS DES HUILES VÉGÉTALES, DÉTERMINÉE PAR CHROMATOGRAPHIE GAZ-LIQUIDE À PARTIR D'ÉCHANTILLONS AUTHENTIQUES (EXPRIMÉE EN POURCENTAGE DES ACIDES GRAS TOTAUX)</b>									
<p><b>Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)</b></p> <p><u>% C18:2 La fourchette de valeurs 1,0 - 12,0 devrait être remplacée par 1,0 - 16,0</u></p> <p>Nous recommandons d'élargir la fourchette de C18:2 à 16,0 %, sur la base de deux sources bibliographiques :</p> <p>Source 1 :</p> <p>Profil d'acides gras fourni par Mark Matlock (ancien président de l'AOCs et de l'ADM), avec la composition suivante :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Acides gras</th> <th>Valeur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C18:1</td> <td>75 %</td> </tr> <tr> <td>C18:2</td> <td>15 %*</td> </tr> <tr> <td>C18:3</td> <td>3 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Source 2 :</p> <p>Article de la revue « Advances in Nutrition » (2015), qui mentionne des valeurs de C18:2 situées entre 7 et 16 %.</p> <p>Dans un cas comme dans l'autre, les valeurs sont supérieures à la limite de 12 % indiquée dans la norme proposée.</p>	Acides gras	Valeur	C18:1	75 %	C18:2	15 %*	C18:3	3 %	<b>Pérou</b>
Acides gras	Valeur								
C18:1	75 %								
C18:2	15 %*								
C18:3	3 %								
<p><b>Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)</b></p> <p>Les Émirats arabes unis reconnaissent que l'huile de soja à haute teneur en acide oléique « C18:1 » présente des bienfaits pour la santé ainsi qu'une fonctionnalité accrue dans les applications de friture et de fabrication de produits alimentaires.</p> <p>Nous proposons de remplacer la large fourchette de pourcentage (65,0 % – 87,0 %) de l'acide oléique « C18:1 » dans l'huile de soja à haute teneur en acide oléique par <math>\geq 75</math> %, par souci de cohérence avec la description/allégation (huile de soja à haute teneur en acide oléique « C18:1 »).</p> <p>Certaines huiles végétales telles que l'huile d'olive vierge contiennent normalement plus de 65,0 % d'acide oléique « C18:1 », sans description/allégation supplémentaire (haute teneur en acide oléique « C18:1 »).</p>	<b>Émirats arabes unis</b>								
<b>ANNEXE DE LA NORME CXS 210-1999 : AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>									
<b>3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES</b>									

**3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES**

Pourquoi y a-t-il deux sections 3 ? Cette deuxième section devrait-elle être numérotée 3.2 ou 4 ? Dans ce dernier cas, la section suivante devrait être renumérotée.

**ICUMSA**