



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 4.2 de l'ordre du jour

CX/CAC 24/47/4

Août 2024

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-septième session

#### TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO)

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés soumis pour adoption finale, tels qu'ils figurent dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues concernant les normes et textes apparentés examinés par le Comité à sa 28<sup>e</sup> session et qui sont soumis pour adoption figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 24/47/4 Add.1.
3. La Commission est également invitée à approuver la recommandation formulée par le Comité exécutif de la Commission, à sa 86<sup>e</sup> session, au sujet de la prolongation des délais fixés pour l'achèvement des travaux.
4. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux formulées par le Comité sur les graisses et les huiles, à sa 28<sup>e</sup> session, dont la liste figure dans la **partie 2** du présent document et qui sont développées aux annexes I et II, respectivement. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière du *Plan stratégique du Codex pour 2020- 2025* et des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius* énoncés dans le *Manuel de procédure* du Codex.
5. L'examen critique des travaux menés par le Comité à sa 28<sup>e</sup> session a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission, à sa 86<sup>e</sup> session.

**Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail	Étape
Version révisée de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210- 1999): inclusion de l'huile d'avocat	REP24/FO, paragraphe 44, annexe V	N12- 2017	8
Modification/révision de la <i>Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210- 1999): <ul style="list-style-type: none"> <li>– inclusion de l'huile de graines de camélia</li> <li>– inclusion de l'huile de sacha inchi</li> <li>– inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique</li> </ul>	REP24/FO, paragraphes 51, 55 et 62, annexes VI, VII et VIII	N01- 2022 N02- 2022 N03- 2022	5/8
Révision de la <i>Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33- 1981): révision des sections 3 et 8 et de l'annexe <sup>1</sup>	REP24/FO, alinéa i, paragraphe 85, annexe IX	N11- 2022	5/8
Amendement/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329- 2017): inclusion de l'huile de calanus	REP24/FO, alinéa i, paragraphe 103, annexe X	N04- 2022	5/8
Modifications des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les six normes existantes sur les graisses et les huiles (CXS 19- 1981; CXS 33- 1981; CXS 210- 1999; CXS 211- 1999; CXS 256- 1999; CXS 329- 2017)	REP24/FO, alinéa i, paragraphe 15, annexe II	-	Adoption
Modifications/révisions du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac</i> (CXC 36- 1987) et besoins connexes en matière de données	REP24/FO, alinéa vi, paragraphe 33 et paragraphe 118, annexe III (parties A et B)	-	Adoption

**Partie 2 – Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés**

Texte	Référence et descriptif de projet
Nouveaux travaux relatifs à la proposition de révision des normes du Codex sur les graisses et les huiles visant à réduire la consommation d'acides gras trans	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP24/FO, annexe XI</li> <li>• Annexe I du présent document</li> </ul>
Nouveaux travaux relatifs à une norme sur les huiles oméga- 3 d'origine microbienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP24/FO, annexe XII</li> <li>• Annexe II du présent document</li> </ul>

<sup>1</sup> Le Comité a demandé que le délai fixé pour l'achèvement des travaux soit reporté à sa 30<sup>e</sup> session, ce à quoi le Comité exécutif s'est dit favorable à sa 86<sup>e</sup> session.

## DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE RÉVISION DES NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES  
VISANT À RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ACIDES GRAS TRANS

(Pour approbation)

## 1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DU NOUVEAU TRAVAIL

L'objectif de cette proposition est de réviser les normes Codex suivantes pour les graisses et les huiles afin d'y inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées et/ou des limites concernant les acides gras trans produits industriellement (AGTi) :

- *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* ([CX 19-1981](#))
- *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* ([CXS 256-1999](#))
- *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* ([CXS 211-1999](#))

## 2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

L'élimination virtuelle des acides gras trans produits industriellement (AGTi) dans l'approvisionnement alimentaire était l'un des objectifs prioritaires du treizième programme général de travail de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour 2019-2023. Une consommation accrue d'AGT (supérieure à 1 % de l'apport énergétique total) est associée à un risque accru de cardiopathie coronarienne et de mortalité. En 2010, plus de 500 000 décès ont été attribués à l'échelle mondiale à une consommation accrue d'AGT.

Le Codex s'est engagé à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement.

Sur les six normes Codex pour les graisses et les huiles, deux fixent des limites sur les teneurs en AGT : La *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* ([CXS 33-1981](#)) et la *Norme pour les huiles de poisson* ([CXS 329-2017](#)). Les quatre autres normes – la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981) et la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999) – n'identifient pas d'isomères d'acides gras spécifiques dans leurs critères de composition et ne fixent pas de limites pour les teneurs en AGT.

## 3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Réviser les normes suivantes pour :

- a) inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées et/ou des limites concernant les AGT produits industriellement :
  - *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-1999)
  - *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CX 19-1981)
  - *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999)
- b) garantir que le champ d'application de l'interdiction et/ou des limites susmentionnées s'applique aux graisses et aux huiles utilisées comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires, et envisager que la répression se concentre sur l'autorisation des ingrédients plutôt que sur les produits de consommation, compte tenu des difficultés analytiques liées à la différenciation entre les AGT produits industriellement et ceux produits par les ruminants
- c) ajouter toute définition jugée nécessaire, notamment une définition des huiles partiellement hydrogénées
- d) permettre une certaine souplesse afin de faciliter l'adoption de différentes approches pour la mise en œuvre des normes

La liste proposée n'inclut pas la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) qui décrit les huiles pures. Celles-ci sortiraient du champ d'application de la norme en cas d'hydrogénation partielle.

#### 4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

##### **Critère général :**

Des critères de composition clairs des huiles et des graisses en ce qui concerne les AGT peuvent fournir:

- à l'industrie des orientations claires et cohérentes en vue de la formulation des produits; et
- aux consommateurs des produits plus sains afin de réduire leur risque de cardiopathie coronarienne.

##### **Critères applicables aux questions générales :**

a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

L'harmonisation accrue au niveau mondial de la teneur en AGT des huiles et des graisses pourrait contribuer à réduire les obstacles au commerce et à minimiser les effets négatifs potentiels sur la santé.

b) *Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité*

Sans objet.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'/les organisme(s) international/aux intergouvernemental/aux pertinent(s).*

En mai 2018, l'OMS a appelé à l'élimination mondiale des AGT produits industriellement à l'horizon 2023, en soulignant qu'il s'agissait d'une cible prioritaire de son treizième programme général de travail. Le cadre d'action REPLACE de l'OMS a été lancé en 2018 et comprend des orientations techniques et des étapes pratiques pour aider les gouvernements à prendre des mesures pertinentes afin d'éliminer les AGT produits industriellement de leur approvisionnement alimentaire national. L'OMS suit également les progrès réalisés par les pays dans la mise en œuvre de mesures législatives et autres visant à réduire et à éliminer les AGT produits industriellement et a mis au point le [tableau de bord des pays sur les AGT](#) pour suivre en continu les performances des pays.

d) *Aptitude de la question à la normalisation*

L'harmonisation accrue de la teneur en AGT des produits pourrait minimiser les effets négatifs potentiels sur la santé et contribuer à réduire les obstacles au commerce.

(e) *Dimension internationale du problème ou de la question*

Malgré d'importants progrès, cinq milliards de personnes dans le monde sont menacées par les effets négatifs des AGT sur la santé. Le rapport montre que l'écrasante majorité des personnes vivant dans les pays à faible revenu ne sont pas protégées par des politiques.

#### 5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX BUTS ET OBJECTIFS DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX<sup>2</sup>

Le travail proposé est conforme au mandat de la Commission, qui consiste à élaborer des normes, directives et autres recommandations internationales afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales dans le secteur alimentaire. La révision des normes pour les graisses et les huiles portant un nom spécifique, dans le but d'aborder exhaustivement la question des AGT, contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques 1, 2, 3 et 4.

- **Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.**

L'élimination virtuelle des AGT produits industriellement dans l'approvisionnement alimentaire est l'un des objectifs prioritaires du treizième programme général de travail de l'OMS pour 2019-2023.

- **Objectif 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.**

- Objectif 2.1 : S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.

La mise en œuvre de mesures législatives ou réglementaires visant à limiter ou à interdire les AGT produits industriellement a été reconnue comme la mesure la plus efficace pour réduire les AGT dans l'approvisionnement alimentaire.

---

<sup>2</sup> Pour plus d'informations, voir le [Plan stratégique du Codex 2021-2025](#)

- **Objectif 3 : Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.**
  - Objectif 3.2 : Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex.

Ce travail permettrait une meilleure application, au niveau mondial, de critères de composition sur les AGT alignés au niveau mondial et fondés sur des données scientifiques.

- **Objectif 4 : Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme.**
  - Objectif 4.3 : Réduire les obstacles à une participation active des pays en développement.
    - Les acides gras trans sont un problème d'envergure mondiale, qui touche aussi bien les pays développés que les pays en développement.
    - La révision des normes du CCFO dans le but d'aborder la question des AGT permettrait à tous les membres et observateurs du Codex de participer à la discussion.

## **6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX**

La proposition a trait aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) qui comprennent des informations sur la déclaration des AGT et à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) qui fait référence aux termes « hydrogénés » et « partiellement hydrogénés » au point 4.2.3.1.

## **7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS**

Aucun avis scientifique d'expert n'a pas été jugé nécessaire à ce stade.

## **8. IDENTIFICATION DES BESOINS ÉVENTUELS DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME DE LA PART D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, À DES FINS DE PLANIFICATION**

Aucun besoin n'a été identifié à ce stade, car le Comité pourrait envisager d'utiliser les valeurs déjà établies par l'OMS.

## **9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX**

Sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail par la Commission du Codex Alimentarius, le CCFO devrait avoir besoin de deux sessions pour le mener à bien.

**DOCUMENT DE PROJET**  
**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL SUR UNE**  
**NORME POUR LES HUILES OMÉGA-3 D'ORIGINE MICROBIENNE**  
**(Pour approbation)**

## 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif et le champ d'application de ce nouveau travail sont d'établir une norme globale fournissant une description harmonisée couvrant les facteurs de qualité et de composition pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne, et les éventuels problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés au produit et à son système de production, en vue d'une utilisation comme ingrédients dans les aliments et les compléments alimentaires lorsque ceux-ci sont réglementés en tant qu'aliments.

## 2. Pertinence et actualité

Les huiles oméga-3 d'origine microbienne ont des compositions spécifiques, riches en acide eicosapentaénoïque (EPA) et en acide docosahexaénoïque (DHA), et sont devenues à ce titre un ingrédient important dans un éventail croissant d'aliments et de compléments alimentaires.

La consommation d'huiles produites par des organismes oméga-3 d'origine microbienne, connus pour leurs fortes teneurs spécifiques en EPA et DHA, est un phénomène plus récent observé dans de nombreux pays. Les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont ajoutées à des produits alimentaires et la sensibilisation des consommateurs à ces produits, ainsi que leur commerce, augmentent.

À l'heure actuelle, les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont présentées au consommateur dans des aliments enrichis, des aliments destinés à des régimes à base de plantes, plusieurs types d'aliments destinés à des usages diététiques particuliers – tels que les aliments destinés à des fins médicales spéciales, les préparations pour nourrissons ou les préparations de suite – et des compléments alimentaires.

Toutefois, les consommateurs et les autorités nationales manquent de connaissances sur les facteurs de qualité et de composition appropriés pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne en général, ou entre leurs différents types. L'essor rapide du commerce des huiles oméga-3 d'origine microbienne, qui représentait plus de 5 029 tonnes métriques en 2021, prescrit l'établissement d'une norme internationale pour assurer des pratiques commerciales loyales.

Parmi les exemples d'huiles oméga-3 d'origine microbienne commercialisées à l'échelle mondiale, on peut citer celles des genres *Schizochytrium*, *Nannochloropsis* et *Cryptocodinium*, et notamment :

- L'huile de *Schizochytrium* est composée de triglycérides riches en DHA, ou riches en DHA et EPA, qui sont les principaux acides gras polyinsaturés.
- <sup>1</sup> Elle est de couleur jaune clair à orange. Elle est obtenue par fermentation de *Schizochytrium sp.*, suivie d'une extraction par solvant, de méthodes d'extraction aqueuse ou de méthodes d'hydrolyse enzymatique, puis est raffinée en appliquant des technologies classiques appliquées aux graisses et aux huiles d'origine végétale ou animale.
- L'huile de *Nannochloropsis* est de couleur vert foncé et est obtenue par fermentation de *Nannochloropsis oculata*, suivie de méthodes d'extraction. Elle est composée d'un mélange de glycolipides, de phospholipides et de triglycérides, avec plus de 24 % d'acides gras EPA<sup>2</sup>.
- L'huile de *Cryptocodinium cohnii* est composée de triglycérides à forte teneur en DHA en poids, le DHA constituant la quasi-totalité de la fraction d'acides gras polyinsaturés. Elle est de couleur jaune clair à orange. Elle est obtenue par fermentation de *C. cohnii* et peut être raffinée par frigidation, décoloration et désodorisation.

Des huiles oméga-3 d'origine microbienne provenant d'autres espèces de microalgues unicellulaires ont été développées dans le passé, sont en cours de développement ou sont actuellement commercialisées. Citons par exemple les huiles d'*Euglena* et de *Cryptocodinium cohnii*, utilisées pour l'alimentation des nourrissons.

---

<sup>1</sup> US Pharmacopeia - Food Chemical Codex (FCC). USP-FCC Schizochytrium Oil. [https://online.foodchemicalscodex.org/uspfcc/document/6\\_GUID-DE13986B-B98E-413F-B133-8516D1F776E7\\_50101\\_en-US?source=TOC](https://online.foodchemicalscodex.org/uspfcc/document/6_GUID-DE13986B-B98E-413F-B133-8516D1F776E7_50101_en-US?source=TOC).

<sup>2</sup> Australian Government. Department of Health and Aged Care. Therapeutic Goods Administration. EPA-rich *Nannochloropsis oculata* oil. <https://www.tga.gov.au/resources/resource/compositional-guidelines/epa-rich-nannochloropsis-oculata-oil>.

Certaines huiles oméga-3 d'origine microbienne ont été commercialisées par le passé, notamment les huiles d'*Ulkenia*.

Actuellement, en raison de l'absence de norme internationale, les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont commercialisées avec différents niveaux d'information. Il est donc difficile pour les autorités de déterminer si un type particulier d'huile est acceptable, et les consommateurs ne sont pas en mesure de faire des choix éclairés.

À cet égard, il est proposé d'élaborer une norme Codex inclusive pouvant être facilement actualisée pour y inclure d'autres huiles oméga-3 d'origine microbienne au fur et à mesure que de nouveaux types d'huiles gagnent en importance dans le commerce international.

L'établissement d'une norme Codex pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne définissant des facteurs de qualité et de composition garantira des pratiques loyales dans le commerce de ces produits ainsi que la protection de la santé des consommateurs, conformément à la mission du Codex Alimentarius.

La Commission du Codex Alimentarius a élaboré des normes pour la quasi-totalité des graisses et des huiles couramment utilisées dans l'alimentation. Cependant, les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont des denrées alimentaires de plus en plus importantes, pour lesquelles aucune norme Codex spécifique n'a été élaborée à ce jour, ce qui signifie qu'aucune norme de qualité n'est applicable à ces huiles à l'échelle mondiale. Ni la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), ni la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), ni la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) ne couvrent de manière adéquate la nature spécifique des huiles oméga-3 microbiennes.

### 3. Principales questions à traiter.

Le nouveau travail proposé concernant l'établissement d'une norme pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne comprend les sections suivantes, conformément au format des normes de produits du Codex prévu dans le Manuel de procédure du Codex (vingt-huitième édition, 2023) et aux structures des normes Codex existantes pour les graisses et les huiles :

- Portée
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Tableaux présentant la composition caractéristique en lipides/acides gras des huiles décrites.

De plus amples détails sur les principaux aspects à couvrir et à traiter par le nouveau travail proposé sont indiqués dans l'annexe du présent document de projet.

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux Critère général

La Commission du Codex Alimentarius a pour mandat de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La nouvelle Norme proposée pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne, qui définit des facteurs de qualité et de composition, répondra à ce critère en promouvant la protection des consommateurs du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, et en assurant l'authenticité et la traçabilité des produits, tout en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

#### Critères applicables aux produits

- a) *Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.*

Les huiles oméga-3 d'origine microbienne destinées à la consommation humaine constituent un produit de grande valeur. Le commerce international des huiles oméga-3 d'origine microbienne transformées destinées à la consommation humaine a représenté en 2021 plus de 5 029 tonnes métriques et 264,6 millions d'USD.



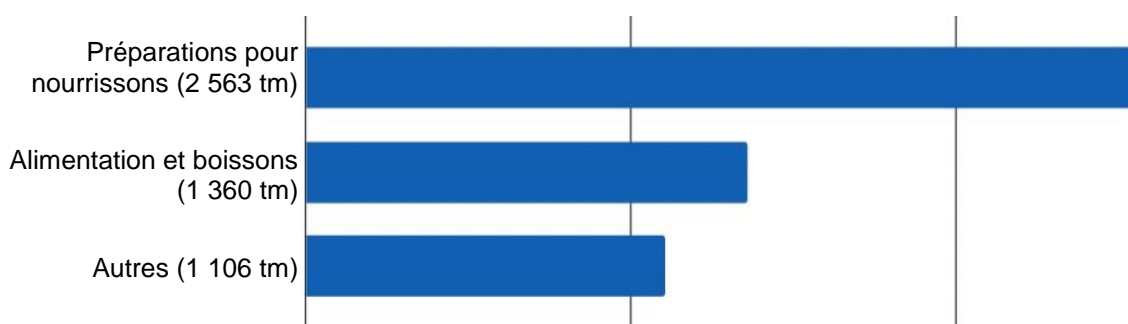
La production et le commerce mondial d'huiles oméga-3 d'origine microbienne augmentent, car la croissance de la demande et du commerce de ces produits devrait se poursuivre<sup>3</sup>.

La sélection des souches microbiennes d'oméga-3 et les conditions de croissance sont optimisées pour produire un certain type d'oméga-3 (haute teneur en EPA et en DHA, etc.). Elles peuvent être cultivées par fermentation dans des cuves, ou dans des bassins ouverts (bassins longs) ou des photobioréacteurs.

Les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont principalement utilisées par certains groupes de consommateurs lorsque les caractéristiques des ingrédients le justifient : les préparations et aliments pour nourrissons enrichis, généralement en raison de leur forte teneur en DHA, et les compléments alimentaires spécialisés, en particulier pour les consommateurs souhaitant consommer des huiles oméga-3 ne provenant pas d'espèces de poissons.

La figure ci-dessous montre que les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont principalement utilisées dans deux applications (en volume) : les préparations pour nourrissons et les aliments et boissons<sup>4</sup> :

### Principales huiles oméga-3 d'origine microbienne en tonnes métriques (2021)



Les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont généralement utilisées dans des compléments alimentaires ciblant des groupes spécifiques de consommateurs (comme les végétariens/végétaliens ou les personnes pouvant souffrir d'allergies au poisson) et riches en DHA. Comme indiqué ci-dessus, les préparations pour nourrissons constituent aujourd'hui l'application la plus importante, suivie par les aliments et les boissons. Le volume de production des huiles oméga-3 d'origine microbienne riches en EPA a augmenté ces dernières années, et il est probable que ces nouveaux produits continueront d'attirer de nouveaux groupes de consommateurs. À cet égard, ces huiles commencent à attirer un plus large public grâce aux progrès des méthodes de production et à la baisse des prix.

Tous les marchés géographiques ont progressé en volume, mais les augmentations les plus rapides (en pourcentage de la demande) ont été observées dans les marchés en développement, grâce à une pénétration accrue dans les préparations pour nourrissons.

#### a) Croissance du commerce des huiles oméga-3 d'origine microbienne

Le volume du commerce des huiles oméga-3 d'origine microbienne et les prévisions de croissance de la production, de la demande et des échanges à l'échelle mondiale sont décrits ci-après.

##### En 2021, par application :

Les préparations pour nourrissons, la principale application, absorbent 51 % du volume d'huiles oméga-3 d'origine microbienne et augmentent à un taux annuel de 2,8 %, en particulier dans les pays asiatiques.

L'application suivante, l'alimentation et les boissons, représente 27,0 % du volume des huiles oméga-3 d'origine microbienne et a enregistré une croissance vigoureuse de 9,6 %, grâce au développement rapide du grand marché européen. L'accent mis sur la prévention a entraîné l'augmentation de la demande d'aliments sains (enrichis notamment). Le marché américain et la demande dans la région Asie-Pacifique ont également connu une croissance rapide.

Les huiles oméga-3 d'origine microbienne, qui représentaient jusqu'à présent une part infime des volumes d'huile utilisés dans les compléments alimentaires, gagnent du terrain. En 2021, elles représentaient moins de 1,6 % du volume (et 9,4 % de la valeur) des ingrédients oméga-3 utilisés dans ce secteur. Leur coût élevé

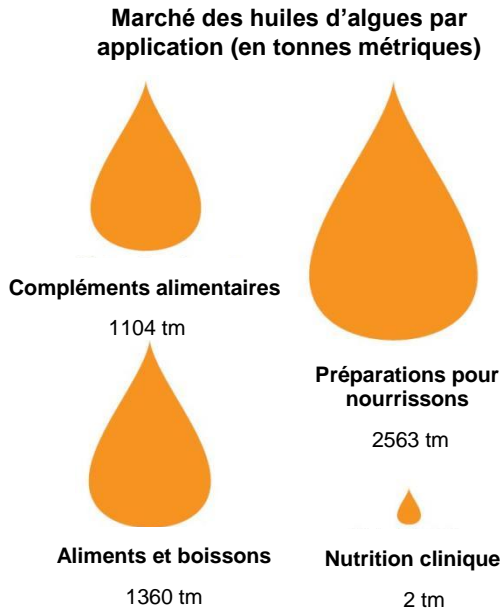
<sup>3</sup> Étude de marché, Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED).

<sup>4</sup> Étude de marché, GOED



a été le principal obstacle à une adoption plus large, mais les progrès des méthodes de production, qui ont entraîné la hausse du nombre de fabricants disposant d'une capacité de production d'algues et de protistes, et les économies d'échelle ont permis de réduire les prix. En outre, l'intérêt des consommateurs pour les ingrédients d'origine végétale et la variété croissante des souches et des compositions ont permis d'atteindre un taux de croissance mondial de 10,3 %.

Les figures suivantes illustrent la croissance du volume des échanges d'huiles oméga-3 d'origine microbienne par application<sup>5</sup>.



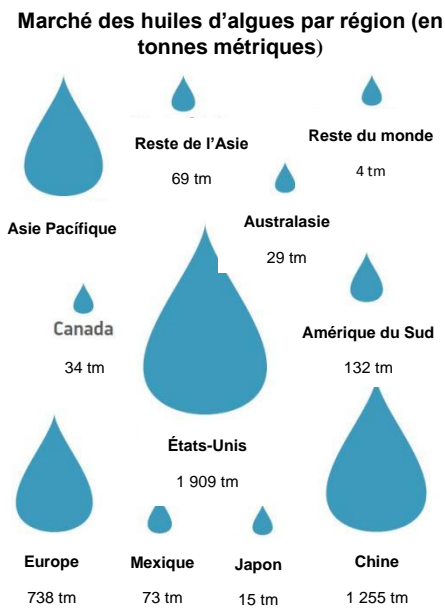
### Croissance du marché des huiles d'algues en tonnes métriques et en pourcentage (évolution entre 2020 et 2021)

Évolution en VOLUME (tm) Évolution en VOLUME (%)

Application	Volume (tm)	Évolution (%)
Nutrition clinique	< 1 mT	5.9%
Compléments alimentaires	103 mT	10.3%
Alimentation et boissons	120 mT	9.6%
Préparation pour nourrissons	70 mT	2.8%

### En 2021, par région :

Les figures suivantes illustrent la croissance du volume des échanges d'huiles oméga-3 d'origine microbienne par région<sup>6</sup>.



### Croissance du marché des huiles d'algues en tonnes métriques et en pourcentage (évolution entre 2020 et 2021)

Évolution en VOLUME (tm) Évolution en VOLUME (%)

Région	Volume (tm)	Évolution (%)
Australasie	< 1 mT	2.1%
Canada	1 mT	4.0%
Chine	42 mT	3.4%
Europe	82 mT	12.5%
Japon	< 0.1 mT	< 0.1%
Mexique	6 mT	8.5%
Reste du monde	< 1 mT	2.6%
Asie-Pacifique	50 mT	6.9%
Reste de l'Asie	4 mT	6.8%
Amérique du Sud	9 mT	7.0%
États-Unis	99 mT	5.4%

<sup>5</sup> Étude de marché, GOED

<sup>6</sup> Étude de marché, GOED

**En 2021, par région et par application :**

Les tableaux suivants fournissent des détails supplémentaires sur la croissance des échanges d'huiles oméga-3 d'origine microbienne, en tonnes métriques (tm) et en valeur (millions d'USD), par région et par application<sup>7</sup>.

Volumes en tm

	Préparation pour nourrissons			Alimentation et boissons			Compléments alimentaires			Nutrition clinique		
	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution
Australasie	10	10	1,0 %	12	13	3,2 %	1	1	2,2 %	-	-	-
Canada	8	8	-1,3 %	16	17	5,7 %	8	9	6,2 %	-	-	-
Chine	1 025	1 059	3,3 %	162	168	4,1 %	25	26	4,0 %	-	-	-
Europe	114	115	1,1 %	255	301	17,9 %	115	137	19,9 %	-	-	-
Japon	-	-	-	13	13	0,8 %	2	2	2,0 %	-	-	-
Mexique	4	4	4,9 %	63	69	8,7 %	-	-	-	-	-	-
Reste du monde	-	-	-	3	4	3,2 %	< 1	< 1	2,9 %	-	-	-
Asie-Pacifique	394	414	5,3 %	201	218	8,9 %	89	97	8,8 %	-	-	-
Reste de l'Asie	20	20	4,1 %	43	47	8,1 %	2	2	2,2 %	-	-	-
Amérique du Sud	41	42	2,2 %	80	88	9,4 %	2	2	3,1 %	-	-	-
É.-U.	878	890	1,4 %	392	423	8,0 %	90	98	9,6 %	2	2	5,9 %

*Volumes en tonnes métriques (tm)*

<sup>7</sup> Étude de marché, GOED

## Volume des échanges en millions d'USD

	Préparation pour nourrissons			Alimentation et boissons			Compléments alimentaires			Nutrition clinique		
	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution	2020	2021	Évolution
Australasie	0,4 \$	0,4 \$	-2,0 %	0,7 \$	0,7 \$	0,2 %	0,1 \$	< 0,1	-0,8 %	-	-	-
Canada	0,3 \$	0,3 \$	-4,2 %	0,9 \$	1,0 \$	2,6 %	0,6 \$	0,6 \$	3,1 %	-	-	-
Chine	44,8 \$	45,0 \$	0,3 %	9,6 \$	9,7 \$	1,1 %	1,8 \$	1,8 \$	0,9 %	-	-	-
Europe	5,0 \$	4,9 \$	-1,8 %	15,2 \$	17,3 \$	14,4 %	8,3 \$	9,6 \$	16,4 %	-	-	-
Japon	-	-	-	0,7 \$	0,7 \$	-2,1 %	0,1 \$	0,1 \$	-1,0 %	-	-	-
Mexique	0,2 \$	0,2 \$	1,8 %	3,8 \$	4,0 \$	5,5 %	-	-	-	-	-	-
Reste du monde	-	-	-	0,2 \$	0,2 \$	0,2 %	< 0,1	< 0,1	< 0,1 %	-	-	-
Asie-Pacifique	17,2 \$	17,6 \$	2,2 %	11,9 \$	12,6 \$	5,7 %	6,4 \$	6,8 \$	5,7 %	-	-	-
Reste de l'Asie	0,9 \$	0,9 \$	1,1 %	2,6 \$	2,7 \$	5,0 %	0,2 \$	0,2 \$	-0,8 %	-	-	-
Amérique du Sud	1,8 \$	1,8 \$	-0,8 %	4,8 \$	5,1 \$	6,3 %	0,1 \$	0,1 \$	0,1 %	-	-	-
É.-U.	38,4 \$	37,8 \$	-1,5 %	23,3 \$	24,4 \$	4,9 %	6,5 \$	6,9 \$	6,4 %	0,1 \$	0,1 \$	2,8 %

Volumes en millions d'USD (M USD)

## Prévisions

Le tableau suivant indique les volumes par région et par application pour 2021, les taux de croissance entre 2020 et 2021 et les taux de croissance annuels moyens attendus jusqu'en 2024<sup>8</sup>.

Prévisions par région:

	<b>Volume 2021 (tonnes)</b>	<b>2020-21 (évolution en %)</b>	<b>Jusqu'en 2024 (moyenne)</b>
Australasie	29	2,1 %	2,1 %
Canada	34	4,0 %	4,3 %
Chine	1 255	3,4 %	3,4 %
Europe	738	12,5 %	9,6 %
Japon	15	<0,1 %	0,7 %
Mexique	73	8,5 %	8,5 %
Reste du monde	4	2,6 %	2,6 %
Asie-Pacifique	772	6,9 %	7,0 %
Reste de l'Asie	69	6,8 %	6,8 %
Amérique du Sud	132	7,0 %	7,2 %
É.-U.	1 909	5,4 %	5,6 %

Prévisions par application :

	<b>Volume 2021 (tonnes)</b>	<b>2020-21 (évolution en %)</b>	<b>Jusqu'en 2024 (moyenne)</b>
Préparation pour nourrissons	2 563	2,8 %	2,9 %
Alimentation et boissons	1 360	9,6 %	8,0 %
Compléments alimentaires	1104	10,3 %	10,1 %
Nutrition clinique	2	5,9 %	5,9 %

b) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler*

Des difficultés et des obstacles au commerce existent en raison de l'absence de norme harmonisée au niveau international pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne. Ces huiles sont actuellement commercialisées avec différents niveaux de détail concernant leur source, leur composition et leur qualité. Compte tenu des variations possibles au niveau du degré de transformation, des formes chimiques, des exigences en matière de profil d'acides gras et de qualité et des additifs utilisés, il est difficile pour les autorités nationales de déterminer si des lots spécifiques sont acceptables.

Il existe actuellement, en Australie, en Chine, dans l'Union européenne, aux États-Unis, au Brésil et au Chili, des monographies de pharmacopée, des lignes directrices, des normes et des réglementations pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne qui fournissent des orientations sur ces huiles ou autorisent leur utilisation avec différents niveaux d'information dans diverses applications alimentaires.

Le nouveau travail proposé permettra de promouvoir une approche harmonisée au niveau international pour les facteurs de qualité et de composition, ainsi que pour l'étiquetage et le commerce des huiles oméga-3 d'origine microbienne, en tenant compte des innovations futures.

c) *Potentiel commercial aux plans international ou régional*

La production d'huiles oméga-3 d'origine microbienne et la consommation de produits alimentaires finis riches en oméga-3 contenant de telles huiles sont déjà une réalité à travers le monde.

<sup>8</sup> Étude de marché, GOED

d) *Aptitude du produit à la normalisation*

Les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont autorisées à la vente dans différentes régions du monde et sont donc susceptibles d'être normalisées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO).

e) *Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce*

La Commission du Codex Alimentarius a élaboré des normes pour la quasi-totalité des graisses et des huiles couramment utilisées dans l'alimentation. Cependant, les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont des denrées alimentaires de plus en plus importantes, pour lesquelles aucune norme spécifique n'a été élaborée à ce jour. Ni la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), ni la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), ni la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) ne couvrent de manière adéquate la nature spécifique des huiles oméga-3 microbiennes.

f) *Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés.*

Il existe plusieurs types d'huiles oméga-3 d'origine microbienne. La proposition porte sur l'élaboration d'une norme Codex inclusive pouvant être facilement actualisée pour y inclure d'autres huiles oméga-3 d'origine microbienne au fur et à mesure que de nouveaux types d'huiles gagnent en importance dans le commerce international. Le travail portera donc sur un produit qui englobe les différentes huiles oméga-3 d'origine microbienne pertinentes.

g) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents*

Aucun travail n'a été réalisé sur une norme internationale relative à l'utilisation alimentaire des huiles oméga-3 d'origine microbienne. Qui plus est, aucun travail ne semble avoir été entrepris à ce jour dans ce domaine par d'autres organisations internationales. Une norme Codex couvrant tous les facteurs de qualité et de composition nécessaires est donc requise.

## 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Le nouveau travail visant à établir une norme pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne définissant des facteurs de qualité et de composition garantira des pratiques loyales dans le commerce de ces produits ainsi que la protection de la santé des consommateurs, conformément à la mission du Codex Alimentarius.

L'objectif, tel que décrit ci-dessus, est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa 42<sup>e</sup> session. À cet égard, la proposition de nouveau travail contribuera particulièrement aux objectifs 1, 2 et 3 :

Objectif 1 : « Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux »

Objectif 2 : « Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex »

Objectif 3 : « Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées ».

## 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours

La Commission du Codex Alimentarius a élaboré des normes pour la quasi-totalité des graisses et des huiles couramment utilisées dans l'alimentation. Cependant, les huiles oméga-3 d'origine microbienne sont des denrées alimentaires de plus en plus importantes, pour lesquelles aucune norme spécifique n'a été élaborée à ce jour. Ni la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981), ni la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999), ni la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) ne couvrent de manière adéquate la nature spécifique des huiles oméga-3 microbiennes.

Le nouveau travail proposé en vue de l'établissement d'une norme pour les huiles oméga-3 d'origine microbienne tiendra compte des dispositions des normes générales pertinentes, telles que : les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

## 7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Le besoin d'avis d'experts pourra être identifié au cours du travail.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucune contribution technique autre que celles disponibles au sein du CCFO n'est requise à ce stade.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux**

Le travail sera réalisé en deux sessions du Comité.