

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'Ordre du jour

CX/FO 03/5

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

Dix-huitième Session

Londres, Royaume Uni, 3 – 7 février 2003

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE

(Super-Oléine de Palme et Huile de Tournesol à Teneur Moyenne en Acide Oléique, Inclusion de nouvelles données dans le Tableau 3 et le Tableau 4 de la Norme)

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 3

Les commentaires suivants ont été reçus de la part de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de Cuba, de la France, de l'Allemagne, du Mexique et de l'Espagne en réponse à la CL 2002/23-FO et à la CL 2002/47-FO.

Partie I : COMMENTAIRES D'ORDRE GÉNÉRAL

CANADA

Le Canada pense qu'avant que le Comité du Codex sur les Matières Grasses et les Huiles envisage de (*réviser la Norme du Codex pour les Huiles Végétales Portant un Nom Spécifique*), le Comité devrait tout d'abord examiner la manière dont il traitera les questions de nomenclature associées aux huiles traditionnelles dont le profil en acides gras a été modifié. Avec le nombre potentiel d'huiles "nouvelles" qui pourraient être développées ayant une teneur modifiée en acides saturés, oléiques ou linoléiques, le Comité du Codex sur les Matières Grasses et les Huiles pourrait se trouver dans une situation où il devrait constamment créer une nouvelle définition pour chaque huile modifiée.

Si l'on prend pour exemple l'huile de tournesol, la teneur en acide oléique dans la norme actuelle est de 14.0 à 39.4% et la teneur "élevée en acide oléique" est de 75 à 90.7%. Le Canada pense que des expressions telles que 'huile de tournesol "à teneur élevée en acide oléique"', ou 'huile de tournesol "à teneur moyenne en acide oléique"' n'apporteraient pas d'informations sensées aux consommateurs en ce qui concerne la nature de l'altération de l'huile. La teneur modifiée en acide oléique pourrait apporter des bénéfices en ce qui concerne son utilisation en tant qu'huile de friture à cause de la forte teneur en acide oléique et de la quasi-absence d'acides gras polyinsaturés hautement oxydables. Cependant, ces modifications ont aussi un impact sur la valeur nutritionnelle de l'huile lorsqu'elle est utilisée en tant qu'assaisonnement pour les salades, à cause de la teneur plus faible en acides gras essentiels.

Le Canada note que le Comité n'a pas décidé de critères appropriés pour identifier qu'un produit particulier est une huile à teneur "élevée" ou "moyenne" en acide oléique. Par exemple, de combien la teneur en acide oléique devrait-elle augmenter afin qu'elle puisse être cataloguée comme étant "élevée"? Actuellement, la norme prévoit une gamme de 75 à 90.7% d'acide oléique pour l'huile de tournesol mais de 70 à 83.7% pour l'huile de carthame

à "teneur élevée en acide oléique".

Pour la majorité des consommateurs, une référence à la teneur en "acide oléique" serait dénuée de sens. Ceci est particulièrement important puisque la majorité des consommateurs achètent des huiles végétales en se basant sur leurs noms et leurs utilisations. Le Canada s'inquiète de la prévalence croissante des huiles qui ont été modifiées d'une manière ayant un impact sur l'utilisation finale du produit, ou qui n'informent pas clairement le consommateur que le produit acheté a été d'une certaine façon modifié par rapport à l'huile traditionnelle.

Par conséquent, le Canada pense que cette question devrait être abordée par le CCFO avant que celui-ci ne prenne d'autres décisions en ce qui concerne l'inclusion dans la Norme, d'huiles modifiées portant des noms traditionnels. Un autre sujet qui devrait être abordé par le Comité, en plus du processus de dénomination des "huiles modifiées", est le processus de révision de la norme pour y inclure ces huiles. Avec le potentiel d'un grand nombre d'huiles ayant des profils modifiés d'acides gras à être placées dans le commerce, il est nécessaire d'établir un processus permettant d'inclure ces huiles dans la norme sans qu'il soit nécessaire que le CCFO se réunisse et qu'il révise constamment cette Norme.

Le Canada pense que l'étiquetage d'un aliment particulier comme ayant une "teneur élevée en acide oléique" ou une "teneur moyenne en acide oléique" constitue une revendication en ce qui concerne la quantité et le type d'acides gras. Par conséquent, ces produits seraient soumis aux provisions des *Recommandations du Codex sur l'Étiquetage Nutritionnel*. Le Canada suggère, par conséquent, que la Section 7 de la *Norme pour les Huiles Végétales portant un Nom Particulier* soit révisée pour refléter cette exigence. Le Canada propose que le texte ci-dessous soit envisagé pour une inclusion sous la Section 7.1 Nom de l'Aliment.

"Lorsque le nom de l'huile inclut une référence spécifique à sa teneur en acides gras, le produit devra aussi être étiqueté conformément aux Recommandations du Codex sur l'Étiquetage Nutritionnel (CAC/GL 2 - 1985).

Partie II : COMMENTAIRES RELATIFS À LA SUPER-OLÉINE DE PALME

ARGENTINE

OBSERVATIONS DE L'ARGENTINE SUR LE DOCUMENT DU CODEX

“AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES SPÉCIFIQUES: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS”

En réponse à la demande de commentaires sur le document référencé ci-dessus, nous souhaitons vous informer que le CAA (Code Alimentaire Argentin) contient des stipulations pour l'huile de palme mais pas pour la super-oléine de palme, qui serait un fractionnement obtenu par un processus de cristallisation fractionnée à partir du palmier *Elaeis guineensis*.

BRÉSIL

CL 2002/23-FO – AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME DU CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE - INCLUSION DE LA SUPER-OLÉINE DE PALME – (À l'Étape 3 de la Procédure)

- En ce qui concerne la super-oléine de palme, le Brésil ne fait pas de commentaires en ce qui concerne la composition en acides gras, les caractéristiques chimiques et physiques et les caractéristiques relatives à l'identité à cause de l'absence de production de cette huile dans notre pays.

- Le Brésil considère qu'il est important que d'autres pays, qui produisent la super-oléine de palme, envoient davantage de données afin de caractériser plus grandement ces produits.

Justification: Le Brésil possède le potentiel pour produire de l'huile de palme et a observé que les matières premières brésiliennes sont caractérisées par une prédominance d'acides gras insaturés, en supposant que la super-oléine de palme qui sera produite dans ce pays aura des caractéristiques différentes de celles présentées dans cette CL.

Question 8 - Méthodes d'Analyse et Échantillonnage:

Le Brésil est d'accord avec l'inclusion de la méthodologie officielle de l'American Oil Chemist's Society (AOCS).

Tableau 1 – Composition en Acides Gras des Huiles Végétales:

Si l'on considère qu'il n'existe pas de statistiques ni de preuves de l'existence d'une production d'huile de noix de coco à partir de l'espèce *Cocos nucifera* ainsi que des huiles de carthame et des huiles de tournesol à forte teneur en acide oléique au Brésil, il n'est pas possible de donner une opinion en ce qui concerne les nouvelles valeurs présentées pour ces huiles.

Appendice – Autres Facteurs relatifs à la Qualité et à la Composition:

Question 2 – Caractéristiques relatives à la Composition:

Le Brésil souhaiterait mettre en question la raison de la conservation des indices 2.2 ("indices de Reichert"), 2.3 ("Indices de Polenske"), 2.4 ("Test de Halphen"), 2.7 ("Indice de Crismer") et 2.9 ("test de Baudouin") en tant que caractéristiques relatives à la composition.

Justification: En fait, nous avons noté que l'utilisation routinière de la chromatographie gazeuse pour la détermination de la composition en acides gras des matières grasses et des huiles, n'est plus utilisée pour les indices/tests indiqués ci-dessus; l'utilisation de ces indices/tests implique la manipulation de réactifs toxiques; les autres analyses prendront plus de temps.

Question 3 - Caractéristiques Chimiques et Physiques:

Tableau 2 – Caractéristiques Chimiques et Physiques des Huiles Végétales Brutes:

- Le Brésil considère que la note de bas de page du Tableau, tel qu'il est présenté dans la CL 2000/25-FO, devrait continuer de la façon suivante dans la proposition: " *Les indices d'iode présentés dans ce tableau ont été calculés à partir de la composition en acides gras à l'exception de ceux de l'huile de palme, de l'huile de palmiste, de l'oléine de palme, de la stéarine de palme (méthode de Wijs)";
Le Brésil considère que l'unité cg/g pour l'Indice d'Iode doit être conservée dans la proposition, dans un but d'uniformité.

Question 5 – Méthodes d'Analyse et Échantillonnage:

Le Brésil est d'accord avec l'inclusion de la méthodologie officielle de l'American Oil Chemists' Society (AOCS).

CUBA

Nous n'avons pas de commentaires concernant les Circulaires CL 2002/22-FO et CL 2002/23-FO.

FRANCE

Il faut noter que (les quantités, qui font l'objet d'un commerce international, restent négligeables). Ceci n'est pas favorable à la production d'une norme du Codex.

MEXIQUE

Nous suggérons que le Mexique accepte la proposition de la Malaisie concernant la chose suivante.

La proposition de la Malaisie fait référence à l'inclusion de la super-oléine dans la liste des huiles du Codex Alimentarius, ce qui est naturel, puisque la Malaisie est le plus grand producteur d'huile de palme dans le monde. Les caractéristiques physico-chimiques données pour cette huile semblent correctes; il n'a pas été mentionné d'essai au froid qui pourrait donner des valeurs suffisamment élevées pour rivaliser avec d'autres huiles végétales telles que l'huile de soja et l'huile de tournesol déparaffinée ou l'huile de coton frigéalisée.

Partie III : COMMENTAIRES RELATIFS À L'HUILE DE TOURNESOL À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE

FRANCE

La France souhaiterait faire quelques commentaires sur l'amendement concernant l'inclusion des huiles de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

- Tout d'abord, (les gammes de composition en termes d'acides gras) entre les différentes variétés proposées pour le CODEX (huile de tournesol traditionnelle, huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique) (ne permettent pas une caractérisation claire d'une variété à l'autre).
- Deuxièmement, il semble prématuré de définir une variété à une teneur moyenne en acide oléique alors qu'il est clair que (la gamme de composition de cette variété est toujours très vaste et ne semble pas être stabilisée).
- Enfin, en ce qui concerne la gamme des acides gras, qui semble être très vaste (par exemple 43.1 à 78.1 pour C18 :1), la gamme proposée pour les stérols est, paradoxalement, quelque peu étroite.

Voilà pourquoi la proposition américaine pourrait être réajustée, lors d'une étape ultérieure, vers des variétés stabilisées offrant une gamme plus étroite pour l'acide oléique (type 45 à 65), ce qui éviterait ainsi la confusion causée par le fait de laisser les intervalles entre les différentes variétés de tournesol empiéter les uns sur les autres.

Il faut également noter :

- Que (les quantités qui font l'objet d'un commerce international) (les statistiques américaines font état d'exportations d'environ 20000 tonnes) (restent négligeables),
- Que l'intervalle proposé pour l'indice de saponification ne reflète pas la variabilité suggérée par les intervalles de composition en acides gras,
- Que l'intervalle proposé pour l'indice d'iode (calculé à partir de la composition en acides gras) comprend les intervalles utilisés préalablement pour les huiles de tournesol et les huiles de tournesol à teneur élevée en acide oléique, ce qui ne semble pas refléter la variabilité de la composition en acides gras proposée.
- Que l'intervalle proposé pour l'indice de réfraction comprend celui utilisé pour l'huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique.

Afin de clarifier ces différents points, il serait souhaitable que le nombre de lots vérifiés (nature représentative) correspondant aux différentes valeurs proposées (en particulier pour les acides gras, les stérols et les indices mentionnés ci-dessus) soit précisé au Comité. Ces informations supplémentaires faisaient de plus partie des informations qui devaient être fournies, ce qui était convenu par le groupe de travail improvisé formé à la session de 1999 (et qui s'est à nouveau réuni à la session de 2001) pour l'introduction d'une nouvelle huile dans cette norme.

ESPAGNE

Nous faisons les commentaires suivants en ce qui concerne le projet de norme préliminaire pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique :

1. Pour ce qui est de la teneur en acides gras, et en ce qui concerne l'acide oléique (point 3.1 de l'Appendice 2), une gamme de 43.1 à 71.8 est spécifiée, et dans certains cas, cela pourrait empiéter sur celle correspondant aux huiles de tournesol à teneur élevée en acide oléique.
2. En ce qui concerne la composition en stérols exprimée en pourcentages (point 4.1), nous considérons que les gammes de valeurs indiquées pour le campesterol, le stigmastérol, le delta-7-stigmastérol et le delta-7-avénastérol sont très restrictives et que leur marge est trop étroite.
3. Les teneurs en delta-7-stigmastérol et en delta-7-avénastérol sont inférieures aux teneurs d'autres variétés d'huiles de graines de *Helianthus annuus L.*, en termes de pourcentage.

Partie IV :INCLUSION DE NOUVELLES DONNÉES

FRANCE

La France n'a pas de nouvelles valeurs à proposer.

Il serait souhaitable que les délégations procurent des valeurs pour spécifier également le nombre de lots différents vérifiés, afin d'assurer qu'ils sont représentatifs de la production.

Partie V :COMMENTAIRES RELATIFS AUX NORMES D'AUTRES HUILES VÉGÉTALES (HORS DE LA PROCÉDURE PAR ÉTAPE)

ALLEMAGNE

Composition en acides gras de l'huile de sésame déterminée par la GLC (concentration au niveau du sol) à partir de 16 échantillons authentiques en provenance du Nigeria (5), du Soudan (5), de l'Inde (5), et de l'Ouganda (1)

Les nouvelles valeurs proposées sont en caractères gras

Acide gras	Alinorm 01/17 Appendice II Tableau 1	Proposition de L'Allemagne 2001
6:0	NN	
8:0	NN	
10:0	NN	
12:0	NN	
14:0	NN - 0,1	
16:0	7,9 – 12,0	
16:1	0,1 - 0,2	
17:0	NN - 0,2	
17:1	NN - 0,1	

18:0	4,8 - 6,1	4,8 - 6,7
18:1	35,9 - 42,3	35,9 - 43,0
18:2	41,5 - 47,9	39,1 - 47,9
18:3	0,3 - 0,4	0,3 - 0,5
20:0	0,3 - 0,6	0,3 - 0,7
20:1	NN - 0,3	
20:2	NN	
22:0	NN - 0,3	NN - 1,1
22:1	NN	
22:2	NN	
24:0	NN - 0,3	
24:1	NN	