

# 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 7 de l'ordre du jour

CX/FO 05/19/7

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Dix-neuvième session

Londres (Royaume-Uni), 21 – 25 février 2005

#### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CRITERES DE REVISION DE LA NORME SUR LES HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE

#### - COMPOSITION ET DESIGNATION DES HUILES VEGETALES A TENEUR EN ACIDES GRAS MODIFIEE -

Le présent document a été soumis par le groupe de travail électronique créé par le Comité à sa dix-huitième session pour examiner les critères applicables à la composition et à la désignation des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée. Le groupe de travail électronique, accueilli par le Canada, était composé des pays suivants: Afrique du Sud, Allemagne, Canada, Danemark, El Salvador, Équateur, États-Unis, République de Corée, Suisse et Uruguay.

**Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant soumettre des observations doivent les adresser (de préférence par fichier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), Télécopie: +39 (06) 5705 4593), et en adresser une copie à M. Paul Nunn, Consumer Choice, Food Standards and Special Projects Division, Food Standards Agency, Aviation House, 125 Kingsway, Londres, WC2B 6NH, (Royaume-Uni) (Courriel: [ccfo@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:ccfo@foodstandards.gsi.gov.uk), Télécopie: +44 (0) 20 7276 8193) avant le 20 janvier 2005.**

#### I. Historique:

Lors de ses deux dernières sessions, en 2001 et en 2003, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenu d'apporter des modifications à la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (Codex Stan 210) afin d'étendre son champ d'application à certaines huiles végétales à teneur en acides gras modifiée. C'est ainsi qu'à sa dix-septième session, en 2001, l'huile de carthame à teneur élevée en acide oléique et l'huile tournesol à teneur élevée en acide oléique avaient été incluses dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210-1999).

À sa dix-huitième session, le Comité était convenu d'inclure également dans cette norme l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et la superoléine de palme. Le Comité avait noté qu'il n'existait pas de critère pour qualifier la teneur en acides gras d'une huile d'« élevée », « moyenne » ou « faible ». Étant donné le grand nombre de « nouvelles » huiles susceptibles d'être mises au point avec une teneur modifiée en acides gras, le Comité risquait de devoir se réunir chaque fois qu'une nouvelle huile modifiée serait créée pour décider d'une nouvelle définition.

Afin de traiter la question de la composition et de l'étiquetage des huiles à teneur en acides gras modifiée de manière plus cohérente et efficace, le Comité était donc convenu, à sa dix-huitième session, de constituer un groupe de travail électronique présidé par le Canada pour permettre à tous les membres du Comité intéressés d'échanger des vues sur l'étiquetage des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée et de contribuer à la rédaction d'un document de travail qui serait soumis au Comité pour examen à sa session suivante (ALINORM 03/17, par. 62).

Au printemps 2003, le bureau du Codex du Canada avait invité les membres du Comité à participer au groupe de travail. Neuf pays avaient accepté l'invitation. En octobre 2003, le Canada avait contacté les membres du groupe de travail pour leur demander leur avis sur la méthode à adopter pour résoudre la question de la dénomination et de la composition des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée. En fonction des observations reçues, quatre options ont été retenues et proposées au groupe de travail en avril 2004 pour observations. En septembre de la même année, le document de travail avait été distribué pour observations supplémentaires.

Le présent document de travail formule des options et des recommandations concernant l'établissement de critères cohérents applicables à la composition et à l'étiquetage des huiles modifiées pour examen par le Comité.

## **II. Options en ce qui concerne la composition et l'appellation des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée**

Les huiles à teneur en acides gras modifiée sont des huiles dont la teneur en acides gras est soit supérieure, soit inférieure à la fourchette traditionnelle de teneurs en acides gras pour l'huile de la même source, pour laquelle il existe déjà une norme Codex. Le groupe de travail, s'appuyant sur les innovations technologiques, a retenu les quatre options décrites ci-après pour la composition et l'étiquetage des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée.

### **Option 1: Critères absolus**

#### **Description:**

Dans cette option, des critères absolus concernant la modification de la teneur en acides gras des huiles sont établis. Ces critères pourraient être une valeur minimale ou une fourchette de teneurs en acides gras et seraient applicables à tout type d'huile indiquant une modification de la teneur en acides gras, tout comme les directives Codex relatives aux allégations sur la teneur en nutriments fixent des critères à remplir pour qu'une allégation de ce type puisse être utilisée. Ainsi, la teneur minimale en acide oléique serait la même pour l'huile de maïs à teneur élevée en acide oléique et pour l'huile de soja à teneur élevée en acide oléique. En ce qui concerne les graisses et les huiles, les critères seraient élaborés par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

Le concept pourrait être étendu à toutes les denrées alimentaires, être élaboré par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et être inclus dans la « Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées » en tant que critère relatif aux allégations sur la teneur en nutriments. L'approche reflète celle adoptée pour les allégations sur la teneur en nutriments où des critères sont fixés pour qu'une telle allégation soit possible et où l'allégation a le même sens, quelle que soit la denrée alimentaire qui en fait l'objet; ainsi, un « yaourt à faible teneur en matière grasse » répond aux mêmes critères de composition en ce qui concerne les matières grasses qu'une « mayonnaise à faible teneur en matière grasse ».

En cas de modification de la teneur en acides gras (teneur en nutriments) par rapport à l'aliment traditionnel, figurerait sur l'étiquette, à côté ou à proximité du nom de l'aliment, le libellé supplémentaire nécessaire pour distinguer ces huiles de leurs homologues traditionnels. Ceci éviterait d'induire les consommateurs en erreur quant à la véritable nature du produit, conformément à la « Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées » (Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, 4.1). Ce critère pourrait être remplacé par une description de la modification de la teneur en acides gras, comme dans la formule « huile de graines de tournesol à teneur élevée en acide oléique » ou de la modification d'un groupe d'acide gras, comme dans la formule « à teneur élevée en acides gras ».

monoinsaturés ». La première formule correspond à la désignation adoptée pour les trois huiles modifiées récemment reconnues par le Comité, tandis que la seconde correspond davantage aux directives Codex relatives à la déclaration de la teneur en nutriments.

Le nom courant est considéré comme une allégation relative à la teneur en acides gras, ce qui déclenche une déclaration relative à la teneur en nutriments telle qu'une déclaration des matières grasses saturées et polyinsaturées (directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel, 3.1), ainsi que monoinsaturées et du cholestérol. Aucune déclaration relative à la teneur en acides gras ne serait nécessaire lorsque l'huile serait utilisée comme ingrédient d'un autre aliment, le nom courant informant les consommateurs de la nature de la modification de l'huile traditionnelle.

### **Implications:**

Dans cette option, les mêmes critères de composition seraient appliqués en cas de modification de la teneur en acides gras, quelles que soient la source et la composition initiale de l'huile végétale. Une valeur ou une fourchette de valeurs constante, désignée par les adjectifs « faible », « moyenne » ou « élevée », serait fixée pour chaque acide gras ou groupe d'acides gras. Pour le consommateur, les allégations qualitatives telles que « à faible teneur en acide oléique », « à teneur moyenne en acide oléique » et « à teneur élevée en acide oléique », auraient le même sens pour toutes les huiles.

Cette approche nécessiterait l'établissement de critères concernant les allégations « à faible teneur », « à teneur moyenne » et « à teneur élevée » pour tous les différents acides gras présents dans les huiles et de règles précisant dans quelles circonstances la modification de la teneur en acides gras doit faire partie de la désignation du produit.

Il risque d'être difficile d'élaborer des critères qui n'aboutissent pas à des chevauchements ou à des lacunes dans les appellations. Ainsi, si le critère pour indiquer une « teneur élevée en acide linoléique » est un niveau supérieur à 70 pour cent, pour une teneur moyenne de 30 à 70 pour cent et pour une teneur faible moins de 30 pour cent, sur la base des matières grasses totales, cela n'exclut pas qu'une huile à teneur en acide gras linoléique renforcée par rapport à la teneur naturelle ne réponde pas au critère minimal pour que son appellation courante soit modifiée en conséquence. Cette approche pourrait aussi avoir pour effet que certaines huiles présentent une teneur naturelle en acides gras se situant dans la fourchette appropriée pour mériter la désignation « à teneur modifiée en acides gras ». Qui plus est, les critères absolus risquent d'être plus faciles à appliquer dans le cas d'huiles présentant une teneur plus élevée en un acide gras particulier.

Si le concept était étendu à toutes les denrées alimentaires, ceci aurait des conséquences pour le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

### **Option 2: Allégations comparatives**

#### **Description:**

Dans cette option, les critères relatifs à la modification de la teneur en acides gras des huiles reposent sur le principe des allégations comparatives. La désignation « à teneur faible », « moyenne » ou « élevée », qui décrit la quantité d'un acide gras particulier ou d'un groupe d'acides gras présents dans une huile, repose sur une différence en pourcentage par rapport à la valeur la plus élevée de la présence de cet acide gras dans l'huile traditionnelle, comme indiqué dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210)*. Si on applique le principe des allégations comparatives, CAC/GL 23-1997, Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles, Section 6, d'une différence relative de 25 pour cent de la teneur en ce nutriment, la teneur « moyenne » pourrait être définie comme une teneur supérieure de 25 pour cent au sommet de la fourchette pour cet acide gras particulier, une teneur « élevée » correspondant à 50 pour cent de plus que la valeur de référence (autrement dit, 25 pour cent de plus que la teneur moyenne). L'expression « à faible teneur » serait utilisée pour décrire une huile présentant une teneur en cet acide gras particulier de 25 pour cent inférieure à la valeur plus faible de la fourchette pour l'huile traditionnelle.

Dans cette option, le nom courant de l'huile traditionnelle est modifié, comme dans l'expression « huile de maïs à teneur élevée en acide oléique », et accompagné d'une déclaration comparative telle que « à teneur en (nom de l'acide gras) supérieure de X pour cent à l'huile de maïs ordinaire ». Cette allégation serait complétée par un étiquetage indiquant la teneur en acide gras, comme décrit dans l'option 1.

### **Implications:**

Cette approche autorise une certaine souplesse et des innovations en matière d'élaboration de produits. Afin d'éviter les problèmes que poserait l'absence de critères de composition et d'appellation à mesure que de nouvelles huiles sont mises au point, il pourrait être utile de fixer des fourchettes pour des désignations telles que « à faible teneur », « à teneur moyenne » et « à teneur élevée ».

Il n'y aurait pas de critères absolus et identiques de composition des huiles (comme dans l'option 1), mais les teneurs en acides gras des huiles traditionnelles et des huiles modifiées ne se chevaucheraient pas. Deux huiles différentes pourraient l'une et l'autre avoir une teneur en acide oléique supérieure à leurs sources traditionnelles et être qualifiées de « à teneur élevée en acide oléique », alors que l'une contiendrait beaucoup plus d'acide oléique que l'autre. Un effort d'information sur les allégations comparatives et un étiquetage indiquant la teneur en acides gras seraient indispensables pour éviter tout malentendu parmi les consommateurs.

Dans les cas où cette huile modifiée serait déclarée en tant qu'ingrédient, le nom courant n'inclurait pas l'étiquetage comparatif.

### **Option 3: Teneur en acides gras principaux, indiquée en pourcentage**

#### **Description:**

Dans cette option, les huiles porteraient leur nom traditionnel, qui serait accompagné du pourcentage des principaux groupes d'acides gras, selon une configuration standard, par rapport aux matières grasses totales. Une telle formule est analogue à celle utilisée pour l'étiquetage des engrais, où les principales composantes sont identifiées comme dans Azote-Phosphore-Potassium, N-P-K. Une huile est identifiée sur l'étiquette par sa source et une déclaration du pourcentage des groupes d'acides gras par rapport aux matières grasses totales, comme dans « huiles de tournesol xx-xx-xx-xx-xx ». Le groupement spécifique pour la présentation standard exigerait des débats supplémentaires et ne pourrait pas être trop compliqué. Il pourrait inclure: saturés + acides gras trans – monoinsaturés – polyinsaturés – (omega-6 – omega-3). Exemples:

Huile de tournesol ordinaire:	Huile de tournesol	10-20-66-(66-00)
Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique:	Huile de tournesol	10-45-40-(40-00)
Huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique:	Huile de tournesol	10-84-04-(04-00)
Beurre:	Beurre	63-26-04-(03-00)
Huile de canola:	Huile de canola	07-59-30-(20-9)

Une autre possibilité serait d'indiquer le pourcentage des matières grasses totales que représente chaque acide gras spécifique.

L'idée n'est pas de remplacer l'étiquetage nutritionnel, mais de créer un moyen de distinguer les huiles modifiées des huiles traditionnelles, afin d'informer le consommateur de la source de l'huile et des modifications.

### **Implications:**

Cette option donne davantage d'informations sur d'autres modifications éventuelles de la composition en acides gras que les deux autres options. Toutefois, il s'agit d'un étiquetage compliqué et probablement déroutant qui ne donne pas au consommateur d'informations concernant la modification relative à un acide gras spécifique, ni de descripteur qualitatif comme « teneur élevée », « teneur moyenne » ou « faible teneur ». L'information relative à la modification disparaîtrait lorsque l'huile serait indiquée en tant qu'ingrédient d'une autre denrée alimentaire.

Des règles d'arrondissement des valeurs seraient nécessaires, de même qu'une formation des consommateurs. Une indication de la teneur en acides gras présentée comme dans l'étiquetage nutritionnel fournit des informations analogues sous une forme reconnue.

#### Option 4: Extension de la teneur en acides gras à diverses huiles

##### Description:

Une quatrième option consisterait à étendre les fourchettes pour certains des principaux acides gras (tels que les acides linoléiques, linoléiques et oléiques) des huiles traditionnelles normalisées, afin d'inclure les nouvelles teneurs en acides gras d'huiles dans la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique. Ceci permettrait de modifier la teneur en acides gras d'une huile individuelle, sans avoir à indiquer la modification par rapport à sa teneur traditionnelle en acides gras.

##### Implications:

Cette option éviterait d'avoir à modifier le nom courant d'huiles à teneur en acides gras modifiée, mais pourrait entraîner des chevauchements importants des teneurs en acides gras selon les différentes huiles. Cette approche irait à l'encontre des normes d'identité et entraînerait des difficultés pour distinguer une huile d'une autre. Elle limiterait également l'information sur les produits fournis aux consommateurs et aux fabricants.

##### Tableau récapitulatif des quatre options:

Option	Description	Exemple
1.	Créer des critères absolus pour la composition et la désignation des huiles, autrement dit des critères analogues, quel que soit le type d'huile, pour des indications qualitatives telles que « à teneur faible », « moyenne » ou « élevée ».	Une indication « (huile X) à teneur élevée en (nom de l'acide gras spécifique) » répondrait aux mêmes critères de composition pour l'acide gras désigné que l'indication « (huile Y) à teneur élevée en (nom du même acide gras) ».
2.	Critères comparatifs, la modification de l'acide gras est indiquée en tant que différence en pourcentage par rapport à la composition traditionnelle d'une huile spécifique.	L'expression « (huile X) à teneur élevée en (nom de l'acide gras) » inclurait un pourcentage indiquant la quantité supplémentaire de l'acide gras désigné par rapport à l'huile courante – la comparaison est pour un même type d'huile et non pas entre différentes huiles.
3.	Teneur en pourcentage des principaux acides gras.	Le nom courant de l'huile d'origine serait accompagné d'une déclaration standard de la teneur en pourcentage de groupes d'acide gras ou d'acides gras individuels: huile AX, xx:yy:ww (aa:bb).
4.	Extension des teneurs en acide gras de diverses huiles.	Le nom courant demeurerait le même, mais les teneurs traditionnelles en acides gras seraient élargies. Un certain nombre de normes relatives aux huiles seraient modifiées. Le nom courant traditionnel serait utilisé, sans obligation d'indiquer la modification de la teneur en acides gras, dans la mesure où la composition modifiée serait intégrée dans la nouvelle fourchette d'acides gras.

### **III. Recommandations à l'intention du Comité sur les graisses et les huiles**

#### **A) Composition des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée**

Le groupe de travail recommande de poursuivre le débat sur les critères de composition et l'élaboration de ces critères dans le cadre soit de l'option 1 (critères absolus, comparaison entre tous les types d'huiles), soit de l'option 2 (critères comparatifs indiquant la modification relative des acides gras dans un même type d'huile).

#### **B) Étiquetage des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée**

Le groupe de travail recommande d'indiquer sur l'étiquette les éléments suivants:

- a) le nom courant de l'huile, qui doit indiquer la source végétale;
- b) le nom doit indiquer s'il existe une différence nutritionnelle par rapport à l'huile traditionnelle, notamment une modification de la teneur en acides gras;
- c) informations nutritionnelles;
- d) pour l'option 2, la mention d'étiquetage supplémentaire « à teneur en (nom de l'acide gras) augmentée de X pour cent ».