



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Trente-deuxième session
Penang (Malaisie), 21-25 février 2011

PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL SUR UNE NORME CODEX POUR LES HUILES DE POISSON

(présentée par la Suisse)

Lors de la vingt et unième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) organisée du 16 au 20 février 2009 à Kota Kinabalu (Malaisie), la délégation suisse a proposé d'examiner la possibilité d'élaborer une norme Codex pour les huiles de poisson¹ à partir d'un document de séance² mis au point par la Suisse pour examen dans le cadre du point 9. Il n'a cependant pas été possible d'examiner cette proposition dans les détails au cours de la session à cause de sa présentation tardive. Compte tenu des observations formulées, le Comité a décidé d'y revenir à sa prochaine session, à partir d'un document de projet révisé qui serait préparé par la Suisse, en tenant compte des commentaires et avis présentés lors de la vingt et unième session ainsi que des Lignes directrices sur l'application des *Critères du Codex pour l'établissement des priorités de travail* applicables aux denrées alimentaires.

La Suisse a été priée d'élaborer un document révisé pour l'éventuelle mise au point d'une norme Codex pour les huiles de poisson. Il est toutefois à noter que, outre les huiles de poisson, d'autres huiles d'origine marine sont commercialisées pour les mêmes usages (par ex. les huiles de calmar ou les huiles d'algue). La Suisse propose donc d'élaborer une norme générale Codex pour les huiles marines qui puisse être facilement mise à jour car de nouveaux types d'huiles prennent de plus en plus d'importance dans le commerce international. La norme proposée devrait couvrir les huiles marines destinées à une consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

Le projet d'élaboration d'une norme Codex pour les huiles marines vise à établir des définitions communes ainsi que des facteurs de composition et de qualité communs pour ces produits. Les huiles marines sont une source importante d'acides gras. De plus en plus utilisées dans de nombreuses applications alimentaires, les huiles marines se déclinent sous de multiples formes et la demande des consommateurs se traduit par un commerce international en pleine croissance de ces produits. L'absence de norme commune entrave cependant leur commerce. Une norme harmonisée faciliterait le commerce international des huiles marines et permettrait des pratiques commerciales loyales et transparentes.

Étant donné qu'on a besoin d'une norme Codex pour les huiles marines, et vu son importance pour assurer la protection du consommateur, garantir des pratiques commerciales loyales et transparentes et informer le consommateur, la Suisse souhaiterait suggérer que la norme proposée soit mise au point dans le cadre de la procédure accélérée. En ce cas, le travail serait achevé d'ici à juillet 2013. Toutefois, si le Comité préférerait que la norme Codex pour les huiles marines soit mise au point selon la procédure uniforme, le travail serait terminé d'ici à juillet 2015.

Annexe : Document de projet en vue de la mise au point d'une norme Codex pour les huiles marines proposé par la Suisse.

¹ ALINORM 09/32/17 paragraphes 113 à 116

² Document de séance portant la cote CRD 6, point 9.

Annexe

DOCUMENT DE PROJET EN VUE DE LA MISE AU POINT D'UNE NORME CODEX POUR LES HUILES MARINES

PROPOSÉ PAR LA SUISSE

Ce document de projet a été mis au point conformément à la dix-neuvième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (2010), section II, Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, *Partie 2. Examen critique – Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme* (page 25).

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

L'objectif de la proposition est d'établir une norme générale Codex qui contienne les facteurs de composition et de qualité de différentes huiles marines (par ex. des huiles de poisson et des huiles d'algue).

La composition particulière des huiles marines en fait des ingrédients importants d'aliments de plus en plus nombreux. À l'heure actuelle, il existe de multiples types d'huiles alimentaires sur le marché. On propose de mettre au point une norme générale Codex qui couvrirait initialement les huiles marines satisfaisant aux critères du Codex. Il devrait être possible de mettre facilement à jour cette norme afin d'y inclure d'autres huiles marines comme les nouveaux types d'huiles de plus en plus importants dans le commerce international. Le degré de détails de la norme en ce qui concerne les facteurs de composition et de qualité des huiles marines nécessaire pour satisfaire aux objectifs déclarés, sera précisé durant les délibérations du CCFO.

Les normes Codex ont pour but la protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments; la garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et, en même temps, la prise en compte des besoins identifiés des pays en développement. La mise au point d'une norme Codex pour les huiles marines comprenant des facteurs de composition et de qualité permettra d'assurer des pratiques commerciales loyales pour ces produits. En outre, pour assurer la protection du consommateur, il est important d'établir des facteurs de composition et de qualité des huiles marines.

À l'heure actuelle, en l'absence de norme internationale, le commerce des huiles marines se caractérise par l'existence de plusieurs niveaux d'information différents. Les autorités ont dès lors du mal à juger si tel ou tel type d'huile est acceptable ou non. En outre, faute d'informations et de références harmonisées, les consommateurs ne peuvent pas choisir en toute connaissance de cause.

La Commission du Codex Alimentarius a mis au point des normes pour presque toutes les graisses et huiles alimentaires courantes. Cependant, les huiles marines, qui sont des denrées alimentaires de plus en plus importantes, ne font encore l'objet d'aucune norme spécifique. Leurs particularités ne sont adéquatement prises en compte ni dans la *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles* ni dans la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique*.

En raison de leur composition particulière, les huiles marines sont plus sensibles à l'oxydation que d'autres types d'huiles. Les facteurs de qualité comme l'indice de peroxydes (POV) ou la teneur en fer qui existent dans les normes existantes ne sont donc pas appropriés.

Le champ d'application de ce nouveau travail est une Norme générale Codex pour les huiles marines. La norme proposée devrait couvrir les huiles de poisson et les autres huiles marines qui satisfont aux critères du Codex.

2. Pertinence et actualité :

Outre l'utilisation traditionnelle d'huile de foie de morue, la consommation d'huiles provenant d'organismes marins connues du fait de leur composition particulière est un phénomène plus récent que l'on constate dans de nombreux pays.

L'huile de poisson a tout d'abord été proposée aux consommateurs comme complément alimentaire (par exemple en gélules). Aujourd'hui, tout comme d'autres huiles provenant d'organismes marins, on l'ajoute à

l'alimentation et on a affaire à un consommateur de plus en plus informé. Toutefois, les consommateurs et les autorités nationales manquent en général de connaissances sur les facteurs de composition et de qualité appropriés des huiles marines, ou bien sur les différents types d'huiles marines.

Comme le commerce d'huiles marines a rapidement augmenté au cours des dix dernières années et s'élève maintenant à environ 80 000 tonnes³, une norme internationale est nécessaire pour permettre des pratiques commerciales loyales.

3. Principales questions à traiter

La proposition de nouveau travail sur une norme Codex pour les huiles marines sera élaborée conformément au plan de présentation des normes Codex existantes pour les graisses et huiles. Elle comprendra les parties suivantes:

- Champ d'application
- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Tableaux de composition en acides gras des huiles décrites

4. Évaluation des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux :

La proposition de nouveau travail respectera les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits décrits dans la dix-neuvième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (2010), page 36.

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

Les huiles marines destinées à la consommation humaine sont des produits d'une grande valeur. Le commerce international d'huiles marines transformées et destinées à la consommation humaine porte sur quelque 80 000 tonnes et représente 1 milliard d'USD. Depuis le début du XXI^e siècle, la quantité d'huiles marines commercialisée pour la consommation humaine a doublé tous les quatre ans. On estime que cette croissance de la demande et du commerce de ces produits va se poursuivre³.

Si l'on prend en compte les volumes, la plupart des huiles marines proviennent de poissons de la famille des *Clupeidae* et de la famille des *Engraulidae*. Toutefois, du point de vue de la valeur, on doit distinguer quatre types différents d'huiles qui représentent chacun une part significative du commerce actuel. En plus des huiles de poisson évoquées précédemment, il existe aussi celles obtenues à partir d'algues (*Chromista* et *Protozoa*), celles qui sont commercialisées sous la forme de concentrés et celles qui le sont sur la base de leur origine spécifique (par exemple l'huile de thon ou l'huile de foie de morue). Toutes ces huiles présentent des caractéristiques différentes en ce qui concerne la composition.

La chaîne d'approvisionnement des huiles marines est internationale. Les principales pêcheries sont situées dans des régions éloignées des lieux de raffinage et de production des produits finis destinés aux consommateurs. Les expéditions à l'échelle mondiale entre les sites de production primaire et de transformation en denrées alimentaires sont donc courantes. Il est fréquent que les huiles marines ou

³ Données de l'étude de marché, Organisation mondiale de l'EPA et de la DHA (GOED).

les produits contenant des huiles marines traversent de nombreuses frontières nationales avant d'arriver au consommateur.

b) Diversité des législations nationales et obstacles potentiels ou effectifs au commerce international qui en découlent.

Comme il n'existe pas de norme harmonisée au niveau international pour les huiles marines, divers obstacles et difficultés apparaissent régulièrement dans le commerce de ces produits.

Du fait de l'absence de norme internationale, les huiles marines sont actuellement commercialisées avec plus ou moins de détails fournis au sujet de leur origine, de leur composition et de leur qualité. Comme il peut y avoir des différences entre les huiles (degré de transformation, pureté, ajout d'additifs, structures moléculaires), les autorités nationales ont du mal à juger si tel ou tel envoi est acceptable ou non.

Ce nouveau travail contribuera à fournir une approche harmonisée à l'échelle internationale des facteurs de composition et de qualité ainsi que de l'étiquetage et du commerce des huiles marines.

c) Potentiel commercial sur les plans international ou régional.

La majorité des huiles marines commercialisées pour la consommation humaine sont produites dans des zones géographiques précises alors que leur consommation dans des produits alimentaires finis est mondiale.

d) Aptitude du produit à la normalisation.

L'huile marine est un produit qui peut être normalisé par le 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 mise au point d'une norme Codex pour les huiles marines contenant les facteurs essentiels de composition et de qualité permettra une harmonisation des huiles marines et contribuera par conséquent à la protection des consommateurs tout en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des huiles marines.

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 de multiples types différents d'huiles marines. Il s'agirait de mettre au point une Norme générale Codex qui couvre les huiles de poisson et les autres huiles d'origine marine satisfaisant les critères du Codex. Vu que les nouveaux types d'huiles d'origine marine occupent une place croissante dans le commerce international, l'intention serait qu'ils puissent être inclus dans la norme.

g) 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).

Il n'existe pas de norme internationale pour l'utilisation alimentaire des huiles marines. Ce manque de standardisation a entraîné la mise au point de normes industrielles sur une base volontaire⁴, qui ne sont pas reconnues par les autorités. Il faut donc établir une norme Codex qui couvre tous les facteurs essentiels de composition et de qualité de ces produits.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex :

La proposition de nouveau travail est pertinente par rapport aux objectifs stratégiques suivants du Codex :

Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents ;

Objectif 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

⁴ GOED Voluntary Monograph, <http://www.goedomega3.com/portals/0/public/GOEDMonograph.pdf>

Les résultats de ce nouveau travail contribueront à la mise sur pied d'infrastructures solides de réglementation et de contrôle des denrées alimentaires. Ils favoriseront par conséquent la qualité et la conformité des huiles marines destinées à la consommation humaine.

6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le Codex a mis au point des normes pour la plupart des graisses et des huiles utilisées dans l'alimentation, à savoir:

- Norme pour les produits à base de matières grasses laitières (*CODEX STAN A -2-19 73, Rev. 1-1999, Amendé en 2006*);
- Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [*CODEX STAN 19- 1981 (Rev. 2-1999)*] ;
- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [*CODEX STAN 33-1981 (Rev.2-2003)*] ;
- Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [*CODEX STAN 210 (Amendé en 2003, 2005)*] ;
- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (*CODEX STAN 211-1999*).

La *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* et la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* ne couvrent pas les huiles marines de façon adéquate. En raison de leur composition particulière, les huiles marines sont plus sensibles à l'oxydation que les autres huiles. Par conséquent, les facteurs de qualité comme l'indice de peroxydes (POV) ou la teneur en fer qui existent dans les normes actuelles ne sont pas appropriés.

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

Pas de besoin identifié pour le moment.

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

Une contribution au sujet des méthodes d'analyse pourrait être demandée à des organisations internationales reconnues.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait en règle générale dépasser cinq ans

Le Comité devrait examiner la question de savoir si ce nouveau projet de travail devrait être entrepris selon la procédure uniforme ou selon la procédure accélérée. Étant donné que le Comité du Codex sur les graisses et les huiles ne se réunit que tous les deux ans, la Suisse propose que la norme Codex pour les huiles marines soit élaborée suivant la procédure accélérée. Les deux options du plan de travail sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Plan de travail pour la mise au point d'une norme Codex pour les huiles marines.

Calendrier	Réunion	État d'avancement
février 2011	Vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, Malaisie	Accord sur l'objectif et le champ d'application et demande d'approbation du nouveau travail de la part de la Commission du Codex Alimentarius lors de sa trente-quatrième session.
juillet 2011	Trente-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius	Approbation du nouveau travail.

d'août 2011 à octobre 2012	Intersessions – Groupe de travail électronique	Élaboration d'un avant-projet de norme et mise en circulation de celui-ci par le secrétariat du Codex (étape 3) afin de recueillir des observations en vue de la vingt-troisième session du CCFO (2013).
février 2013	Vingt-troisième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Examen de l'avant-projet de norme pour les huiles marines (étape 4) et proposition visant à soumettre le projet de norme à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption conformément aux procédures convenues pour l'élaboration de la norme (étape 5 ou 5/8).
juillet 2013	Trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	<p>a) Adoption finale du projet de norme pour les huiles marines (étape 5/8 de la procédure accélérée).</p> <p>b) Adoption du projet de norme pour les huiles marines (étape 5 de la procédure uniforme).</p>
d'août 2013 à octobre 2014	Intersessions – Groupe de travail électronique	Transmission du projet afin de revoir et de discuter celui-ci à partir des observations reçues.
février 2015	Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Examen du projet de norme pour les huiles marines (étape 7) et présentation à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (étape 8).
juillet 2015	Trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption finale du projet de norme pour les huiles marines (étape 8).