

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 9 de l'ordre du jour

CX/FO 11/22/13

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 NOUVEAUX TRAVAUX POUR MODIFIER LA NORME DU CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (CSX CODEX STAN 210-1999), AFIN D'INCLURE UNE NOME POUR L'HUILE DE SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

Soumis par les États-Unis d'Amérique

DOCUMENT DE PROJET

Ce document de projet a été élaboré suivant le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19^{ème} édition, 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).

OBJET ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME DU CODEX

L'objet de cette nouvelle étude est de modifier la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique afin d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, qui en raison de sa teneur en acide oléique relativement élevée, améliore sa fonctionnalité. La modification permettrait aux pays membres du Codex et à l'industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser de façon appropriée l'huile de soja à haute teneur en acide oléique développée pour ses avantages fonctionnels pour les consommateurs et l'industrie de transformation alimentaire.

Les avantages fonctionnels comprennent l'amélioration de la performance de stabilité de l'huile dans des applications à haute température (friture), facilitant une durée de vie allongée pour les aliments dont elle est un ingrédient (snacks), et sans influence sur la saveur des aliments qui y sont cuits grâce à sa saveur « transparente ». Les modifications nutritionnelles comprennent une augmentation des acides gras mono-insaturés, au détriment des acides gras saturés et une réduction du niveau d'acides gras *trans* indésirables.

La portée de l'étude est une évaluation comparative de l'évolution des acides gras portant un nom spécifiques par rapport à l'huile de soja portant un nom spécifique dans la Norme 210 du Codex. D'autres caractéristiques de composition seront fournies pour les tables associées à la Norme, avec pour principale modification celle de la composition en acides gras reprise dans l'huile répertoriée (huile de soja à haute teneur en acide oléique).

PERTINENCE ET ACTUALITÉ

L'industrie alimentaire développe continuellement des huiles et des graisses pour satisfaire aux besoins fonctionnelles et/ou nutritionnels de ses utilisateurs finaux. Pour faciliter le commerce international des produits alimentaires et des ingrédients, les normes du Codex servent souvent de base pour les noms et les spécifications de ces produits. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique a fait son entrée sur le marché américain en quantités limitées pour des essais de performance réalisés par des entreprises alimentaires en 2010. Ces tests par des fabricants de denrées alimentaires et des restaurants ont confirmé que l'huile de soja à haute teneur en acide oléique améliore ses attributs de fonctionnalité. L'utilisation d'huile de soja à haute teneur en acide oléique devrait connaître une croissance rapide au cours des prochaines années. Comme cette huile sera utilisée en quantités croissantes en raison de ses caractéristiques favorables, il est important qu'elle ait une désignation et des spécifications cohérentes afin d'en assurer un commerce national et international équitable. Le travail sur le document portant sur la désignation des huiles végétales modifiées par des acides

gras de le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) n'ayant pas été approuvé en 2009, il est dorénavant encore plus important d'accélérer le processus par lequel les normes du Codex sont élaborées pour faciliter les échanges commerciaux et permettre aux huiles de différentes composition en acides gras d'entrer dans le marché en temps opportuns. La considération d'un amendement à la Norme pour inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique demanderait relativement peu de temps et ferait bon usage des ressources limitées du CCFO car le principal facteur affecté est la composition en acides gras.

Il est important que le Codex envisage de nouvelles études pour une norme du Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Le Codex a déjà élaboré des normes pour les huiles en provenance d'autres variétés de graines oléagineuses améliorées en acide oléique (par exemple, des graines de tournesol à haute teneur en acide oléique, des graines de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, des graines de carthame à haute teneur en acide oléique), reconnaissant ainsi la nécessité de normes individuelles pour distinguer les huiles sur le marché. Les huiles végétales à haute teneur en acide oléique ont considérablement amélioré la stabilité oxydative fournissant des fonctionnalités favorables dans une variété d'aliments en tant qu'ingrédients ou milieux de cuisson. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique contribue significativement à la stabilité des aliments dans lesquels elle est utilisée tout en évitant le développement de composants indésirables tels que les acides gras *trans* en éliminant une hydrogénation chimique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique a un profil d'acide gras distinct et d'autres caractéristiques qu'il convient de refléter dans une norme du Codex.

LES PRINCIPALES QUESTIONS A TRAITER

La nouvelle étude proposée sur une norme du Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique sera élaborée selon les procédures actuelles des normes du Codex et comprendra, sans toutefois s'y limiter, les éléments suivants :

- Champ d'application
- Description
- Composition essentielle et facteurs de qualité
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Étiquetage
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Autres facteurs de qualité et de composition

ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES REGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Cette proposition est conforme aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits de base et aux sujets en général.

- a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, et volume et structure du commerce entre les pays.

Les données du USDA (US Department of Agriculture (Département de l'Agriculture des ÉU)) indiquent :

- En 2007-2008, 8 334 091 tonnes d'huile de soja ont été utilisées au niveau national et 1 323 182 tonnes additionnelles ont été exportées, soit un total de 9 657 273 tonnes.
- En 2009-2010, 7 210 909 tonnes d'huile de soja ont été utilisées au niveau national, et 1 525 909 tonnes ont été exportées, soit un total de 8 736 364 tonnes.
- L'utilisation globale de l'huile de soja a été estimée à 35 954 545 tonnes.

Les huiles végétales sont de plus en plus échangées sur la base de la fonctionnalité dans des formules et des milieux de cuisson des aliments. En outre, des **mélanges** de type huile végétale sont utilisés pour améliorer la stabilité fonctionnelle sans hydrogénation chimique. Il a également eu un déplacement dans l'usage final des huiles et graisses végétales. Les huiles de soja sont utilisées dans une grande variété d'aliments transformés. Selon l'United Soybean Board, environ 79 pour cent de toutes les huiles de soja sont utilisés dans la fabrication d'aliments et dans les fritures, où la stabilité accrue de l'huile et une durée de conservation allongée des aliments transformés sont critiques.

L'huile de soja à haute teneur en acide oléique a pénétré le marché américain, elle sera sur le marché international dans les 2 à 5 prochaines années. Les graines de soja à haute teneur en acide oléique et leurs produits sont séparés du soja conventionnel en production, broyage et raffinage, et sont commercialisées sous des systèmes préservant l'identité. Il sera essentiel d'avoir un standard Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique pour faciliter le commerce international de cette huile.

Plusieurs sources de données commerciales existent pour soutenir la justification de cette nouvelle étude. En 2010, l'industrie, à travers l'organisation Qualisoy, a effectué une analyse de la chaîne de valeurs (Value Chain Analysis - VCA) sur les nouvelles variétés d'huile de soja. La VCA est un processus structuré impliquant la participation de représentants tout au long de la chaîne de valeurs qui se traduit par des estimations de la production et l'utilisation future de produits de soja. Cette évaluation a abouti à une utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique projetée pour 2012-2017 (voir tableau ci-dessous), ce qui démontre clairement que cette huile est de plus en plus commercialisée sur base de sa composition assurant une stabilité fonctionnelle et une utilité sans hydrogénation poussée (et donc, évitant ou éliminant les acides gras *trans* dans les produits transformés).

Utilisation prévue de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis

Année de récolte	Quantités prévues (tonnes)	Surface de culture projetée (hectares)
2012	Essais de performance	
2013	56 818	104 817
2014	227 272	418 076
2015	500 000	919 772
2016	1 000 000	1 839 543
2017	1 636 360	3 010 158

b) Diversité des législations nationales et résultats apparents ou obstacles potentiels aux échanges internationaux

La modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex-Stan 210) va faciliter le commerce mondial de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Sans cette norme, on s'attend à ce que les législations nationales diffèrent, ce qui nuira au commerce international de ce produit. En outre, on s'attend à ce que l'absence d'une norme du Codex puisse déclencher une quantité de normes privées pour cette huile et contribue à la confusion et à des pratiques trompeuses dans le commerce des huiles impropres à leur usage prévu.

c) Potentiel du marché international ou régional

Comme indiqué ci-dessus, il existe un important potentiel de marché international et régional, d'autant plus que les autorités sanitaires mondiales réclament l'utilisation de solutions alternatives sur le plan nutritionnel préférées aux huiles comestibles qui sont riches en acides gras saturés, et aussi à celles qui contiennent des acides gras *trans* industriels.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Il s'agit d'une proposition d'amendement à la Norme du Codex pour les huiles végétales (Codex-Stan 210) pour y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique

est susceptible d'être facilement incorporée à cette norme, car très similaire aux huiles de carthame et de tournesol à haute teneur en acide oléique qui sont déjà dans la norme. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique est un matériau bien caractérisé dont la plupart des caractéristiques, en dehors de l'acide oléique et l'acide linoléique, sont identiques à celles de l'huile de soja, un matériau qui est déjà listé dans la norme.

- e) Couverture des principales questions de protection des consommateurs et commerciales par les normes générales proposées ou existantes

Comme indiqué plus haut, le développement d'une norme du Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique permettra d'améliorer la protection des consommateurs en décourageant les pratiques trompeuses et le développement de normes privées.

- f) Nombre de produits qui nécessiteraient des normes distinctes en indiquant s'ils sont bruts, semi-transformés ou transformés.

Sans pertinence.

- g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le ou les organismes intergouvernementaux internationaux compétents.

Aucun connu.

PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La modification proposée de la Norme 210 du Codex est adéquate pour l'Objectif 1, Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

Comme indiqué dans cet objectif, « la CAC fournira les orientations indispensables à ses membres grâce à l'élaboration continue de normes et de directives internationales relatives à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires, à la nutrition, à l'étiquetage, à l'inspection et à la certification des importations et des exportations/exportations et à la qualité des produits alimentaires ».

Plus précisément, comme indiqué dans le Point # 1, « la CAC élaborera des normes, directives et des recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques ... qui pourra servir de modèle aux membres de la Commission souhaitant mettre en place des systèmes réglementaires garantissant aux consommateurs des aliments sains et sûrs et facilitant l'adoption de pratiques loyales en matière de commerce international des denrées alimentaires ».

En outre, sous le Point # 2, il est noté que « Les normes Codex relatives à la qualité des denrées alimentaires devraient porter sur les caractéristiques essentielles des produits de façon à ne pas être trop rigides et à ne pas imposer de restrictions excessives au commerce international du produit concerné. » La proposition de modification de la Norme 210 du Codex facilitera le commerce équitable de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui, sinon, en fonction de l'huile des produits de base, seraient appelée à tort « huile de soja ».

L'étude visera également les caractéristiques essentielles, en considérant les implications techniques et économiques pour tous les membres du Codex et en particulier pour les pays en développement, dont beaucoup sont importateurs net d'huile alimentaire.

INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANT DU CODEX

Le Codex a développé des normes pour presque toutes les graisses et les huiles comestibles, y compris :

- Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX STAN 19-1981 (Rév. 2-1999)]
- Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX STAN 210 (modifié en 2003, 2005)], comprenant des produits définis comme l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.
- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique [CODEX STAN 211-1999]
- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX STAN 33-1981]

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

Aucune relevée.

IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES A UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTERIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMEES.

Aucune relevée.

LE CALENDRIER PROPOSE UNE REALIZATION DE CES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS LA DATE DE DÉBUT, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8, ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION

Calendrier : Approbation de l'avant projet et des travaux nouveaux par le CCFO (22^e session, 02/11) approbation de nouvelles études par la 33^e session par la CAC (Juillet 2011) ; CL avec amendements pour couvrir l'huile de soja à haute teneur en acide oléique 2011/2012, y compris toutes les données appropriées pour modifier la norme existante afin d'y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Document de l'Étape 3 déplacé aux Étapes 5/8 lors de la 23^e session du CCFO en 2013 ; approuvé comme norme modifiée à la 35^e session de la CAC (07/13).