

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

Vingt-troisième session

Langkawi (Malaisie), 25 février – 1<sup>er</sup> mars 2013**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE PROPOSITION VISANT À AMENDER LA NORME  
CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILES DE  
GRAINES DE TOURNESOL (CODEX STAN 210-1999)***Document établi par l'Argentine***INTRODUCTION**

À la vingt et unième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), l'Argentine a demandé la révision des limites fixées pour les acides oléique et linoléique pour les catégories d'huile de tournesol visées par la norme CODEX-STAN 210-1999, ainsi que les différences existant entre les paramètres des différentes catégories, et d'autres facteurs de qualité connexes. Le Comité s'est félicité de la proposition de la délégation argentine de préparer un document révisé contenant toutes les données scientifiques pertinentes sur l'huile de tournesol qui seraient utiles à un éventuel nouveau travail, pour examen à la nouvelle session.

À la vingt-deuxième session du CCFO, l'Argentine a présenté un document de travail sur cette question et, plusieurs membres ayant noté que le temps à disposition pour examiner la proposition était insuffisant, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique conduit par l'Argentine qui serait chargé de réviser le document de travail à soumettre à l'examen des Membres; il devrait aussi élaborer un document de projet pour examen par le Comité à sa vingt-troisième session, en tenant compte des Lignes directrices sur l'application des critères pour l'établissement des priorités de travail applicables aux produits et des informations requises par le Comité lors de la proposition d'ajout de nouvelles huiles à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique.

Cette proposition d'un nouveau travail pour la révision de quelques paramètres qui définissent les catégories établies d'huile de tournesol est justifiée principalement par le fait qu'une fois que ces catégories ont été établies par le Codex, l'Argentine a obtenu de nouvelles informations scientifiques au sujet du profil des acides gras de ses huiles de tournesol. En particulier, les conclusions des études concernant le profil des acides gras dans les huiles de tournesol obtenues à partir de graines de tournesol traditionnelles en Argentine comprenaient des valeurs qui diffèrent sensiblement des pourcentages des acides oléique et linoléique fixés par le Codex, en raison de l'utilisation d'hybrides et des températures élevées dans les zones de production. En outre, nous constatons que d'autres facteurs de qualité connexes (indice de réfraction, densité relative, indice d'iode et indice de saponification) diffèrent également de la norme internationale et devraient donc être adaptés.

Considérant que le Codex élabore des normes mondiales qui devraient tenir compte de la variabilité naturelle des produits partout dans le monde, nous estimons que le CCFO est en mesure d'accepter cette proposition de nouveau travail, étant donné que cela relève de son mandat et est conforme au plan stratégique du Codex.

**GÉNÉRALITÉS**

L'huile de tournesol est la quatrième huile par ordre d'importance dans le monde. En raison de son prix par rapport à d'autres huiles comestibles et de sa qualité nutritionnelle, la consommation d'huile de tournesol a enregistré une forte hausse ces dernières années.

Selon des données publiées dans le Manuel de la FAO en 2010 Agribusiness Handbook "Sunflower Crude and Refined Oil" (Manuel de gestion des agro-entreprises "Huile de tournesol brute et raffinée"), la part de

l'Argentine dans les 11 674 000 tonnes d'huile de tournesol produites en 2008/2009 était de 1 785 000 tonnes, ce qui fait de ce pays le quatrième producteur mondial.

En 2008/2009, l'Argentine, l'Ukraine et la Fédération de Russie ont assuré 56 pour cent de la production mondiale d'huile de tournesol et 86 pour cent des exportations mondiales. À cet égard, l'Argentine occupe la deuxième place avec 34 pour cent des exportations totales de tournesol sur les 4 millions de tonnes commercialisées dans le monde.

Cette information aide à comprendre l'importance de la production de tournesol pour l'Argentine, notamment considérant que, avec l'expansion des terres cultivées, qui a commencé il y a presque deux décennies, la superficie plantée en tournesol a non seulement augmenté mais s'est aussi déplacée. En conséquence, des changements dans le profil des acides gras des huiles de tournesol provenant de graines traditionnelles de l'Argentine sont devenus évidents principalement à cause de l'utilisation d'hybrides, des températures élevées et des variations de température dans les zones de production.

Plusieurs études ont montré que des températures élevées influent sur la teneur en acide oléique dans les variétés traditionnelles, qui augmente naturellement à la suite de l'activité réduite de l'oléoyl-CoA-désaturase. Cet enzyme désature l'acide oléique en acide linoléique. Lorsque la température est plus élevée, l'enzyme réduit son activité, entraînant une augmentation du ratio linoléate-oléate (Garcés, R., Sarmiento, C., and Mancha, M. *Temperature Regulation of Oleate Desaturase in Sunflower (Helianthus Annuus L.) Seeds* in *Planta* 186, no. 3 (1992): 461-465.)

Pour cette raison, pendant la campagne 2001/2002, une étude a commencé qui a confirmé cette tendance déjà notée par observation et analyse.

Les résultats de l'analyse de l'huile traditionnelle argentine qui ont servi de base à l'établissement du présent document figurent dans le document de R&D de l'ASAGA<sup>1</sup>: ***Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina – Cosecha 2001-2002*** (Composition en acides gras de l'huile de tournesol obtenue à partir de semences certifiées plantées dans différentes zones de la République argentine - Récolte 2001/2002) sont également joints au présent document. Ce document se réfère à 12 variétés certifiées de graines de tournesol traditionnelles qui sont des échantillons représentatifs de 15 différents sols du territoire argentin et dont l'huile a été extraite en laboratoire. Pour chaque variété, les graines ont été obtenues à partir de trois ensemencements de différentes parcelles par district, pour un total de 441 échantillons individuels.

Les 441 échantillons ont été analysés en double par chromatographie en phase gazeuse de leurs acides gras, de l'acide myristique (C14:0) à l'acide lignocérique (C24:0). Les indices d'iode ont été calculés sur la base de la composition en acides.

Les échantillons ont été prélevés dans 15 localités dans les provinces de Chaco, Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba, La Pampa et Buenos Aires. Ils correspondent à des cultivars hybrides recommandés pour chaque zone de culture et varient donc en fonction de l'emplacement des essais.

Les résultats obtenus dans toutes les localités pour la teneur en acide oléique et en acide linoléique, l'indice d'iode et l'indice de réfraction sont en moyenne les suivants:

	Fourchette
Acide oléique (C18:1)	16,1-57,9
Acide linoléique (C18:2)	31,8 – 73,4
Indice d'iode	104,3 – 140,3
Indice de réfraction	1,4698 – 1,4740

L'étude permet de conclure qu'en Argentine, il est possible d'obtenir des huiles de tournesol à partir de semences traditionnelles avec une teneur en acide oléique supérieure à 50 pour cent, mais cela ne signifie pas pour autant qu'elles peuvent être classées comme "huiles à teneur moyenne en acide oléique": De même, il a été démontré que certaines huiles à teneur moyenne en acide oléique contiennent de l'acide oléique à des

<sup>1</sup> ASAGA R&D. *Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina – Cosecha 2001-2002* (Composition en acides gras de l'huile de tournesol obtenue à partir de graines certifiées plantées dans différentes régions de la République argentine - Récolte 2001/2002) in *Revista Aceites y Grasas (Oils & Fats Journal)* No. 52, pp. 430-437.

concentrations proches de 72 pour cent, mais cela ne signifie pas pour autant qu'il s'agit d'huiles à "forte teneur en acide oléique":

Cette tendance a aussi été confirmée par Izquierdo, N.G.; Geroudet, C.; Angeloni, P.; Aguirrezábal, L.A.N. dans *Modelado de la respuesta de la composición acídica del aceite a la temperatura en híbridos comerciales de girasol cultivados en Argentina* (Modélisation de la réaction de la composition en acides gras de l'huile à la température dans les hybrides de tournesol commerciaux cultivés en Argentine) publié en 2002/2003 par ASAGA R&D<sup>2</sup> et présenté au Congrès de l'ASAGIR (Association argentine du tournesol).

On trouvera joint au présent document un rapport technique rédigé par l'Argentine Oil Industry Chamber (CIARA) qui décrit la situation actuelle de l'huile en Argentine. Selon ce document, 16 des 44 échantillons analysés provenant du nord-est argentin (soit 36 pour cent) affichent un pourcentage d'acide gras oléique supérieur à 39,4 pour cent, c'est-à-dire la limite maximale actuellement fixée par le Codex pour les huiles de tournesol provenant de semences traditionnelles (Tableau 3). En moyenne, ces échantillons contiennent 45,9 pour cent d'acide oléique. Sur la base de ces résultats, on estime que 19 pour cent de l'huile de tournesol produite dans le nord-est argentin avaient une teneur en acide gras oléique supérieure à celle établie par le Codex, cela pouvant représenter entre 10 et 20 pour cent de l'huile exportée par l'Argentine, selon la période.

Enfin, il est important de signaler que l'IRAM<sup>3</sup> a modifié sa norme 5529 en 2006 en fonction des études réalisées par l'ASAGA.

Considérant les incohérences avec la Norme Codex, l'Argentine a noté qu'il y a des différences dans les trois catégories d'huile et pour celles-ci deux acides gras, qui empêchent la classification des huiles avec des valeurs dans ces zones indéfinies, comme décrit ci-dessous:

<i>Acides gras</i>	<i>Huile de tournesol</i>	<i>Huile de tournesol (à teneur moyenne en acide oléique)</i>	<i>Huile de tournesol (à forte teneur en acide oléique)</i>
C18:1 – OLÉIQUE	14,0 – <b>39,4</b>	<b>43,1</b> – <b>71,8</b>	<b>75,0</b> – 90,7
C18:2 – LINOLÉIQUE	74,0 – <b>48,3</b>	<b>45,3</b> – <b>18,7</b>	<b>17,0</b> – 2,1

Des incohérences ont aussi été notées dans les indices d'iode pour ces trois types d'huile, avec un chevauchement entre l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et une différence entre l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique.

En outre, on a constaté que les niveaux maximaux et minimaux pour l'indice de réfraction et la densité sont exprimés sur la base de températures moyennes différentes, aussi est-il difficile d'établir la corrélation appropriée et/ou une continuité entre les paramètres et donc de les comparer car, si les caractéristiques physiques et les températures sont les mêmes, les paramètres ne correspondent pas nécessairement les uns avec les autres ou leurs indices d'iode et de saponification respectifs.

<sup>2</sup> ASAGA R&D. *Composición de ácidos grasos del aceite de híbridos de girasol cultivados en Argentina - Caracterización y modelado* (Composition en acides gras de l'huile extrait d'hybrides de tournesol cultivés en Argentine- Caractérisation et modélisation) in Revista Aceites y Grasas (Oils & Fats Journal) No. 59, pp. 338-343.

<sup>3</sup> Instituto Argentino de Normalización y Certificación (organisme de normalisation argentin). Membre de l'ISO.

<i>Acides gras</i>	<i>Huile de tournesol</i>	<i>Huile de tournesol (à teneur moyenne en acide oléique)</i>	<i>Huile de tournesol (à forte teneur en acide oléique)</i>
INDICE D'IODE	141 – <b>118</b>	<b>122</b> – <b>94</b>	<b>90</b> - 78
DENSITÉ RELATIVE (à 20°C)	0,923 – <b>0,918</b> x=20°C	<b>0,916</b> – <b>0,914</b> x=20°C	<b>0,915</b> – <b>0,909</b> x=25°C
INDICE DE RÉFRACTION (ND 40°)	1,461 – 1,468	1,467 – 1,471 à 25°C	1,461 – 1,471 à 25°C

## CONCLUSIONS

L'Argentine occupe une place de choix dans le commerce international de l'huile de tournesol. Un pourcentage croissant des huiles de tournesol de l'Argentine provenant de semences traditionnelles affiche naturellement des teneurs élevées en acide oléique et donc des teneurs plus faibles en acide linoléique, en raison des températures dans les zones de production et du type d'hybride utilisés. En outre, les différences existant entre les catégories établies d'huile de tournesol sont source d'incertitude, étant donné que la norme Codex actuelle ne couvre pas suffisamment ces huiles naturelles.

Pour ces raisons, l'Argentine demande que la norme CODEX STAN 210-1999 soit révisée et modifiée en ce qui concerne les valeurs pour les acides gras oléique (C18:1) et linoléique (C18:2), dans les différentes catégories d'huile de tournesol, d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et d'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, en particulier dans les deux premières, en essayant de réduire ou d'éliminer les différences existantes entre les catégories.

Par souci de cohérence dans les paramètres établis, il est aussi demandé de revoir l'indice de réfraction, l'indice d'iode, la densité relative et l'indice de saponification de chaque catégorie d'huile de tournesol établie.

- *Tableau 1: Composition en acide gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux). Valeurs actuelles pour les trois catégories de tournesol.*

Acide gras	Huile de tournesol		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique		Huile de tournesol à forte teneur en acide oléique	
	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée
<b>C18:1 - acide oléique</b>	14,0 - 39,4	max. 54,9	43,1 – 71,8	55 – 74,9	75 – 90,7	Conserver la valeur actuelle
<b>C18:2 - acide linoléique</b>	48,3 – 74,0	35,1 – 74,0	18,7 – 45,3	15,1 – 35,0	2,1 - 17,0	2,1 – 15,0

Les paramètres proposés par l'Argentine font référence à l'étude de l'ASAGA et à la version mise à jour par la CIARA concernant les huiles provenant du nord-est argentin.

Nous avons aussi cherché à réduire les différences entre les catégories afin d'éviter les incertitudes dans le commerce de l'huile de tournesol.

- Annexe *Autres facteurs de composition et de qualité* - *Tableau 2: Caractéristiques physiques et chimiques des huiles végétales brutes*, en ce qui concerne la densité relative, l'indice de réfraction, l'indice d'iode et l'indice de saponification pour chaque catégorie d'huile de tournesol réglementée.

Caractéristiques physiques et chimiques	Huile de tournesol		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique		huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	
	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée
<b>Densité relative (x°C/eau à 20°C)</b>	0,918 – 0,923 X=20 °C	0,9151 – 0,9193 x=20 °C**	0,914 – 0,916 x=20 °C	0,9124 – 0,9150 x=20 °C**	0,909 – 0,915 x=20 °C	0,909 – 0,9123 X=20 °C
<b>Indice de réfraction (ND 40°)</b>	1,461 – 1,468	1,4706 – 1,4740 à 25 °C	1,461 – 1,471 à 25 °C	1,4684 – 1,4705 à 25 °C	1,467 – 1,471 à 25 °C	1,467 - 1,471 à 25 °C
<b>Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)</b>	188 – 194	188 – 192	190 – 191	188 – 192	182 – 194	188 – 192
<b>Indice d'iode</b>	118 – 141	110 – 140	94 – 122	91,1 – 109,9	78 – 90	78 – 91,0

\* **Indice de saponification.** Nous proposons de conserver une fourchette de 188-192 pour toutes les catégories d'huile de tournesol, compte tenu du fait que cet indice dépend en grande partie des acides gras C18 et que la variation dans la teneur de chacune d'elles n'implique pas un changement important dans l'indice, étant donné que cette variation est d'environ 0,014.

\*\* **Nous suggérons de fixer une température standard de l'huile par rapport à l'eau à 20°C, ce qu'a fait l'Argentine pour la calculer, afin de faciliter la comparaison entre les catégories d'huile de tournesol.**

Afin que le commerce international soit loyal, dynamique et transparent, il est indispensable que le Codex envisage de modifier les paramètres liés à la teneur en acides gras oléique et linoléique afin de constituer un cadre permanent qui tienne compte des caractéristiques résultant d'autres zones de production, pour garantir que toutes les huiles de tournesol authentiques sont incluses dans la norme et que tous les facteurs de qualité associés sont ajustés en conséquence.

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR MODIFIER LA NORME DU CODEX POUR  
LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999):  
FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ DE L'HUILE DE TOURNESOL,  
DE L'HUILE DE TOURNESOL À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE ET DE L'HUILE  
DE TOURNESOL À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE**

Le présent document de projet a été établi conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dix-neuvième édition (2010), Section II, Procédures d'élaboration de Normes Codex et textes apparentés, Partie 2. *Examen critique - Propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme (page 25 de la version espagnole).*

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

Le travail proposé vise à modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) concernant l'huile de tournesol, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique, de manière à adapter les paramètres de composition - en particulier les limites fixées pour l'acide oléique (C18:1) et l'acide linoléique (C18:2) - pour représenter la variabilité réelle au niveau mondial de ces huiles et en conséquence de modifier les facteurs de qualité concernant l'indice de réfraction, la densité relative, l'indice d'iode et l'indice de saponification pour chaque catégorie.

En outre, les différences entre les fourchettes d'acides gras de chacune de ces huiles seront examinées en particulier pour: acides gras OLÉIQUE (C18:1) et LINOLÉIQUE (C18:2) au tableau 1 (CODEX STAN 210/1999) et en particulier entre l'huile de graines de tournesol et l'une de graines de tournesol à teneur moyenne en acide oléique; il est proposé que le nouveau travail porte essentiellement sur l'élimination de ces différences de sorte qu'il n'y ait pas d'interruption dans la continuité des fourchettes entre ces huiles.

### **2. Pertinence et actualité**

Les huiles extraites des graines de tournesol figurent parmi les produits oléagineux les plus largement consommés dans le monde depuis des décennies à la fois pour leur goût et pour leurs propriétés nutritionnelles bénéfiques et leur fonctionnalité dans l'industrie alimentaire.

Afin d'assurer des pratiques commerciales loyales au niveau régional ou international, il est d'une importance fondamentale que le Codex envisage de modifier les paramètres concernant la teneur en acides gras oléique et linoléique, afin de pouvoir les classer régulièrement, et ce à l'appui du concept d'authenticité, des facteurs de qualité et de la cohérence associée résultant du point de vue du calcul stœchiométrique.

### **3. Principales questions à traiter**

La révision des paramètres des acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique est incluse dans la section **Facteurs essentiels de composition et de qualité - Tableau 1**: Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3-1 de la Norme) et

- Annexe **Autres facteurs de composition et de qualité - Tableau 2**: Caractéristiques physiques et chimiques des huiles végétales brutes, en ce qui concerne la densité relative, l'indice de réfraction, l'indice d'iode et l'indice de saponification pour chaque catégorie d'huile de tournesol réglementée.

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

La présente proposition de nouveau travail est compatible avec les critères applicables aux produits suivants:

a) *La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Les limites de composition fixées dans la Norme codex ont été établies principalement dans le but d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. Toutefois, des limites non représentatives peuvent aussi constituer des obstacles techniques au commerce pour les huiles de tournesol authentiques, notamment l'huile de tournesol provenant de semences traditionnelles, si celles-ci dépassent les limites pour

des raisons agroclimatiques ou d'autres causes liées aux hybrides utilisés. Ces limites ne sont pas liées à la sécurité sanitaire.

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

L'huile de tournesol est la quatrième huile par ordre d'importance dans le monde. En raison de son prix par rapport à d'autres huiles comestibles, sa consommation a enregistré une forte hausse ces dernières années.

Selon les données publiées dans le Manuel de la FAO en 2010 Agribusiness Handbook "Sunflower Crude and Refined Oil" (Manuel de gestion des agro-entreprises - Huile de tournesol brute et raffinée), la part de l'Argentine dans les 11 674 000 tonnes d'huile de tournesol produite dans le monde en 2008/2009 était de 1 785 000 tonnes, ce qui fait de ce pays le quatrième producteur d'huile de tournesol, derrière l'Ukraine, la Fédération de Russie et l'Union européenne.

En 2008/2009, l'Argentine, l'Ukraine et la Fédération de Russie ont assuré 56 pour cent de la production mondiale d'huile de tournesol et 86 pour cent des exportations mondiales. À cet égard, l'Argentine occupe la deuxième place avec 34 pour cent des exportations totales de tournesol sur les 4 millions de tonnes commercialisées dans le monde.

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

Les États Membres peuvent utiliser cette Norme Codex comme référence pour établir leur propre législation nationale.

L'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce stipule que, chaque fois qu'un Membre adoptera un règlement technique "qui sera conforme aux normes internationales pertinentes, il sera présumé, ne pas créer un obstacle non nécessaire au commerce international (Article 2.5.). Il y a de solides preuves scientifiques de la variation au niveau mondial dans les niveaux d'acides oléique et linoléique et les indices connexes comme conséquence des températures élevées dans les zones de production.

En 2006, l'Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), l'organe argentin de normalisation qui représente l'Argentine auprès de l'ISO, a révisé la norme pour le tournesol sur la base des résultats de l'étude de l'ASAGA ci-jointe.

Enfin, il y a lieu de souligner que la législation sur l'huile de tournesol dans le Code alimentaire argentin fait l'objet d'une révision pour être adapté à la situation réelle de la production, étant donné que la Norme Codex ne permet plus de refléter le profil des acides gras des huiles de tournesol provenant de semences traditionnelles argentines.

L'amendement proposé à la norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210) aidera à mettre en place une approche internationale harmonisée des facteurs de composition et de qualité et facilitera le commerce international de différents types d'huile de tournesol.

L'élimination des diverses incohérences relevées pour les huiles de tournesol définies dans la Norme Codex Stan 210, tant pour le manque de continuité entre les paramètres des acides oléique (C18:1) et linoléique (C18:2) que pour le manque de corrélation stœchiométrique de certaines de leurs caractéristiques chimiques et physiques, évitera les obstacles au commerce et autres difficultés.

*d) Potentiel commercial aux plans international ou régional.*

La consommation d'huiles végétales comestibles a enregistré une forte hausse ces dernières années et cette tendance devrait se renforcer dans l'avenir.

En 2010, la production mondiale des 17 principales huiles et graisses a été de 164,8 millions de tonnes, soit une augmentation de 1,2 pour cent par rapport à la production de 2009. Selon Oilworld, la production la plus importante concerne l'huile de palme, l'huile de soja, l'huile de tournesol et l'huile de colza avec des parts de marché de 31 pour cent, 22 pour cent, 13 pour cent et 8 pour cent, respectivement.

D'après les données de l'USDA, la consommation totale d'huiles restera stable mais la consommation d'huile de tournesol progressera de 6,5 pour cent (environ 250 000 tonnes de plus), principalement pour le secteur agro-alimentaire.

Durant la campagne agricole de 2011, la production mondiale d'huile de tournesol a atteint 13 millions de tonnes; l'Ukraine, la Fédération de Russie, les 27 pays de l'UE et l'Argentine ont été les quatre premiers producteurs. La production dans le nord-est argentin a représenté 19% de la production totale d'huile de tournesol en Argentine.

Durant la même période, les importations mondiales d'huile de tournesol ont totalisé quelque 5,2 millions de tonnes, principalement concentrées en Inde, dans l'UE, en Turquie en Égypte et en Afrique du Sud. Les plus gros volumes exportés ont été le fait de l'Ukraine, de l'Argentine et de la Fédération de Russie.

Actuellement, on estime que 19 pour cent de la production d'huile de tournesol dans le nord-est argentin affiche des teneurs en acide gras oléique supérieures à celles fixées par le Codex, et cela pourrait représenter de 10 à 20 pour cent de l'huile argentine exportée.

*d) Aptitude du produit à la normalisation.*

Ce produit est déjà réglementé par la norme CODEX STAN 210 en vigueur depuis 1999. Néanmoins, en raison de l'arrivée de nouveaux hybrides de tournesol et de la production dans de nouvelles conditions agroclimatiques, les différences dans les paramètres de composition intéressant principalement les zones de production présentant des variations de température plus marquées et des températures élevées deviennent de plus en plus évidentes.

Les modifications proposées peuvent facilement être introduites dans la norme car il y a des études scientifiques et des données analytiques qui justifient l'amendement à la norme Codex Stan 210.

Par ailleurs, nous estimons qu'un consensus est nécessaire pour réduire les différences entre les catégories définies, car les différences réglementées peuvent affecter la définition d'un produit.

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

La norme Codex en vigueur ne traite pas la variation naturelle dans la composition en acide gras de l'huile de tournesol en fonction des nouveaux hybrides et des nouvelles conditions agro-climatiques dans les zones de production partout dans le monde. Par ailleurs, les différences établies entre les catégories peuvent affecter la classification de certaines huiles dont les paramètres sont conformes à ces valeurs.

Par conséquent, l'amendement à la norme Codex aidera à classer correctement les différents types d'huile de tournesol et permettra de mieux informer les consommateurs, outre qu'il assurera des pratiques loyales dans le commerce de ces huiles.

*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.*

Non pertinent.

*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).*

Aucun.

## **5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex:**

Le nouveau travail proposé contribuera à garantir l'identification correcte de l'huile de tournesol dans le commerce international, en tenant compte des besoins et des inquiétudes de chaque pays, car il répondra aux objectifs et aux priorités stratégiques ci-après du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. 7

Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

L'élaboration de normes Codex plus représentatives des conditions mondiales aidera à les faire adopter plus facilement par les États Membres et réduira à un minimum leur possibilité de provoquer des effets négatifs sur le commerce international, car il est certain qu'elles ne constituent pas des obstacles techniques au commerce. Cette activité est très importante considérant les efforts déployés par la communauté internationale pour augmenter la production d'aliments afin de garantir la sécurité alimentaire, pour laquelle de nouvelles régions qui avaient été laissées à l'abandon ont été peu à peu incorporées dans le système productif.

Objectif 2: Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Le travail proposé favorisera l'élaboration de normes de produits Codex reposant sur l'analyse scientifique rigoureuse des données recueillies.

L'amendement proposé à cette norme Codex (CODEX STAN 210) facilitera la loyauté des pratiques suivies dans le commerce de l'huile de tournesol, car les conditions de production dans d'autres régions géographiques ayant des paramètres différents de ceux définis par le Codex sont considérées comme reflétant les variations mondiales existantes; de plus, cela évitera que des huiles authentiques soient classées dans des zones indéfinies ou dans des zones présentant des valeurs qui se chevauchent dans des fourchettes qui ne permettent pas de les classer correctement. Les deux aspects contribueront à garantir aux consommateurs des paramètres d'acides gras et des indices correspondants acceptables qui définissent chaque catégorie d'huile de tournesol, de sorte qu'ils ne soient pas induits en erreur au sujet des véritables caractéristiques des produits qu'ils choisissent.

#### **6. Information sur le lien entre la proposition et les documents existants du Codex**

Le Codex a élaboré des normes pour presque toutes les huiles et les graisses, notamment:

- Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX STAN 19-1981 (Rév. 2-1999, amendée en 2009)].
- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX STAN 33-1981 (Rév. 2-2003, amendée en 2009)].
- Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX STAN 210 (amendée en 2003, 2005, 2011)];
- Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999, amendée en 2009).

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

Aucun besoin identifié.

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

Aucun besoin identifié.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ce nouveau travail, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8 et la date proposée pour l'adoption par la Commission**

Février 2013	Vingt-troisième session du Comité sur les graisses et les huiles	Présentation de la révision proposée. Le Comité recommande à la Commission du Codex Alimentarius d'entreprendre un nouveau travail pour modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique en ce qui concerne l'huile de tournesol, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et l'huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique.
Juillet 2013	Trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius	Adoption du nouveau travail visant à amender la Norme pour l'huile de tournesol
D'Août 2013 à Avril 2014	Intersession - Groupe de travail électronique	Distribution du document pour observations et révision, et rapport final au groupe de travail. Le document de projet est envoyé au Secrétariat.
Août 2014	Le Secrétariat distribue le projet de document pour examen par les Membres.	Étape 3.
Février 2015	Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	Procédure accélérée vers l'étape 5/8.
Juillet 2015	Trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius	<b>Adoption finale</b> du projet d'amendement à la Norme.

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES  
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) HUILES DE TOURNESOL**

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3.1 Composition en acide gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide (exprimée en pourcentage)**

*- Tableau 1: Composition en acide gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux). Valeurs actuelles pour les trois catégories de tournesol.*

Acides gras	Huile de tournesol		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	
	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée
<b>C18:1 - Acide oléique</b>	14,0 – 39,4	Max. 54,9	43,1 – 71,8	55 – 74,9	75 – 90,7	Conserver la valeur actuelle
<b>C18:2 - Acide linoléique</b>	48,3 – 74,0	35,1 – 74,0	18,7 – 45,3	15,1 – 35,0	2,1 - 17,0	2,1 – 15,0

Les paramètres proposés par l'Argentine se réfèrent à l'étude réalisée par l'ASAGA et à la version mise à jour et rédigée par la CIARA pour les huiles provenant du nord-est argentin.

Nous avons aussi chercher à réduire les différences entre les catégories afin d'éviter des incertitudes dans le commerce de l'huile de tournesol.

*- Annexe Autres facteurs de composition et de qualité - Tableau 2: Caractéristiques physiques et chimiques des huiles végétales brutes, en ce qui concerne la densité relative, l'indice de réfraction, l'indice d'iode et l'indice de saponification pour chaque catégorie d'huile de tournesol réglementée.*

Caractéristiques physiques et chimiques	Huile de tournesol		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	
	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée	Valeur actuelle	Valeur proposée
<b>Densité relative (x°C/eau à 20°)</b>	0,918 – 0,923 x=20 °C	0,9151 – 0,9193 x=20 °C**	0,914 – 0,916 x=20 °C	0,9124 – 0,9150 x=20 °C**	0,909 – 0,915 x=20 °C	0,909 – 0,9123 X=20 °C
<b>Indice de réfraction (ND 40°)</b>	1,461 – 1,468	1,4706 – 1,4740 à 25 °C	1,461 – 1,471 à 25 °C	1,4684 – 1,4705 à 25 °C	1,467 – 1,471 à 25 °C	1,467 – 1,4683 à 25 °C
<b>Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)</b>	188 – 194	188 – 192	190 – 191	188 – 192	182 – 194	188 – 192
<b>Indice d'iode</b>	118 – 141	110 – 140	94 – 122	91,1 – 109,9	78 – 90	78 – 91,0

\* **Indice de saponification** Nous proposons de conserver une fourchette de 188-192 pour toutes les catégories d'huile de tournesol, compte tenu du fait que cet indice dépend en grande partie des acides gras C18 et que la variation dans la teneur de chacune d'elles n'implique pas un changement important dans l'indice, étant donné que cette variation est d'environ 0,014.

\*\* Nous suggérons de fixer une température standard de l'huile par rapport à l'eau à 20°C, ce qu'a fait l'Argentine pour la calculer, afin de faciliter la comparaison entre les catégories d'huile de tournesol.

**OBSERVATIONS DES PAYS - RÉFLEXIONS ET PROPOSITIONS À EXAMINER**

PAYS	OBSERVATION	RÉFLEXION
FRANCE	<p>Les modifications apportées aux valeurs devraient être fondées sur des données statistiques concernant la composition des huiles de tournesol authentiques et le risque d'adultération par d'autres huiles végétales.</p>	<p>La proposition de l'Argentine s'appuie sur le document de l'ASAGA R&amp;D <b>""Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina – Cosecha 2001-2002""</b> (Composition en acides gras de l'huile de tournesol obtenue à partir de graines certifiées plantées dans différentes régions de la République argentine - Récolte 2001/2002). Ce document se réfère à 12 variétés certifiées de graines de tournesol traditionnelles qui sont des échantillons représentatifs de 15 différents sols du territoire argentin et dont l'huile a été extraite en laboratoire. Pour chaque variété, les graines provenaient de trois semis sur différentes parcelles par district, pour un total de 441 échantillons individuels.</p> <p>Outre la teneur en acides gras, l'authenticité d'une huile peut être déterminée par sa teneur en stérols.</p> <p>Ces valeurs ont été maintenues au fil du temps. Un document (campagne agricole 2011-2012) établi par la Chambre de l'industrie oléicole de la République argentine (CIARA) sur la base de résultats d'essai sur des échantillons de graines de tournesol fournis par des entreprises partenaires (qui vendent des huiles de tournesol provenant des régions concernées), confirme la tendance des valeurs communiquées dans le document de l'ASAGA.</p>
FRANCE	<p>En France, il existe un marché haut de gamme pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique; c'est pour cette raison qu'il est important de maintenir la différence entre les catégories afin d'éviter de classer erronément l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique comme huile à forte teneur en acide oléique. Par conséquent, cette différence devrait être au moins supérieure à l'incertitude analytique.</p>	<p>L'Argentine comprend le problème soulevé par la France. Notre intention n'est pas d'induire en erreur les consommateurs au sujet de la nature ou de la qualité des huiles. Toutefois, nous estimons qu'il est possible d'éliminer ou de réduire l'erreur en répétant les essais dans les cas où les valeurs sont à la limite des fourchettes. Nous pensons que ces cas extrêmes sont très rares.</p> <p>Nous estimons que les différences actuelles sont très importantes et pourraient être réduites. L'Argentine s'inquiète principalement de la différence existant entre l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique. Actuellement, quand les valeurs s'inscrivent dans la fourchette, cela peut être source d'incertitude en ce qui concerne sa solution car tant les consommateurs que les producteurs peuvent être affectés par une classification inappropriée ou prêtant à confusion.</p> <p>Dans le cas spécifique, quelle valeur la France propose-t-elle?</p>

<b>AUSTRALIE</b>	L'Australie suggère de conserver la limite la plus élevée pour l'acide linoléique, soit 74% pour la catégorie d'huile de tournesol traditionnelle ou de l'éliminer.	L'Argentine pourrait accepter de maintenir la limite de 74% pour l'acide linoléique, comme proposé par l'Australie.
<b>AUSTRALIE</b>	L'Australie est favorable à la réduction de la teneur en acide linoléique afin de répondre à l'inquiétude de l'Argentine, mais elle estime que la valeur minimale pour l'acide linoléique dans l'huile traditionnelle devrait être supérieure à 40% et non pas à 31,8% comme le propose l'Argentine.	<p>Pour les graines de tournesol traditionnelles, l'ajout des acides oléiques et linoléiques (O+L) est d'environ 90%. Considérant cette valeur comme une constante dans les huiles de graines de tournesol traditionnelles, si la teneur minimale en acide linoléique de 40% proposée par l'Australie était utilisée, on obtiendrait par voie de conséquence une teneur maximale en acide oléique de quelque 50% pour les huiles traditionnelles.</p> <p>L'étude des données analytiques des huiles argentines montre qu'environ 7,9% de la production dans le nord du pays dépasse la limite de 50% pour la teneur en acide oléique.</p> <p>Cela est imputable à l'effet produit par une température élevée sur la teneur en acide oléique dans les variétés traditionnelles, teneur qui augmente naturellement lorsque l'activité de l'oléoyl-CoA Désaturase diminue. Cet enzyme désature l'acide oléique en acide linoléique. Lorsque la température est plus élevée, l'enzyme réduit cette activité en faisant augmenter le rapport acide oléique/acide linoléique. (Garcés, R., Sarmiento, C., and Mancha, M. "Temperature Regulation of Oleate Desaturase in Sunflower (<i>Helianthus Annuus</i> L.) Seeds." <i>Planta</i> 186, no. 3 (1992): 461-465.)</p> <p>La proposition de l'Argentine d'élargir les fourchettes pour l'acide linoléique dans l'huile traditionnelle jusqu'à une limite plus basse de 31,8% tient compte des valeurs relevées pour les huiles de tournesol "traditionnelles" actuellement commercialisées en Argentine et le Codex devrait tenir compte de ce fait.</p> <p>La proposition de l'Argentine se réfère à la caractérisation du profil des acides gras dans les huiles de graines de tournesol tel que définie dans la norme CODEX STAN 210. Si cette modification n'est pas apportée, les huiles authentiques obtenues à partir de graines traditionnelles pourraient ne pas porter le nom "huile de tournesol".</p> <p>L'Argentine a examiné les observations de l'Australie; nous espérons trouver une solution équilibrée.</p> <p>En fait, si nous considérons la limite de 40% proposée par l'Australie pour souligner les propriétés salutaires de ses huiles, qui n'est pas réglementée selon les limites du Codex, un pourcentage de nos huiles authentiques provenant de semences traditionnelles serait directement exclu de la norme</p>

		<p>car leurs pourcentages d'acides gras oléique et linoléique correspondent à la catégorie des huiles à teneur moyenne en acide oléique.</p> <p>Afin de parvenir à un consensus, l'Argentine accepterait la limite plus basse pour l'acide linoléique à 35,1% et de maintenir la limite pour l'acide linoléique de 74% comme la valeur maximale pour l'huile de tournesol traditionnelle: <b>Linoléique: 35,1% – 74,0</b>  <b>Par conséquent, l'acide oléique pour cette catégorie aurait une limite maximale de 54,9%.</b></p>
CANADA	<p>Il faudrait prouver que des huiles de tournesol qui ne sont pas conformes aux limites actuelles sont commercialisées.</p>	<p>Dans le document "Perfil de ácidos grasos de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA) - Campaña 2011/12" (Profil des acides gras des graines de tournesol provenant du nord-est argentin -Récolte 2011/12) établi par la CIARA, il y a une estimation de la proportion d'huile authentique qui ne se trouve pas dans les limites actuelles fixées par le Codex.</p> <p>Selon ce document, dans la région de Chaco, 346 000 hectares ont été plantés en graines de tournesol traditionnelles durant la campagne agricole 2010-2011. La production de tournesol a été de 648 218 tonnes, dont on a extrait 269 529 tonnes d'huile de tournesol. Sur ces 269 529 tonnes d'huile de tournesol, 184 578 tonnes étaient destinées à l'exportation, soit 19 pour cent de la production totale du pays.</p> <p>Selon le document préparé par la CIARA, 16 des 44 échantillons analysés provenant du nord-est argentin (soit 36%) affichaient un pourcentage d'acide gras oléique supérieur à 39,4%, ce qui est la limite maximale actuellement fixée par le Codex pour les huiles de tournesol provenant de graines de tournesol traditionnelles (Tableau 3). En moyenne, ces échantillons ont une teneur en acide oléique de 45,9%. Les chromatographies des 44 échantillons sont jointes.</p> <p>Afin de fournir au Comité plus d'informations, la CIARA et l'Institut national de technologie agricole (INTA) examinent de nouveau les échantillons en vue de nouvelles études. Le premier rapport s'appuiera sur des échantillons déjà utilisés dans les récoltes précédentes et les résultats préliminaires seront disponibles en décembre 2012. Le second rapport sera préparé avec des échantillons provenant de la récolte 2012/13 en mars/avril 2013.</p> <p>Il y a lieu également de souligner que plusieurs pays qui respectent la norme Codex et importent des huiles de l'Argentine, ont fait part de leur inquiétude au sujet des cargaisons en provenance du nord de l'Argentine qui affichent des teneurs en acide oléique et en acide linoléique non conformes aux limites fixées. Cela pourrait entraîner une perturbation du commerce ou pénaliser un produit authentique et de qualité.</p> <p>Pour toutes ces raisons, et considérant que l'agriculture a progressé sur des zones qui étaient auparavant laissées à l'abandon, et que la production agroalimentaire est importante pour la sécurité alimentaire, nous pensons que la demande de modification des pourcentages proposés d'acides gras pour ces catégories est appropriée, en particulier, les modifications proposées pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.</p>

		Enfin, nous estimons qu'indépendamment du volume d'huile intéressé, les différences entre les catégories sont une source d'incertitude pour ce qui est du traitement que ces huiles recevraient à leur arrivée sur les marchés de destination.
<b>CANADA</b>	Le Canada propose de modifier le libellé de certains paragraphes: - Que les trois catégories d'acides gras soient spécifiquement identifiées.	Les observations soumises par le Canada ont été prises en considération. Aussi les teneurs en acides gras proposées pour les trois catégories ont-elles été incluses dans l'avant-projet, ainsi que l'indice de réfraction, la densité relative, l'indice d'iode et l'indice de saponification.
<b>CANADA</b>	Les paramètres des acides gras qui définissent les catégories d'huile de tournesol ne reflètent pas de manière adéquate les huiles qui sont produites et commercialisées à l'échelle mondiale. En outre, les différences existant entre les catégories sont trop importantes pour que les parties intéressées puissent savoir avec certitude comment identifier la catégorie à laquelle leurs produits appartiennent.	Les propositions visant à modifier le texte ont été prises en considération. Des informations pertinentes sur le problème ont été incluses.
	D'autres informations sont nécessaires qui démontrent la diversité des législations nationales.	<p>Pour ce qui est de la diversité des législations nationales, il conviendrait de demander aux membres de fournir les informations ou les normes sur l'huile de tournesol disponibles.</p> <p>L'Argentine essaie actuellement d'adapter ses dispositions sur l'huile de tournesol dans le Code alimentaire argentin comme proposé. La norme Codex ne reflète pas la situation actuelle de l'huile en Argentine. Considérant l'importance de la question pour le secteur oléicole, l'IRAM, l'organisme argentin de normalisation et membre de l'ISO, a établi une norme pour l'huile de tournesol qui reflète de manière plus adéquate la situation de la production (la norme est jointe). Il est important de souligner qu'un bon nombre de commerçants et de gouvernements tiennent compte des paramètres établis par le Codex. C'est ce qui motive la demande de modification.</p> <p>Tous les membres sont invités à soumettre les informations ou les normes sur l'huile de tournesol dont ils disposent.</p>
<b>MALAISIE</b>	Dans le document présenté par l'Argentine, les observations des membres du groupe de travail électronique n'étaient pas incluses.	Nous souhaiterions avoir des éclaircissements sur les observations spécifiques des membres qui ne sont pas incluses dans le premier texte, étant donné qu'il s'agissait d'observations générales. La Malaisie pourrait-elle préciser quels aspects n'ont pas été traités?

	<p>La norme devrait être établie sur la base des données recueillies dans tous les pays producteurs.</p>	<p>Nous ne sommes pas certains que tous les pays producteurs fournissent d'ordinaire des données. S'agissant de l'Argentine, nous sommes producteurs et exportateurs, nous ne disposons donc pas d'informations sur les huiles provenant d'ailleurs. Nous acceptons les données qui pourraient être soumises par d'autres Membres, qui n'invalident pas le fait que les graines de tournesol traditionnelles affichent une différence entre le rapport acide oléique/acide linoléique et ce qui avait été établi à l'origine par le Codex pour la catégorie des huiles de tournesol.</p> <p>Tous les membres sont invités à soumettre les informations ou les normes sur l'huile de tournesol dont ils disposent.</p> <p>L'étude effectuée par l'ASAGA et une version mise à jour et rédigée par CIARA sont jointes au présent document pour examen.</p>
<p><b>MALAISIE</b></p>	<p>Les valeurs actuelles des huiles de tournesol n'ont pas été indiquées dans le document pour justifier la nécessité de modifier la norme actuelle. Il est important que les données reflètent la variabilité au niveau mondial, qui tient compte des variations géographiques, climatiques ou saisonnières, des différences variétales et de la taille de l'échantillon adéquate.</p>	<p>Les valeurs actuelles et celles proposées par l'Argentine ont été introduites dans le texte révisé.</p> <p>L'étude réalisée par l'ASAGA R&amp;D: "<b>Composición de ácidos gras del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina – Cosecha 2001-2002</b>" (<b>Composition en acides gras de l'huile de tournesol obtenue à partir de graines certifiées plantées dans différentes régions de la République argentine - Récolte 2001/2002</b>) est aussi jointe au présent document. Ce document se réfère à 12 variétés certifiées de graines de tournesol traditionnelles qui sont des échantillons représentatifs de 15 différents sols du territoire argentin et dont l'huile a été extraite en laboratoire. Pour chaque variété, les graines ont été obtenues à partir de trois semis effectués sur plusieurs parcelles par district, pour un total de 441 échantillons individuels. Ces échantillons doubles ont ensuite été analysés.</p> <p>On trouvera également joint au présent document le rapport "Perfil de ácidos gras de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA) - Campaña 2011/12" (Profil des acides gras des graines de tournesol provenant du nord-est argentin - Récolte 2011/12) établi par la CIARA dans le but de montrer que les paramètres pour les acides gras en cours d'analyse ont été conservés ou augmentés dans la région nord-est.</p>
<p><b>MALAISIE</b></p>	<p>La modification du pourcentage d'un acide gras influera également sur la proportion des autres acides et indices connexes.</p>	<p>Nous comprenons l'inquiétude exprimée par la Malaisie. Le rapport entre les différents acides gras et l'indice d'iode, l'indice de réfraction et la densité a été examiné lors de l'élaboration de la proposition de l'Argentine. Toutefois, il a d'abord fallu convenir des teneurs pour chaque catégorie et ensuite réviser les indices pour les adapter aux nouveaux, étant donné qu'il s'agit de rapports stœchiométriques.</p> <p>Considérant le changement dans les valeurs proposées établies pour l'acide oléique et l'acide linoléique dans les trois catégories d'huile de tournesol, l'Argentine a calculé la densité relative, l'indice d'iode et de réfraction, et a fait une proposition pour l'indice de saponification dans le nouveau texte.</p>

<b>BRÉSIL</b>	Dans plusieurs paragraphes de la version anglaise présentée par l'Argentine, on se réfère à l'acide linoléique au lieu de se référer à l'acide linoléique.	Nous remercions le Brésil pour son observation. Les corrections correspondantes ont été incorporées dans la nouvelle version, qui est jointe.
<b>BRÉSIL</b>	À la section "Principales questions à traiter" du document soumis par l'Argentine, il serait intéressant d'énumérer les paramètres spécifiques à corriger dans cette révision, au lieu de mentionner les questions générales de la norme.	Il a été tenu compte de la suggestion du Brésil et les modifications proposées ont été incluses dans le texte.
<b>BRÉSIL</b>	À la section "Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce", le Brésil suggère d'inclure le texte suivant: "la modification de la norme contribuera à la classification correcte des huiles de tournesol".	Le texte a été modifié selon la suggestion du Brésil.
<b>BRÉSIL</b>	À la prochaine session du CCFO, cette proposition de travail devrait être approuvée par le Comité et transmise à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation. C'est alors seulement que la réforme sera examinée au sein du Comité, conformément à la Procédure unique /Procédure unique accélérée. Le calendrier devrait être révisé selon le Manuel de procédure.	La proposition comprend un nouveau calendrier.
<b>MEXIQUE</b>	Il appuie la proposition de l'Argentine.	

<b>ÉTATS-UNIS</b>	<p>Nous continuons d'appuyer l'effort de l'Argentine visant à modifier la Norme pour les huiles de tournesol dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210-199).</p> <p>Nous pensons que les modifications proposées par l'Argentine sont positives car elles éliminent les différences entre les trois différents types d'huile de tournesol et aident à éliminer les incohérences dans les indices d'iode et les indices de réfraction. Les modifications relèvent aussi les limites minimales pour l'acide oléique dans l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, mais nous estimons que les nouvelles limites fixées pour l'acide oléique sont appropriées.</p>	
<b>ÉGYPTE</b>	Elle déclare que les problèmes résident dans l'acide oléique et l'acide linoléique et non pas dans l'acide oléique et l'acide linoléique.	Nous apprécions l'observation. Il y a eu une erreur dans la traduction en anglais du document distribué, erreur qui a été corrigée.
	Toutes les données analytiques relatives à toutes les huiles de graines de tournesol produites au niveau mondial qui indiquent des variations géographiques, climatiques et des différences variétales, outre le volume de production, la consommation et le marché mondial doivent être prises en considération.	<p>Nous rappelons qu'il s'agit d'une révision d'une norme et, comme l'a déclaré le Secrétariat du Codex, cette information a été présentée lorsqu'il a été convenu d'adopter une norme pour l'huile de tournesol. Ainsi, pour ces modifications, il n'est pas nécessaire d'indiquer de nouveau les volumes de production, la répartition géographique, le commerce et la consommation. Toutefois, nous considérons bienvenues les données qui pourraient être soumises par d'autres Membres, qui n'invalident pas le fait que l'huile de tournesol authentique de l'Argentine affiche des valeurs supérieures à celles établies à l'origine par le Codex pour la catégorie d'huiles de tournesol "traditionnelle".</p> <p>On trouvera ci-joint un document de la FAO d'où ont été prises les données sur le volume de production, la consommation et le marché mondial.</p>
	Le fait d'éliminer les différences peut non seulement affecter l'indice d'iode, l'indice de réfraction et la densité mais aussi d'autres aspects des facteurs essentiels de composition et de qualité.	<p>En élaborant sa proposition, l'Argentine a tenu compte du rapport entre différents acides gras et l'indice d'iode, l'indice de réfraction et la densité.</p> <p>Nous avons aussi demandé aux membres du groupe de travail électronique de noter tout autre paramètre qui pourrait avoir été affecté par l'amendement proposé aux teneurs en acide oléique et en acide linoléique et qui pourrait ne pas avoir été pris en compte.</p>

### **Conclusions du groupe de travail sur l'huile de tournesol**

Comme il a été décidé par le CCFO à sa vingt-deuxième session en février 2011, un groupe de travail électronique a été créé, chargé d'élaborer un document de projet pour un nouveau travail concernant un amendement à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX 210-1999): facteurs essentiels de composition et de qualité pour l'huile de tournesol.

Vingt-deux membres ont participé au groupe de travail électronique (voir liste jointe) et deux organisations: AOCS et FEDIOL. L'Argentine a distribué un document préliminaire sur lequel ont été organisés deux séries d'observations.

Un membre a fait observer qu'il existe un marché "haut de gamme" pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique, concluant qu'il est important de maintenir les différences entre ces catégories. Cela permettra d'éviter toute classification incorrecte des huiles à teneur moyenne en acide oléique comme huile à forte teneur en acide oléique. Il a de plus indiqué que les modifications apportées à ces valeurs devraient être fondées sur des données statistiques relatives à la composition pour les huiles de tournesol authentiques et que le risque d'adultération par d'autres huiles végétales devrait être évité. Sur la base de ces observations, la différence existant entre les catégories d'huile à teneur moyenne et à forte teneur a été conservée, du fait que dans ces fourchettes, l'Argentine n'a pu proposer de données. D'autre part, la différence existant entre les huiles traditionnelles et les huiles à teneur moyenne en acide oléique a été réduite car ce sont des catégories pour lesquelles l'Argentine a demandé que soient modifiées les valeurs actuelles, à cause du profil de ces huiles dans les nouvelles zones de production, rappelant toutefois que les valeurs établies devraient permettre de faire une distinction bien nette entre les catégories.

Quant à la possibilité d'adultération par d'autres huiles, il faut tenir compte du fait que l'huile de tournesol figure parmi les huiles les moins chères, ce qui est plus que suffisant pour décourager toute adultération. En outre, d'autres paramètres de qualité sont utilisés dans la norme pour assurer l'authenticité de l'huile de tournesol.

Un autre membre a jugé que la proposition de l'Argentine était positive car elle éliminait les différences entre les catégories et de plus remédiait aux incohérences relevées dans les paramètres actuels pour ce qui est de l'indice d'iode et de l'indice de réfraction, sans compter que les teneurs en acide oléique étaient appropriées.

Un membre s'est dit favorable à la réduction de la teneur en acide oléique afin de répondre à l'inquiétude de l'Argentine, mais a jugé que la teneur minimale pour l'acide linoléique dans l'huile traditionnelle ne devrait pas être inférieure à 40 pour cent, au lieu des 31,8 pour cent suggérés par l'Argentine, car cela n'était pas conforme à la législation nationale en matière d'allégations pour la santé.

Un membre a considéré que des preuves devraient être fournies sur le commerce des huiles de tournesol qui ne sont pas conformes aux limites actuelles et a proposé aussi de donner plus d'informations pour montrer la diversité des réglementations nationales. On notera à cet égard que de nombreux pays importateurs n'ont pas de législation nationale mais appliquent directement les normes Codex ou les normes d'associations privées, et que cela rend difficile de trouver des preuves des normes suivies par chaque pays.

Deux membres ont souligné que la norme devrait être établie sur la base des données fournies par tous les pays producteurs. Il est important que les données reflètent la variabilité au niveau mondial (variations géographiques, climatiques, saisonnières et différences variétales) et que la taille de l'échantillon soit adéquate. La modification du pourcentage d'un acide gras influe aussi sur la proportion d'autres acides gras et sur les indices connexes. Les observations ont été prises en compte et les membres ont été invités à présenter les informations ou les normes dont ils disposaient sur l'huile de tournesol.

En outre, les membres ont suggéré d'apporter quelques corrections à la présentation. D'autres membres ont appuyé la proposition de l'Argentine et les autres participants n'ont pas formulé d'observations.

L'Argentine remercie les participants pour leur contribution; elle a essayé de répondre à la plupart des observations et soumet aux membres un document de travail et un avant-projet pour examen ainsi que des informations scientifiques et techniques d'appui.

- Document de travail portant sur une proposition visant à modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (Codex Stan 210-1999) qui comprend la Proposition de nouveau travail pour modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999): Facteurs essentiels de composition et de qualité de l'huile de tournesol, de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique et de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique.
- Composition en acides gras de l'huile de tournesol obtenue à partir de graines certifiées plantées dans différentes régions de la République argentine. 2001-2002 harvest. ASAGA I+D
- Perfil de ácidos grasos de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA). Campaña 2011-2012. Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA).