COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS F

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.org

Point 7 de l'ordre du jour **CX/FO 13/23/7**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES
Vingt-troisième session
Langkawi (Malaisie), 25 février-1er mars 2013

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE: HUILE DE SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX QUI VISENT À MODIFIER LA NORME DU CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999) AFIN D'Y INCLURE DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'HUILE DE SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

Soumise par les États-Unis d'Amérique

DOCUMENT DE PROJET

Le présent document de projet a été élaboré conformément à la vingtième édition du *Manuel de procédure* de la Commission du Codex Alimentarius (2011, Section II: 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 29).

OBJECTIF ET CADRE DE TRAVAIL DE L'AMENDEMENT À LA NORME DU CODEX

L'objectif des nouveaux travaux est de modifier la norme du Codex pour les huiles portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) de façon à y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, qui est plus fonctionnelle du fait de sa teneur relativement élevée en acide oléique. L'amendement visé permettrait aux États membres du Codex et au secteur alimentaire de caractériser, de nommer et de commercialiser convenablement l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, destinée à améliorer les avantages fonctionnels et nutritionnels bénéficiant aux consommateurs et à l'industrie de transformation des aliments.

Les avantages fonctionnels sont notamment la meilleure stabilité de l'huile lorsqu'elle est chauffée à haute température (friture), sa saveur neutre qui ne dénature pas le goût des aliments qui y sont cuits et la durée de conservation plus longue des aliments qui en contiennent (collations). Pour ce qui est des avantages nutritionnels, citons l'augmentation du taux d'acides gras monoinsaturés au détriment des acides gras saturés et la réduction du taux d'acides gras trans, qui sont indésirables.

Le cadre de travail consiste en une évaluation des modifications de la composition en acides gras par rapport à l'huile de soja mentionnée actuellement dans la norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999). D'autres caractéristiques relatives à la composition seront indiquées afin de compléter les tableaux qui s'y rapportent au sein de la norme, le principal changement ayant trait à l'acide gras auquel il est fait référence dans la dénomination de l'huile en question (huile de soja à haute teneur en acide oléique).

PERTINENCE ET OPPORTUNITÉ

L'industrie alimentaire met sans cesse au point des huiles et des graisses destinées à satisfaire les besoins fonctionnels et/ou nutritionnels des consommateurs finaux. En vue de faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, on s'appuie souvent sur les normes du Codex pour nommer ces produits et en préciser les caractéristiques afin de garantir la loyauté des pratiques commerciales. En 2010, l'huile de soja à haute teneur en acide oléique est arrivée sur le marché américain en petites quantités afin que les entreprises du secteur alimentaire puissent en tester les performances. Ces essais, réalisés par des fabricants de produits alimentaires et des restaurants, ont confirmé qu'elle présentait de meilleures caractéristiques fonctionnelles. L'utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique devrait donc connaître une croissance rapide dans les quelques années à venir. Étant donné qu'elle sera employée en plus grande quantité du fait des avantages qu'elle procure, il est crucial que son nom et son cahier des charges soient cohérents afin de garantir la loyauté des pratiques commerciales sur les marchés intérieurs et internationaux. Les travaux sur le document relatif à la dénomination des huiles végétales à teneur en acides gras modifiée n'ayant pas été approuvés par le Comité sur les graisses et les huiles en 2009, il est d'autant plus important aujourd'hui d'accélérer le processus d'élaboration de normes du Codex qui visent à faciliter le commerce et l'entrée rapide sur le marché d'huiles présentant une composition en acides gras différente. Examiner un amendement à la norme ayant vocation à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique demanderait relativement peu de temps et permettrait de tirer le meilleur parti des ressources limitées du Comité, étant donné que le principal élément concerné est la composition en acides gras.

Le Codex doit se pencher sur les nouveaux travaux relatifs à une norme pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Il a déjà établi des normes pour des huiles issues d'autres variétés de graines oléagineuses dont la teneur en acide oléique est accrue (par exemple, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, huile de carthame à haute teneur en acide oléique), reconnaissant ainsi la nécessité de disposer de normes spécifiques afin de pouvoir distinguer les différentes huiles sur le marché. Utilisées comme ingrédient ou matière grasse de cuisson, les huiles végétales à haute teneur en acide oléique ont fortement amélioré la stabilité à l'oxydation, caractéristique avantageuse pour toute une variété d'aliments. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique confère une grande stabilité aux aliments dans lesquels elle est employée et évite, en parallèle, la formation de composés indésirables, comme les acides gras trans, en rendant inutile l'hydrogénation chimique. Par ailleurs, elle contient des taux plus faibles de graisses saturées, composants alimentaires dont nombre de pays souhaitent limiter la présence dans le régime alimentaire. Elle présente un profil particulier du point de vue des acides gras et d'autres caractéristiques qui diffèrent nettement de celles de l'huile de soja mentionnée actuellement dans la norme. À ce titre, elle mérite de figurer dans ce texte comme un produit distinct.

PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

Les nouveaux travaux proposés au sujet d'une norme du Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique se dérouleront conformément aux procédures existantes qui s'appliquent aux normes du Codex et incluront les éléments suivants, sans toutefois s'y limiter:

- Portée;
- Description;
- Facteurs essentiels de composition et 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 RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

La présente proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux qui s'appliquent aussi bien aux produits qu'aux sujets d'ordre général.

a) Volume de production et de consommation dans des pays donnés; volume et schéma des échanges commerciaux entre les pays

Selon les données fournies par le Département de l'agriculture des États-Unis:

- en 2011-2012, la production mondiale de soja a été estimée à 245 millions de tonnes;
- en 2011-2012, la production mondiale de graines oléagineuses a été estimée à 445,7 millions de tonnes;
- en 2011-2012, la production mondiale d'huile de soja a été estimée à 42 millions de tonnes.

Ces chiffres ont vocation à mettre en lumière la large part du soja sur le marché mondial des graines oléagineuses. De nouvelles variétés de soja, dont l'huile présente des caractéristiques inédites visant à améliorer la santé et les fonctions sur le plan alimentaire, devraient amputer de manière significative la part de marché détenue aujourd'hui par le soja traditionnel. Les États-Unis et leurs partenaires commerciaux se montrent favorables à l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, qui devrait connaître une croissance considérable dans les quelques années à venir.

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est disponible à la vente depuis 1998. En 2005, elle avait déjà capté progressivement la majeure partie du marché nord-américain de l'huile de tournesol. L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, quant à elle, est commercialisée depuis le milieu des années 2000. Des normes du Codex ont été adoptées pour ces deux types d'huile. La fonctionnalité améliorée des huiles à teneur moyenne et élevée en acide oléique étant davantage reconnue aujourd'hui que dans les années 1990 et 2000, en particulier pour la friture et les aliments transformés, on prévoit une augmentation de la demande d'huile de soja à haute teneur en acide oléique plus rapide encore que celle enregistrée par les huiles de tournesol.

Les huiles végétales se vendent de plus en plus sur la base de leur fonctionnalité; elles sont intégrées à des formulations ou sont utilisées comme matière grasse de cuisson. En outre, des **mélanges** d'huiles végétales permettent d'améliorer la stabilité fonctionnelle sans avoir recours à l'hydrogénation chimique. On constate également une évolution de l'utilisation finale des huiles et graisses végétales. L'huile de soja est présente dans une large variété d'aliments transformés. Selon l'organisation United Soybean Board, environ 79 pour cent de l'huile de soja est destinée à la fabrication d'aliments et à la friture, usages pour lesquels sa stabilité accrue et sa durée de conservation plus longue dans les aliments transformés sont essentielles.

L'huile de soja à haute teneur en acide oléique a déjà pénétré le marché américain et sera présente sur le marché international d'ici deux à cinq ans. Cette huile et ses produits font l'objet d'un traitement distinct du soja traditionnel en matière de production, d'extraction et de raffinage et sont commercialisés dans le cadre de systèmes de préservation d'identité. Une norme du Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique faciliterait sans conteste les pratiques commerciales loyales.

Plusieurs sources de données commerciales viennent étayer la justification des nouveaux travaux envisagés. En 2010, le secteur a réalisé une analyse de la chaîne de valeur des nouvelles variétés d'huile de soja par l'intermédiaire de QUALISOY (organisation du secteur du soja représentant des fournisseurs de semences, des agriculteurs, des transformateurs et des utilisateurs finaux). Ce processus structuré s'est appuyé sur les contributions des représentants de l'ensemble de la chaîne de valeur et a abouti à des estimations de la production et de l'utilisation futures des produits à base de soja. Il a permis de réaliser des projections concernant l'utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique pour 2012-2017 (voir le tableau ci-après), qui démontrent clairement que cette huile fait l'objet d'un commerce de plus en plus important sur la base de sa composition. En effet, celle-ci permet une stabilité fonctionnelle en évitant le recours à l'hydrogénation (ce qui réduit, voire empêche la formation d'acides gras trans dans les produits transformés)

Production et utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis

*

Année de récolte	Superficie cultivée (en hectares)	Quantité d'huile produite (en tonnes)	Échanges commerciaux internationaux (en tonnes)
2011	< 10 000	5 500	Néant
2012*	40 485	21 963	230
2013	91 093*	49 417*	1 000*
2014	263 157*	142 759*	2 500*
2015	536 437*	291 009*	10 000*
2016	1 111 360*	603 982*	20 000*
2017	1 902 834*	1 032 260*	31 300*

***Projection**

b) Divergence des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pouvoir en résulter

L'amendement proposé à la norme du Codex pour les huiles végétales portant une nom spécifique (CODEX-Stan 210) facilitera le commerce mondial de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Si l'on décidait de s'en passer, les législations nationales divergeraient probablement, ce qui aurait un effet néfaste sur le commerce international de ce produit, entraînerait la prolifération de normes privées, susciterait la confusion et favoriserait les pratiques trompeuses dans le commerce des huiles qui ne seraient pas exploitées de manière durable pour les usages auxquels elles seraient destinées.

c) Potentiel sur les marchés internationaux ou régionaux

Comme indiqué plus haut, il existe un potentiel non négligeable sur les marchés internationaux et régionaux, en particulier dans la mesure où les autorités sanitaires mondiales encouragent à utiliser des produits plus indiqués sur le plan nutritionnel en remplacement des huiles alimentaires présentant un taux élevé d'acides gras saturés ou contenant des acides gras trans.

d) Aptitude du produit concerné à la normalisation

L'amendement proposé à la norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX-Stan 210) vise à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Celle-ci est prête à s'inscrire dans ce processus, à l'instar des huiles de carthame et de tournesol à haute teneur en acide oléique qui figurent déjà dans le texte. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique est bien caractérisée par la plupart de ses composants autres que l'acide oléique et l'acide linolénique, à l'image de l'huile de soja qui est déjà mentionnée dans la norme.

e) Traitement des principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce grâce à des normes générales existantes ou proposées

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

f) Nombre de produits de base nécessitant une norme spécifique, en indiquant s'il sont bruts, semi-transformés ou transformés

Non pertinent

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par les organes intergouvernementaux pertinents

Aucun, selon les informations disponibles

PERTINENCE DU POINT DE VUE DES OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

L'amendement proposé à la norme Codex 210 est conforme à l'Objectif 1 (Promouvoir des cadres réglementaires cohérents).

Comme expliqué sous cet objectif, *«la Commission du Codex Alimentarius fournira les orientations indispensables à ses membres grâce à l'élaboration continue de normes 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»*.

En particulier, comme indiqué sous le premier point, *«la Commission du Codex Alimentarius élaborera des normes, directives et recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques* [...] [qui pourront] *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 deuxième point, il est précisé 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»*. L'amendement proposé à la norme Codex 210 facilitera les pratiques loyales en matière de commerce de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui, sans cela, serait incorrectement dénommée «huile de soja».

Les travaux se concentreront également sur les caractéristiques essentielles, en tenant compte des répercussions techniques et économiques pour tous les membres du Codex, en particulier les pays en développement, dont beaucoup sont des importateurs nets d'huile alimentaire.

INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS DU CODEX EXISTANTS

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

- la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX STAN 210 (modifiée en 2003 et 2005)], qui concerne des produits définis comme suit: huile de carthame à haute teneur en acide oléique, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.
- la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique [CODEX STAN 211-1999]; la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX STAN 33-1981];
- la norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX STAN 19-1981 (Rev. 2-1999)].

RECENSEMENT DES BESOINS ET DES DISPONIBILITÉS EN MATIÈRE D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Néant.

RECENSEMENT DES BESOINS QUI PEUVENT ÊTRE PLANIFIÉS EN MATIÈRE DE CONTRIBUTION TECHNIQUE AUX DIRECTIVES ÉMANANT D'ORGANES EXTERNES

Néant

CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS LES DATES DE DÉBUT, D'ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8 ET D'ADOPTION PAR LA COMMISSION

Échéancier:

- Approbation du document de projet et des nouveaux travaux à la vingt-troisième session du Comité sur les graisses et les huiles (02/2013);
- Approbation des nouveaux travaux à la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (07/2013);
- Document CL présentant les amendements visant à intégrer des dispositions relatives à l'huile de soja à haute teneur en acide oléique (2013/2014), notamment tous les renseignements nécessaires pour modifier en conséquence la norme existante;
- Progression du document de l'étape 3 à l'étape 5/8 à la vingt-quatrième session du Comité sur les graisses et les huiles (2015);
- Approbation de la norme modifiée à la trente-septième session de la Commission du Codex Alimentarius (07/2015).