



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

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

**Vingt-quatrième session**

**Melaka, Malaisie, 9 – 13 février 2015**

**DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS DE L'HUILE D'ARACHIDE ET D'AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ**

(Élaboré par l'Argentine)

**INTRODUCTION ET GÉNÉRALITÉS**

1. L'Argentine présente ce document pour lancer une réflexion sur la révision des limites pour certains profils de composition en acides gras de l'huile d'arachide et d'autres facteurs de qualité associés, pour que les valeurs amendées soient représentatives des variations des huiles d'arachide faisant actuellement l'objet d'échanges commerciaux dans le monde.
2. À ce stade, la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999) reprend pour certains acides gras dans l'huile d'arachide des valeurs de composition qui ne sont pas le reflet de la situation pour les huiles actuellement produites en Argentine. Étant donné que l'Argentine est l'un des principaux exportateurs d'huile d'arachide brute, nous estimons qu'il est opportun de procéder à une révision des paramètres pour les acides gras et donc de l'indice d'iode et de la densité relative, car les valeurs actuelles ne tiennent pas compte de la variabilité de la production d'huile d'arachide argentine, et ne reflètent donc pas la réalité du commerce international.
3. L'Argentine estime que la révision des valeurs en cause et l'amendement qui s'en suivra permettront aux Membres du Codex, à l'industrie alimentaire et aux transformateurs de classer parmi les huiles d'arachide des huiles dont les facteurs de composition et de qualité ne sont actuellement pas couverts par la Norme du Codex ; ces huiles pourront donc être commercialisées correctement et d'une façon simplifiée, ce qui correspond à l'objectif 1.6 du Plan stratégique du Codex, selon lequel l'élaboration des normes devrait tenir compte des variations d'une région à l'autre.
4. Quelques 418 000 hectares d'arachides sont semés en Argentine et la plus grande partie de cette production est exportée, ce qui fait de notre pays l'un des principaux exportateurs d'arachides de la meilleure qualité, exigée par les principaux marchés du monde. En 2013, l'Argentine a exporté quelques 518 000 t d'arachides, dont 40 804 t sous la forme d'huile d'arachide.
5. Les variétés d'arachides à forte teneur en acide oléique représentent actuellement 60 pour cent de toutes les surfaces ensemencées en Argentine et on s'attend à une augmentation de ce pourcentage dans les années à venir, suite à l'évolution vers des produits de meilleure qualité possédant des concentrations plus élevées de mono-insaturés dont les bienfaits pour la santé sont reconnus.
6. On obtient ainsi des huiles de meilleure qualité ce qui se reflète dans la composition en acides gras. Il en résulte pour les huiles d'arachide des paramètres de qualité et d'authenticité qui s'écartent du champ d'application de la Norme, ce qui entrave le commerce international de ce produit.
7. La preuve en a été apportée par des études réalisées par l'Institut national de technologie agricole (INTA), la Fondation arachide d'Argentine et la Chambre Argentine de l'arachide : 'Caractérisation de la qualité de l'arachide argentine pour la confiserie. Composition chimique et nutritionnelle. Profil d'acide gras. Récoltes 2007, 2008 et 2010<sup>1</sup>' et par une étude publiée dans le 'Revista Aceites y Grasas (Journal huiles et graisses), 2008 : 'Aperçu des différentes appellations d'huiles végétales d'espèces différentes, en fonction de leur composition en acides' Huile de tournesol et huile d'arachide.<sup>2</sup> Ces études, prouvent les variations de composition en acides gras des variétés produites en Argentine, ce qui démontre qu'une grande proportion des huiles produites n'est pas couverte par la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*.

<sup>1</sup> <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/031.pdf>

<sup>2</sup> <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/032.pdf>

8. Différents importateurs ont également reconnu la qualité des huiles d'Argentine et ont fait part de leur intérêt ; reconnaissant la situation, ils ont recommandé, par le biais de leurs institutions de représentation, d'utiliser des gammes similaires à celles reprises dans le présent document.

9. Il convient d'avoir à l'esprit que les normes du Codex Alimentarius constituent la référence internationale pour les aliments dans le contexte de l'OMC, et qu'elles doivent donc être révisées pour garantir que les paramètres applicables soient le reflet des variations d'une région à l'autre, car en l'absence d'un fondement scientifique, les paramètres actuels sont discriminatoires à l'égard des huiles d'arachide de l'Argentine sans aucune justification.

10. L'une des obligations du Codex Alimentarius est de revoir les normes et textes associés du Codex, s'il y a lieu, à la lumière de nouvelles connaissances scientifiques et d'autres informations pertinentes, pour qu'ils soient le reflet des variations des produits alimentaires d'une région à l'autre et éviter des restrictions du commerce au-delà de ce qui est nécessaire.

11. Il convient de souligner que ce problème est susceptible de s'amplifier dans les années à venir à cause de l'augmentation de l'utilisation de variétés à forte teneur en acide oléique, ce qui entraînera des entraves au commerce de l'huile d'arachide.

12. En vue de parvenir à répondre avec certitude à ce souci légitime, l'Argentine estime donc qu'il convient d'aborder ce sujet dans le contexte du Codex Alimentarius afin d'amender les paramètres des facteurs de composition des acides gras et des autres facteurs de qualité, tout en s'appuyant toujours sur une base scientifique reposant sur des études sérieuses, telles que celles que l'Argentine a effectuées dans ce contexte.

### PARAMÈTRES CONCERNÉS

13. L'Argentine suggère en particulier une révision des paramètres suivants qui sont actuellement différents de ceux qui figurent dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique :

#### Acides gras :

C16:0 (Acide palmitique), C18:1 (Acide oléique), C18:2 (Acide linoléique), C20:0 (Acide arachidonique), C20:1 (Acide eicosénoïque) et C22:1 (Acide érucique).

#### Autres facteurs de qualité :

Indice d'iode

Densité relative à 20 °C

14. Le tableau suivant reprend la comparaison entre la proposition de l'Argentine et les données de la Norme du Codex (les valeurs modifiées sont indiquées en caractères gras) :

**Profil de composition en acides gras de l'huile d'arachide**

Acides gras	Proposition de l'Argentine	CODEX-STAN 210
<b>C16:0 (acide palmitique)</b>	<b>5.0-14.0</b>	8.0-14.0
C16:1	ND-0.2	ND-0.2
C18:0	1.0-4.5	1.0-4.5
<b>C18:1 (acide oléique)</b>	<b>35.0-80</b>	35.0-69.0
<b>C18:2 (acide linoléique)</b>	<b>4.0-43.0</b>	12.0-43.0
C18:3	ND-0.3	ND-0.3
<b>C20:0 (acide arachidique)</b>	<b>0.7-2.0</b>	1.0-2.0
<b>C20:1 (acide eicosénoïque)</b>	<b>0.7-3.2</b>	0.7-1.7
C22:0	1.5-4.5	1.5-4.5
<b>C22:1 (acide érucique)</b>	<b>ND-0.55</b>	ND-0.3
C24:0	0.5-2.5	0.5-2.5
C24:1	ND-0.3	ND-0.3

**Autres paramètres de qualité :****Indice d'iode**

Codex : 86-107

Proposition de l'Argentine : 77-107

**Densité relative**

Codex : 0.912-0.920  $x=20^{\circ}\text{C}$

Proposition de l'Argentine : 0.909-0.920  $x=20^{\circ}\text{C}$

**CONCLUSIONS**

15. L'Argentine a élaboré cette proposition d'amendement de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, car il existe une production d'huile d'arachide dont les variations nationales et mondiales de composition en acides gras ne sont pas reflétées dans la norme actuelle.

16. L'Argentine est l'un des principaux exportateurs d'huile d'arachide du monde et elle estime qu'il est important de trouver une réponse à cette question au sein du CCFO, à cause des huiles obtenues à partir de nouvelles variétés d'arachides produites en Argentine.

17. Ainsi, et en s'appuyant sur des études scientifiques sur le profil de composition en acides, l'Argentine propose d'amender la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*.

## ANNEXE I

**DOCUMENT DE PROJET POUR L'AMENDEMENT DE LA  
COMPOSITION EN ACIDES GRAS ET LES AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ DE L'HUILE  
D'ARACHIDE DANS LA  
NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)**

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

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), afin de modifier certains profils de composition en acides gras de l'huile d'arachide ainsi que les facteurs de qualité correspondants, en vue d'appuyer la variabilité des huiles d'arachide actuellement commercialisées et non couvertes par le champ d'application de la norme.

L'Argentine est parmi les principaux exportateurs d'huile d'arachide brute et a relevé que certaines huiles d'arachide argentines authentiques commercialisées ne sont pas couvertes par la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* ; elles ne peuvent donc pas être classées, même quand elles sont obtenues à partir de semences d'arachide certifiées.

Les écarts sont particulièrement notés pour les acides gras suivants : C16:0 (Acide palmitique), C18:1 (Acide oléique), C18:2 (Acide linoléique), C20:0 (Acide arachidonique), C20:1 (Acide Eicosénoïque) et C22:1 (Acide érucique).

Par ailleurs, les paramètres d'authenticité devraient être ajustés :

- Indice d'iode
- Densité relative

L'objet de ces nouveaux travaux est de réviser les paramètres de composition et de qualité qui définissent l'huile d'arachide, en proposant la caractérisation des acides gras susmentionnés, ainsi que leurs valeurs respectives pour les caractéristiques physiques et chimiques.

### 2. Pertinence et actualité :

L'Argentine est l'un des rares pays du monde qui produisent des arachides de grande qualité pour la consommation humaine et donc une huile d'arachide de grande qualité, possédant un très bon goût, dont les propriétés alimentaires sont éminemment bénéfiques et qui constitue un intrant important pour l'industrie alimentaire des en-cas et de la confiserie.

La qualité nutritionnelle des huiles d'arachide d'Argentine constitue un aspect important, car l'utilisation de variétés ayant une teneur en acide oléique plus élevée augmente ces dernières années et cette tendance se poursuivra au cours des campagnes à venir. Le profil acide de l'huile qui en résulte n'est actuellement pas couvert par la Norme du Codex.

Afin de garantir la loyauté, le dynamisme et la transparence du commerce régional ou international, il est essentiel que le Codex envisage d'amender les paramètres relatifs à la teneur en acides gras, pour créer un cadre adapté aux huiles d'arachide actuellement commercialisées et cohérent du point de vue du calcul stœchiométrique, appuyant ainsi le concept de l'authenticité et les facteurs de qualités qui y sont liés.

### 3. Les principales questions à traiter

Les nouveaux travaux proposés pour amender les paramètres de l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* seront réalisés dans le cadre des procédures existantes pour les normes du Codex et comprendront notamment :

- les facteurs essentiels de composition et de qualité ;
- des tableaux avec la composition caractéristique en acides gras ;
- d'autres facteurs de composition et de qualité.

#### Profil de composition en acides gras de l'huile d'arachide

Acides gras	Proposition de l'Argentine	CODEX-STAN 210
<b>C16:0</b>	<b>5.0-14.0</b>	8.0-14.0
C16:1	ND-0.2	ND-0.2
C18:0	1.0-4.5	1.0-4.5
<b>C18:1</b>	<b>35.0-80</b>	35.0-69.0

Acides gras	Proposition de l'Argentine	CODEX-STAN 210
<b>C18:2</b>	<b>4.0-43.0</b>	12.0-43.0
C18:3	ND-0.3	ND-0.3
<b>C20:0</b>	<b>0.7-2.0</b>	1.0-2.0
<b>C20:1</b>	<b>0.7-3.2</b>	0.7-1.7
C22:0	1.5-4.5	1.5-4.5
<b>C22:1</b>	<b>ND-0.55</b>	ND-0.3
C24:0	0.5-2.5	0.5-2.5
C24:1	ND-0.3	ND-0.3

#### Autres paramètres de qualité

##### Indice d'iode

Codex : 86-107

Proposition de l'Argentine : 77-107

##### Densité relative

Codex : 0.912-0.920 x=20°C

Proposition de l'Argentine : 0.909-0.920 x=20°C

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

##### ***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.***

La présente proposition a pour objet la révision des valeurs reprises en section 3) en vue de fournir des informations appropriées sur la composition d'un produit authentique, en tenant compte de la variabilité mondiale.

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

L'Argentine exporte la plus grande partie de sa production d'arachides. La superficie totale ensemencée est d'environ 418 000 hectares. En 2013, l'Argentine a exporté quelques 518 000 tonnes d'arachides et environ 40 804 tonnes d'huile d'arachide à destination des principaux marchés du monde.

Environ 60 pour cent des exportations argentines d'arachides vont vers l'Union Européenne (principalement les Pays-Bas, l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la France), et le reste se répartit entre les États-Unis d'Amérique, les Émirats Arabes Unis, l'Afrique du Sud, l'Australie, le Chili, la Fédération de Russie, l'Algérie, l'Ukraine, la Chine, le Viet Nam, la Turquie, Israël, la Chine (RAS de Hong Kong) et d'autres pays.

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

Au cours des dernières années, en raison de l'utilisation de nouvelles variétés d'arachides, l'huile d'arachide authentique obtenue présente une composition en acides gras et des paramètres de qualité qui ne sont plus couverts par les valeurs de la Norme du Codex. Plusieurs pays font reposer leur législation sur la norme du Codex ce qui pourrait constituer une entrave au commerce de l'huile d'arachide d'Argentine.

L'amendement proposé de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* permettra la mise en place d'une approche harmonisée des facteurs de composition et de qualité et facilitera le commerce mondial d'huile d'arachide.

##### ***c) Potentiel commercial au plan international ou régional***

Le marché de l'huile d'arachide de grande valeur sur le plan régional et international souffre de problèmes qui découlent du classement formel de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* et cela mène à des difficultés pour le commerce.

Le tableau suivant donne les statistiques du commerce d'huile d'arachide en tonnes :

### Huile d'arachide, production mondiale, importations et exportations

(Milliers de tonnes, janvier/février)

	2009	2010*	2011	2012*	2013*
<b>production</b>					
Chine	1 903,9	2 034,3	2 015	2 029	1 955
Inde	819,7	650	646	447	348
Nigéria	276	291,4	273	300	316
Soudan	161,8	178,5	158	154	158
Sénégal	125,4	164	211	112	121
USA	65,2	73	86	91	96
<b>Argentine</b>	<b>80,6</b>	<b>53</b>	<b>38</b>	<b>58</b>	<b>57</b>
Myanmar	221,5	236,7	244	234	225
Vietnam	31	28,3	47	n/a	n/a
Autres	565,2	549,6	469	605	632
<b>Total</b>	<b>4 250,3</b>	<b>4 258,8</b>	<b>4 187</b>	<b>4 030</b>	<b>3 908</b>
<b>Importateurs</b>					
UE	83,6	83,5	79	62	68
USA	33,6	26,2	15	9	19
Chine	20,7	68,5	61	64	61
Chine (RAS de Hong Kong)	11,9	16,3	12	8	8
Autres	27,3	32,3	29	27	36
<b>Total</b>	<b>177,1</b>	<b>226,8</b>	<b>196</b>	<b>170</b>	<b>192</b>
<b>Exportateurs</b>					
Sénégal	30,9	57	58	14	12
<b>Argentine</b>	<b>82,1</b>	<b>60,4</b>	<b>37</b>	<b>57</b>	<b>55</b>
Brésil	31,1	23,5	23	38	63
Chine	9,8	7,8	9	8	7
Inde	2	0,4	7	18	5
Autres	49,9	60,4	56	54	54
<b>Total</b>	<b>205,8</b>	<b>209,5</b>	<b>190</b>	<b>189</b>	<b>196</b>

\* Estimation

Source : OilWorld /Base de données sur le commerce des produits de base (Comtrade) — Division de statistique des Nations Unies/FAOSTAT

#### Principales destinations des exportations au départ de l'Argentine

% du total	2010	2011	2012	2013
Chine	39	50	61	43
Pays-Bas	30	9	12	30
USA	22	27	6	24
Chine (RAS de Hong-Kong)	2	6	5	2,0
Espagne	—	—	—	0,3
Autres	7	9	16	0,7
Total	100	100	100	100

Source : INDEC

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Le produit est déjà normalisé par le CCFO. La proposition vise à amender les profils d'acides gras afin d'englober l'huile d'arachide actuellement commercialisée. La proposition vise également à réviser les paramètres de qualité de l'indice d'iode et de la densité relative à 20 °C.

Les amendements proposés reposent sur des études scientifiques et des données d'analyse robustes, qui servent à justifier l'amendement de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique*. Les études suivantes sont disponibles :

- *Caractérisation des propriétés chimiques et organoleptiques des arachides d'Argentine destinées à la confiserie afin de déterminer l'appellation d'origine. Institut national pour la technologie agricole (INTA), 2007.*

- *Caractérisation phytobiologique des arachides produites dans la province de Córdoba – Composition chimique et attributs nutritionnels du produit portant l'appellation d'origine 'Córdoba Peanuts' – deuxième phase. INTA, 2009.*
- Un aperçu de différentes 'appellations', en fonction de la composition acide de différentes espèces d'huiles végétales. Huile de tournesol et huile d'arachide. A&G 72, Volume XVIII, No. 3, 676-687, 2008.
- Caractérisation de la qualité des arachides d'Argentine destinées à la confiserie. Composition chimique et nutritionnelle. Profil d'acide gras. INTA – Conseil argentin de l'arachide – Fondation argentine de l'arachide<sup>3</sup>.

Ces études de caractérisation des paramètres de composition et de qualité de l'huile d'arachide montrent particulièrement que l'on peut constater dans de nombreux cas que les fourchettes des valeurs pour différents paramètres se situent en dehors des normes du Codex, ce qui appuie encore l'amendement proposé.

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

L'amendement des paramètres pour l'huile d'arachide dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* améliorera les informations mises à la disposition des consommateurs, et garantira les pratiques loyales du commerce de ces huiles, ainsi que c'est indiqué ci-dessus.

**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**

Aucun connu.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

L'amendement proposé de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* a un lien avec l'objectif stratégique 1 du Codex, Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

Il stipule que 'la Commission du Codex Alimentarius 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.'

L'objectif souligne que 'Les normes et textes apparentés du Codex concernant la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires, y compris l'étiquetage, devraient être rédigés avec soin de façon à refléter les variations possibles d'une région à l'autre. 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 de la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* contribuera à la loyauté du commerce de l'huile d'arachide, et empêchera que des huiles authentiques ne soient exclues de la Norme.

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

Le Codex a élaboré des normes pour pratiquement toutes les graisses et les huiles, dans les :

- *Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981).
- *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981)
- *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999)

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

Aucun identifié.

<sup>3</sup> <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/031.pdf>

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

Aucun identifié.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, comprenant 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.**

- Approbation au titre de nouveaux travaux par la 38<sup>e</sup> CAC en 2015
- Examen des projets d'amendement à l'étape 4 par le 25<sup>e</sup> CCFO en 2017
- Adoption à l'étape 5/8 par la 40<sup>e</sup> CAC en 2017.