

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP22/FO

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

À confirmer

RAPPORT DE LA VINGT-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Session virtuelle

18,19, 20, 21, 22 et 26 octobre 2021

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page iv
Liste des sigles et abréviations.....	page vi
Rapport de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 – 4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	5 – 6
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (point 2 de l'ordre du jour).....	7 – 24
Questions soumises pour information par la FAO et l'OMS et par les quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (point 3 de l'ordre du jour).....	25 – 32
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : huile de tournesol – Révision de la composition essentielle de l'huile de tournesol (intervalles CGL de composition en acides gras et propriétés physico-chimiques) (points 4.1 et 4.2 de l'ordre du jour).....	33 – 45
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile d'avocat (point 4.3 de l'ordre du jour)	46 – 82
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons</i> <i>d'olive</i> (CXS 33-1981) : révision des sections 3, 8 et annexe (point 5 de l'ordre du jour)	83 – 136
Révision de la liste des cargaisons précédentes acceptables dans le <i>Code d'usages pour</i> <i>l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac</i> (CXC 36-1987, annexe 2) (point 6 de l'ordre du jour)	137 – 144
Examen des propositions de nouveaux travaux et/ou de modification de normes Codex existantes (point 7 de l'ordre du jour)	145 – 172
Questions diverses (point 8 de l'ordre du jour) Document de travail sur la teneur en métal CXS 280-1973	173 – 175
Date et lieu de la prochaine session (point 9 de l'ordre du jour)	176

Pages**Annexes**

Annexe I –	Liste des participants	page 22
Annexe II –	Critères de performance pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles et l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson.....	page 37
Annexe III –	Modifications et révisions de la norme CXS 210-1999 – huile de tournesol	page 38
Annexe IV –	Modifications et révisions de la norme CXS 210-1999 – huile d'avocat	page 39
Annexe V –	Proposition de nouveaux travaux – huile de camélia	page 41
Annexe VI –	Proposition de nouveaux travaux – huile de sacha inchi	page 45
Annexe VII –	Proposition de nouveaux travaux – huile de calanus	page 50
Annexe VIII –	Proposition de nouveaux travaux – huile de soja à haute teneur en acide oléique	page 53
Annexe IX –	Modifications rédactionnelles de CXC 36-1987	page 57
Annexe X –	Document d'information pour les propositions de nouveaux travaux du CCFO	page 58

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Membres CCEXEC83 CAC45	Adoption	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : composition essentielle des huiles de tournesol	N09-2017	5/8	45 et annexe I II
		Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : huile d'avocat	N12-2017	5	82 (i) et annexe I V
		Modifications rédactionnelles du <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac</i> (CXC 36-1987) : annexe 2	-	-	144 (iii) annexe I X,
	Approbation	Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) visant à inclure : <ul style="list-style-type: none"> - l'huile de camélia ; - l'huile de sacha inchi ; - l'huile de soja à forte teneur en acide oléique 	-	1,2	152 160 169
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017) – Inclusion de l'huile de calanus	-	1,2	166
	Action	Mécanismes de révision de la <i>Norme pour les produits à base de matières grasses laitières</i> (CXS 280-1973)	-	-	175
CCMAS	Information	Approuvé les modifications rédactionnelles relatives aux méthodes d'analyse (y compris les changements apportés à leur qualification) concernant les graisses et les huiles, telles que proposées par le CCMAS dans le document CXS 234-1999	-	-	22 (i)
	Action	Informé le CCMAS que la requalification des méthodes n'a pas d'impact commercial	--	-	22 (i)
		Informé le CCMAS que l'indice de Crismer et le test de Halphen figurant dans la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) sont toujours utilisés et que ces méthodes devraient être conservées	-	-	22 (iii)
		Transmis les critères de performance proposés pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles et pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson	-	-	22 (ii) et annexe I I
CCFA	Action	Confirmation de la justification technologique de l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'antimoussants dans les huiles de friture, conformément à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid	-	-	23

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	But	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Arabie saoudite, Canada, Égypte, États-Unis, Inde, Ouganda, UE et OMS	Rédaction	Préparation d'un document de travail sur les travaux que le CCFO pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées			11
GTe Membres CCFO28	Rédaction/ Observations	Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile d'avocat		5/6	82 (ii)
		Révision de la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33-1981) : sections 3, 8 et annexe		2,3	135 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de camélia		2,3	152 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de sacha inchi		2,3	160 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) : inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique		2,3	169 (ii)
		Modification/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017) : inclusion de l'huile de calanus		2,3	166 (ii)
		Examen des propositions concernant les nouvelles substances à ajouter à la Liste des cargaisons précédentes acceptables		-	144 (ii)

LISTE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

AGT	acides gras trans
AOAC	Association des chimistes agricoles officiels
AOCS	American Oil Chemists Society
BPF	bonnes pratiques de fabrication
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CL	lettre circulaire (<i>Circular letter</i>)
COI	Conseil oléicole international
CRD	document de séance (<i>Conference room document</i>)
CXG	lignes directrices du Codex
CXS	norme du Codex
DHA	acide docosahexaénoïque
DJA	dose journalière acceptable
DJT	dose journalière tolérable
É.-U.	États-Unis d'Amérique
EPA	acide eicosapentaénoïque
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FOSFA	Fédération des associations des huiles, graines et graisses
GL	ligne directrice (<i>Guideline</i>)
GLC	chromatographie gaz-liquide
GTe	groupe de travail électronique
GTP	groupe de travail physique
HOVC	huile d'olive vierge courante
IR	indice de réfraction
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires
ND	non détecté
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PHO	huiles partiellement hydrogénées
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne
USPC	Convention de la Pharmacopée des États-Unis

INTRODUCTION

1. La vingt-septième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) s'est tenue virtuellement du 18 au 26 octobre à l'aimable invitation du gouvernement malaisien. La session était présidée par Mme Norrani Eksan, directrice de la conformité et du développement industriel à la division de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, au sein du ministère de la Santé de la Malaisie. Y ont participé des délégués de 66 États membres, d'une organisation membre et de 10 organisations ayant statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Khairy Jamaluddin, ministre de la Santé de la Malaisie, a accueilli les délégués et a souligné l'important rôle des graisses et des huiles dans le régime alimentaire des populations. Ces produits faisant l'objet d'échanges internationaux, il a insisté sur l'importance d'établir des normes pour garantir leur qualité, leur sécurité sanitaire et leur authenticité. Il a appelé à renforcer les travaux du CCFO pour tenir compte de la demande croissante de graisses et d'huiles plus saines et du besoin de relever divers défis mondiaux émergents, comme l'évolution des systèmes alimentaires, le changement climatique, les nouveaux lieux géographiques de production et les progrès technologiques. Il a félicité la nouvelle présidente du CCFO et a souhaité au Comité une session constructive et fructueuse.
3. M. Mohd Salim Dulatti, directeur principal pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments au ministère de la Santé de Malaisie ; le Dr Markus Lipp, fonctionnaire principal de la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ; le Dr Francesco Branca, directeur du Département de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ; M. Purwiyatno Hariyadi, vice-président de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et M. Tom Heilandt, secrétaire du Codex, ont également pris la parole.

Répartition des compétences¹

4. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.
6. Le CCFO est convenu d'examiner au point 8 de l'ordre du jour (Questions diverses), si le temps le permet, un document de travail préparé par l'Iran sur la teneur en métal de l'huile de beurre dans la *Norme Codex pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280).

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2 de l'ordre du jour)³

Questions soumises pour information

7. Le CCFO a pris note des questions soumises pour information lors des sessions suivantes : quarante-deuxième et quarante-troisième sessions de la CCA, soixante-dix-huitième et quatre-vingtième sessions du CCEXEC, quarante-cinquième session du CCFL, quarantième et quarante-et-unième sessions du CCMAS, treizième session du CCCF et cinquante-deuxième session du CCFA.

Questions demandant une action – quarante-et-unième session du CCNFSDU et quarante-sixième session du CCFL – acide gras trans

8. Le CCFO a noté que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) est convenu, à sa quarante-et-unième session, d'interrompre les travaux sur la demande d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT) et a demandé au CCFO d'examiner les moyens possibles pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées. Il a également été noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), à sa quarante-sixième session, a examiné la possibilité d'un nouveau travail sur les AGT, mais est convenu de ne pas l'entamer pour le moment et de préparer un document de travail en tenant compte des résultats des délibérations du CCFO.
9. Le représentant de l'OMS, rappelant la proposition du CCNFSDU, a demandé au CCFO d'examiner les moyens possibles pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées. Le représentant a noté que malgré le nombre croissant de pays prenant des mesures strictes pour éliminer les AGT produits

¹ CRD1 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/FO 21/27/1 ; CRD18 (Iran)

³ CX/FO 21/27/02 ; CX/FO 21/27/02 Add.1 ; CRD02 (Pays-Bas et États-Unis d'Amérique) ; CRD07 (Secrétariat du Codex) ; CRD08 (UE, Norvège, GOED) ; CRD15 (Canada).

industriellement ou pour interdire la production et l'utilisation des huiles partiellement hydrogénées, tous les États membres devront accélérer l'adoption de ces mesures pour atteindre l'objectif mondial d'éliminer les AGT produits industriellement d'ici à 2023. Le représentant a donc souligné l'important rôle que le CCFO pourrait jouer, notamment, par exemple, en modifiant la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)* ainsi que la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS19-1981)* pour y inclure l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées.

10. Les délégations se sont généralement déclarées favorables à l'examen par le CCFO des moyens pouvant être mis en œuvre pour aborder la question des AGT et des huiles partiellement hydrogénées dans l'approvisionnement alimentaire. Le document préparé par le Canada et figurant dans le CRD15 pourra être utilisé à cette fin. Pour aller de l'avant, il a été proposé qu'un groupe de membres intéressés se réunisse pour préparer un document de travail afin d'étudier le type de travail que le CCFO pourrait entreprendre pour soutenir la réduction des AGT ou l'élimination des huiles partiellement hydrogénées. Une lettre circulaire sollicitant des données pour appuyer ce processus pourrait également être publiée ; et/ou des propositions de nouveaux travaux pourraient également être soumises en réponse à la lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux.

Conclusion

11. Le CCFO est convenu que le Canada préparerait, en collaboration avec l'Arabie saoudite, l'Égypte, les États-Unis d'Amérique, l'Inde, l'Ouganda, l'Union européenne et l'OMS, un document de travail sur les travaux que le Comité pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les huiles partiellement hydrogénées, pour examen à sa prochaine session.

Questions demandant une action – quarante-et-unième session du CCMAS

12. La présidente du CCFO a informé la réunion que les questions soumises par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa quarante-et-unième session couvrent quatre points principaux, à savoir les modifications d'ordre rédactionnel des méthodes d'analyse du CCFO, la requalification des méthodes d'analyse et leur impact commercial, l'utilisation de la démarche-critères pour les méthodes de détermination de l'arsenic dans les huiles de poisson et l'examen de nouvelles méthodes. Elle a également noté que les États-Unis d'Amérique et les Pays-Bas avaient préparé des réponses aux questions soulevées par le CCMAS (CRD02) ; et a proposé que ce document soit utilisé comme base de discussion. Le CCFO a accepté la proposition de la présidente.

Méthodes d'analyse des graisses et des huiles dans les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999), approuvées par le CCMAS, pour examen par le CCFO⁴

13. Le CCFO a reconnu que les modifications proposées étaient principalement d'ordre rédactionnel et visaient à aligner les dispositions de la norme CXS 234-1999 sur celles des normes du CCFO, ainsi qu'à assurer la cohérence avec la terminologie actuellement utilisée par le CCMAS.
14. Le Comité a accepté les modifications rédactionnelles proposées (y compris la requalification des méthodes) qui permettent d'assurer la cohérence entre les textes Codex et a soutenu la proposition du CCMAS de transmettre ces modifications directement à la quarante-quatrième session de la CCA pour adoption.

Impact commercial de la requalification des méthodes⁵

15. Le CCFO a noté que le CCMAS, à sa quarante-et-unième session, avait modifié un certain nombre de méthodes pour les graisses et les huiles figurant dans la norme CXS 234-1999, notamment les méthodes concernant les antioxydants synthétiques, la composition en acides gras dans les huiles de poisson, la composition en acides gras dans les graisses animales portant un nom spécifique, le titre dans les graisses animales portant un nom spécifique, et les matières insaponifiables dans les graisses végétales portant un nom spécifique. Il a également noté que le CCMAS avait demandé au CCFO des précisions sur l'impact commercial d'une requalification des méthodes suivantes :

- graisses et huiles (AOCS Ce 6-86 pour les antioxydants synthétiques comme type II, AOAC 983.15 comme type III) ;
- huiles de poisson (AOCS Ce 2-66 et AOCS Ce 1i-07 pour la composition en acides gras comme type II, ISO 12966-2 et ISO 12966-4 comme type III) ;
- graisses animales portant un nom spécifique (AOCS Ce 2-66 et AOCS Ce 1j-07 pour la composition en acides gras comme type II, ISO 12966-2 et ISO 12966-4 comme type III) ;

⁴ CX/FO 21/27/2 Annexe II 4.3 pour examen par le CCFO

⁵ CX/FO 21/27/2 Annexe II 4.4 pour examen par le CCFO

- graisses animales portant un nom spécifique (ISO 935 pour le titre comme type I, AOCS Cc 12-59 comme type IV) ;
 - graisses végétales portant un nom spécifique (ISO 18609 pour la matière insaponifiable comme type IV).
16. Le CCFO a noté que les membres du Codex n'ont signalé aucun impact commercial de la requalification des méthodes et a approuvé les révisions proposées pour la requalification des méthodes décrites au paragraphe 15 ci-dessus.
17. En réponse à la question de savoir si les méthodes pour l'indice de Crismer et le test de Halphen de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) sont toujours employées, un membre a confirmé qu'elles sont toujours utilisées dans le commerce. Le CCFO a donc décidé d'informer le CCMAS que ces deux méthodes seront maintenues dans la norme CXS 234-1999.

Méthode d'analyse de l'arsenic dans les huiles comestibles et les huiles de poisson

18. En ce qui concerne la proposition du CCMAS visant à ce que la (les) méthode(s) d'analyse de l'arsenic total dans les graisses et les huiles et de l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson repose(nt) sur une démarche-critères, le CCFO a noté que l'adoption d'une démarche-critères permettrait aux laboratoires de choisir les méthodes avec plus de souplesse ; et que le Manuel de procédure du Codex recommande l'utilisation d'un critère numérique lorsque cela est approprié.
19. Le CCFO est convenu d'utiliser des critères de performance pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson et pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles respectivement, y compris des exemples de méthodes applicables, et de transmettre au CCMAS, pour examen, les critères de performance proposés pour l'arsenic total et l'arsenic inorganique (voir paragraphe 22).

Nouvelles méthodes

20. Un membre a souligné le besoin d'harmoniser les dispositions concernant les méthodes entre les normes du CCFO et la norme CXS 234-1999. Le CCFO a noté que les informations pertinentes devraient être soumises au CCMAS pour examen. Pour ce qui est de la demande formulée par un observateur concernant l'examen de nouvelles méthodes d'analyse pour les graisses et les huiles (c'est-à-dire des méthodes de quantification des acides gras oméga-3, EPA, DHA et des acides gras oméga-3 totaux dans les huiles de poisson), le CCFO a noté que l'examen des ensembles exploitables sur les graisses et les huiles dans la norme CXS 234-1999 s'est concentré sur la vérification de l'« aptitude aux fins recherchées » des méthodes de la norme et sur l'examen du type adapté. Aucune nouvelle méthode d'analyse n'a été envisagée à ce stade, mais de nouvelles méthodes pourraient être soumises au processus normal d'approbation sur la recommandation du comité de produits concerné, par exemple le CCFO.
21. Le Secrétariat du Codex a clarifié que les propositions concernant toute nouvelle méthode d'analyse devraient être transmises par le biais d'une proposition de nouveaux travaux et conformément aux procédures internes du CCFO. Le Comité a en outre noté que le document d'information intitulé « Indications détaillées sur le processus de soumission, d'examen et d'approbation des méthodes à inclure dans la norme CXS234-1999 », préparé par le CCMAS, devrait être pris en compte lors de l'élaboration de la méthode d'analyse par le CCFO, en précisant que ce document est disponible sur le site web du Codex.

Conclusion

22. Le CCFO est convenu :
- i. d'approuver les modifications rédactionnelles relatives aux méthodes d'analyse (y compris les changements apportés à leur qualification) concernant les graisses et les huiles, telles que proposées par le CCMAS dans le document CXS 234-1999, et de faire savoir au CCMAS que la requalification des méthodes n'avait aucun impact commercial ;
 - ii. de transmettre au CCMAS, pour examen, les critères de performance proposés pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles comestibles et pour l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson (annexe II) ;
 - iii. d'informer le CCMAS que l'indice de Crismer et le test de Halphen figurant dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) sont toujours utilisés, et de demander au CCMAS de conserver ces méthodes.

Questions demandant une action – cinquante-deuxième session du CCFA

Utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471)

23. Le CCFO est convenu d'informer le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) que les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) étaient technologiquement justifiés pour une utilisation en tant qu'antimoussants à une concentration maximale de 10 000 mg/kg dans les huiles de friture, conformément à

la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid.

24. Le CCFO a également noté que le CCFA, à sa cinquante-deuxième session, avait achevé le processus d'alignement de la norme CXS 210-1999, et que les modifications proposées en vue de l'inclusion des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans la section sur les additifs alimentaires de cette norme seraient apportées par le CCFA directement dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995).

QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION PAR LA FAO ET L'OMS ET PAR LES QUATRE-VINGT-DIXIÈME ET QUATRE-VINGT-ONZIÈME SESSIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (point 3 de l'ordre du jour)⁶

25. La présidente du CCFO a rappelé la demande adressée à la FAO et à l'OMS concernant l'évaluation de la sécurité de 23 substances en vue de leur inclusion dans la liste des cargaisons précédentes acceptables, en notant que cette demande avait été formulée lors de la vingt-quatrième session du CCFO et que l'urgence de recevoir une réponse avait été rappelée lors de la vingt-sixième session.
26. Notant que l'évaluation avait été réalisée depuis par le JECFA lors de ses quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions, la présidente a remercié la FAO et l'OMS d'avoir mené à bien ce travail malgré les difficultés liées à la pandémie.
27. Le représentant de l'OMS a présenté les résultats de l'évaluation du JECFA en notant que les recommandations du JECFA soumises à l'examen du CCFO couvraient deux aspects :
- la révision du critère n° 2 du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac* (CXC 36-1987) tel qu'adopté par la CCA à sa trente-quatrième session (2011) ;
 - les résultats de l'évaluation par le JECFA de la sécurité de 23 substances susceptibles de se présenter en tant que cargaisons précédentes.

Révision du critère n° 2 de CXC 36-1987

28. Concernant la recommandation de réviser le critère numéro 2, le représentant a signalé que, sur la base des données de consommation de graisses et d'huiles par les nourrissons et les jeunes enfants, l'exposition alimentaire aux substances chimiques des cargaisons précédentes ne pose pas de problème de santé pour la population générale si la DJA ou la DJT est suffisamment protectrice, par exemple, si la DJA ou la DJT est supérieure ou égale à 0,3 mg/kg de poids corporel par jour. Le critère indique actuellement que la DJA (ou DJT) de la substance devrait être supérieure ou égale à 0,1 mg/kg de poids corporel par jour. En ce qui concerne les substances pour lesquelles il n'existe pas de DJA ou de DJT numérique, le critère indique qu'elles devraient être évaluées au cas par cas. Dans de telles situations, le JECFA recommande que toute source supplémentaire d'exposition alimentaire aux substances chimiques de la cargaison précédente soit prise en compte, le cas échéant, dans l'évaluation de l'exposition.

Évaluation par le JECFA de la sécurité de 23 substances

29. Le représentant de l'OMS a informé le CCFO que 19 des 23 substances répondaient selon le JECFA aux critères d'acceptabilité en tant que cargaisons précédentes (réf. CX/FO 21/27/3 Rev). Les quatre substances ne répondant pas aux critères d'acceptabilité en tant que cargaison précédente pour les graisses et les huiles comestibles étaient la cire de montan, le lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire, le cyclohexane et l'anhydride acétique.
30. Le représentant de l'OMS a donné les précisions suivantes concernant le non-respect des critères d'acceptabilité par ces quatre substances :
- Concernant la cire de montan – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation de la cire de montan telle qu'elle est expédiée
 - Concernant le lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation du lignosulfonate de calcium de qualité non alimentaire tel qu'il est expédié
 - Concernant l'anhydride acétique et le cyclohexane – les données chimiques et toxicologiques disponibles n'étaient pas suffisantes pour permettre l'évaluation de l'anhydride acétique et du cyclohexane de qualité non alimentaire transportés en tant que cargaisons précédentes
31. La présidente du CCFO s'est félicitée de ce compte-rendu. Répondant à une demande d'informations complémentaires, le représentant de l'OMS a précisé que les rapports complets du JECFA et les

⁶ CX/FO 21/27/3 (Rev)

monographies seraient tous publiés dans un délai de 12 à 15 mois. En réponse à la proposition d'une délégation membre de disposer de plus de temps pour examiner les résultats, dont les rapports complets des quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du JECFA, il a été convenu de reporter l'examen de l'évaluation et des recommandations du JECFA à la prochaine session du CCFO.

Conclusion

32. Le CCFO est convenu :
- i. de reporter les discussions sur ce point à sa vingt-huitième session, lorsqu'il examinera en détail les résultats de l'évaluation du JECFA ;
 - ii. de demander au Secrétariat du Codex d'informer tous les membres de la publication des rapports du JECFA et de diffuser une lettre circulaire sollicitant des observations sur les recommandations des quatre-vingt-dixième et quatre-vingt-onzième sessions du JECFA afin de faciliter les débats lors de la vingt-huitième session du CCFO.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) :

Huile de tournesol – examen de la composition : Section 3.1 – Intervalles CGL de composition en acides gras – intervalles des indices d'acides oléique et linoléique (point 4.1 de l'ordre du jour)⁷

33. La présidente a rappelé qu'à sa vingt-sixième session (2019), le CCFO avait examiné l'avant-projet de révision de la section 3.1 – Intervalles CGL de la composition en acides gras – intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol – et était convenu : i) de conserver les définitions originales des produits ; ii) d'approuver les intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique dans l'huile de tournesol (acide oléique C18:1 : 14,0 – 43,0 ; acide linoléique C18:2 : 45,4 – 74,0) ; de retenir l'avant-projet de révision des intervalles CGL à l'étape 4 en attendant l'examen des propriétés physiques et chimiques (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) – voir point 4.2 de l'ordre du jour (propriétés physiques et chimiques).
34. Elle a donc fait savoir qu'il n'y aurait pas de débat sur le point 4.1 de l'ordre du jour, et que le Comité se pencherait sur la recommandation concernant les prochaines étapes lors de l'examen du point 4.2 (propriétés physiques et chimiques).

Huile de tournesol – examen de la composition : Propriétés physiques et chimiques (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) (point 4.2 de l'ordre du jour)⁸

35. L'Argentine, qui assure la présidence du groupe de travail électronique (GTe), s'exprimant également au nom du Brésil, qui en assure la coprésidence, a présenté ce point de l'ordre du jour et exposé le processus suivi par le GTe, y compris la collecte des données par l'entremise d'une lettre circulaire, l'analyse des données, les débats et les décisions. Les valeurs proposées des paramètres révisés prennent en compte à la fois les limites minimales et maximales.
36. Le CCFO a examiné les valeurs de chaque paramètre comme indiqué ci-dessous.

Indice de réfraction

37. Le CCFO a examiné la révision proposée de la valeur maximale de l'indice de réfraction à 1,475, et pris acte du large soutien dont elle bénéficiait. Certaines délégations se sont cependant prononcées pour le maintien de la valeur actuelle de 1,468.

Conclusion

38. Le CCFO a approuvé la révision proposée de la valeur maximale de l'indice de réfraction à 1,475, et pris acte de la réserve de la Fédération de Russie et de l'Ouganda concernant cette décision.

Indice de saponification

39. Le CCFO a examiné la révision proposée de la valeur minimale de l'indice de saponification de 188 à 187. Cette révision a bénéficié d'un soutien général.
40. Bien qu'étant favorable à ce changement, une délégation a indiqué qu'à son avis, il conviendrait de spécifier ce type de fraction pour l'huile de tournesol, qu'il s'agisse des teneurs élevées ou moyennes en acide oléique et linoléique, à des fins économiques et pour des motifs d'équité. En spécifiant le type de fraction lipidique en plus de la gamme des valeurs, on fournit à l'industrie ou à l'acheteur une indication de la qualité de l'huile de tournesol en même temps qu'on protège le consommateur.

⁷ REP19/FO, paragraphe 76 b) et e)

⁸ CX/FO 21/27/4 ; CRD09 (Ghana) ; CRD23 (Communauté de l'Afrique de l'Est)

Conclusion

41. Le CCFO a approuvé la proposition de réduire la valeur minimale de l'indice de saponification de 188 à 187, et pris note de la réserve de la Fédération de Russie en la matière.

Indices d'iode

42. Le CCFO a noté qu'il n'y avait pas de révision proposée, et est convenu de conserver les valeurs des indices en vigueur dans la norme.

Densité relative

43. Le CCFO a noté que la réduction de la valeur minimale de la densité relative de 0,918 à 0.916 bénéficiait d'un large appui.

Conclusion

44. Le CCFO a approuvé la valeur minimale proposée de 0,916, et a pris note de la réserve de la Fédération de Russie concernant cette décision.

Conclusions concernant les points 4.1 et 4.2 de l'ordre du jour

45. Le CCFO est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – huile de tournesol, pour adoption à l'étape 5/8 par la quarante-cinquième session de la CCA :
- i. révision de la composition : section 3.1 – intervalles CGL de composition en acides gras (intervalles proposés des indices d'acides oléique et linoléique) (annexe III, partie A) ;
 - ii. révision de l'annexe – Autres facteurs de composition et de qualité ; section 3 – propriétés chimiques et physiques (tableau 2 – Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes – indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) (annexe III, partie B).

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : Inclusion de l'huile d'avocat (point 4.3 de l'ordre du jour)⁹

46. Le représentant du Mexique, prenant la parole en qualité de président du GTe et s'exprimant également au nom du co-président du GTe (États-Unis d'Amérique), a présenté ce point de l'ordre du jour et décrit la procédure suivie par le Groupe de travail, ainsi que l'historique, la méthodologie et l'analyse des données soumises. Il a expliqué au CCFO que le Groupe de travail s'était principalement penché sur les paramètres à proposer pour définir une huile d'avocat pure à 100 %, tout en favorisant néanmoins une proposition inclusive prenant en compte les caractéristiques des huiles d'avocat produites dans diverses régions du monde, et pour lesquelles certains profils et certaines valeurs d'acides gras étaient essentiels à la définition des facteurs essentiels de composition et de qualité.
47. Le CCFO est convenu d'utiliser le document CRD20 Rev, préparé par le président du GTe, en guise de point de départ des discussions.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions des produits

48. Les discussions concernant la définition proposée ont notamment porté sur la partie du fruit dont provient l'huile – mésocarpe ou fruit entier. Les participants sont généralement convenus que l'huile est préparée à partir du mésocarpe de l'avocat, bien qu'on ait noté que la graine du fruit peut aussi en contenir de faibles quantités. Certaines délégations ont en conséquence estimé que la définition devrait faire uniquement référence au mésocarpe. D'autres ont cependant fait valoir que par souci de clarté, il était important de mentionner que l'huile d'avocat pouvait aussi être obtenue par transformation du fruit entier, et que sa qualité varierait selon le processus d'extraction, les huiles de meilleure qualité (vierge ou vierge extra) étant extraites uniquement à partir du mésocarpe. Le président du GTe a aussi noté que même dans les cas de transformation du fruit entier, le mécanisme utilisé fait en sorte que l'huile est uniquement obtenue à partir du mésocarpe, et non de la graine.
49. Rappelant les définitions des différents types d'huiles proposées sous la section 2.1 (Définition du produit) de la Norme CXS 210-1999, le Secrétariat du Codex a fait remarquer que dans certains cas, plusieurs définitions ont été proposées pour différencier les sources ou le type de l'huile (par exemple, huile de palme, huile de palmiste, stéarine de palme, etc.) Il a donc été suggéré qu'on pourrait envisager d'établir une différenciation semblable entre l'huile d'avocat préparée à partir du mésocarpe, et celle obtenue par transformation du fruit entier.

⁹ CX/FO 21/27/5, CX/FO 21/27/5 Add.1, CRD 20 Rev ; CRD23 (EAC).

50. Une définition simplifiée se limitant à indiquer que les huiles d'avocat sont obtenues à partir du fruit de l'avocatier a été proposée, mais d'autres délégations ont estimé qu'elle n'était pas assez précise. On a donc finalement opté pour la définition proposée par le GTe, simplement révisée pour des motifs de clarté.

Conclusion

51. Le CCFO est convenu de la définition suivante : « L'huile d'avocat peut être préparée à partir du mésocarpe de l'avocat (*Persea americana*), ou obtenue par la transformation du fruit entier ». Le Chili a exprimé sa réserve, jugeant qu'à son avis, l'huile d'avocat ne pouvait être extraite qu'à partir du mésocarpe du fruit, et ajoutant que les données disponibles étaient fondées uniquement sur l'extraction de l'huile à partir du mésocarpe.

Précisions concernant les termes huile vierge et huile vierge extra :

52. Le CCFO s'est aussi penché sur la note proposée (Les huiles vierge et vierge extra sont obtenues à partir du mésocarpe uniquement) concernant la définition de ces produits particuliers, expliquant que certaines délégations étaient favorables au maintien de cette note, tandis que d'autres s'y opposaient.
53. On a fait remarquer que dans la section 2.2 – Autres définitions – de la Norme CXS 210-1999, les huiles vierges sont déjà définies, et qu'il s'agissait d'éviter que toute nouvelle définition entre en conflit avec la définition actuelle proposée par le CCFO. On a aussi fait valoir que la disposition proposée concernant la composition en acides gras ne permettait pas de différencier les sources d'huiles (obtenues à partir du mésocarpe ou du fruit entier).
54. Pour éviter tout malentendu et clarifier l'objectif visé, le CCFO est convenu de supprimer la note (faisant référence à la source de l'huile vierge et vierge extra) contenue dans la définition et à divers autres endroits de l'avant-projet de norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Tableau 1 : Composition en acides gras de l'huile d'avocat déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques

55. Le CCFO a examiné les indices pour les intervalles de composition en acides gras de l'huile d'avocat exposés dans le tableau 1, et est convenu que les valeurs de la composition en acides gras devraient être exprimées avec une décimale. Il est en outre convenu des valeurs proposées suivantes de la composition en acides gras et des pourcentages correspondants, établis par le GTe :

Acide gras	Composition en acides gras des huiles végétales
C14:0	ND – 0,3
C16:0	11,0 – 26,0
C17:0	ND – 0,3
C17:1	ND – 0,1
C18:0	0,1 – 1,3
C18:2	7,8 – 19,0
C18:3	0,5 – 2,1
C20:1	ND – 0,3
C22:0	ND – 0,5
C24:0	ND – 0,2
C24:1	ND – 0,2

56. Après examen, le CCFO a aussi approuvé les changements proposés aux intervalles d'acides gras suivants :

C16:1

Un observateur a fait remarquer qu'une teneur en acide gras C16:1 de 17,05 % pourrait ouvrir la voie à une falsification indétectable de l'huile d'avocat, et a donc suggéré de réduire cette teneur à 12 %. Certains membres ont toutefois fait valoir qu'une valeur maximale limitée à 12 % aurait pour effet d'exclure certaines variétés d'huile d'avocat authentique, et qu'une valeur maximale de 17,1 permettait d'inclure une plus grande variété d'huiles d'avocat de diverses régions géographiques. Étant donné que les valeurs des teneurs limites

en acides gras sont exprimées avec une décimale, le CCFO a approuvé l'intervalle de 4,0 – 17,1 % pour la teneur en acide gras C16:1.

C18:1

57. Le CCFO est convenu de teneurs limites en acide gras C18:1 de 42,0 – 75,0, au lieu de l'intervalle proposé de 42,0 – 72,0.

C20:0

58. Le CCFO est convenu d'un intervalle de ND – 0,7 au lieu de ND – 0,3.

ANNEXE – AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

SECTION 3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques de l'huile d'avocat

59. Répondant à un intervenant qui s'inquiétait de ce que les valeurs indiquées au tableau 2 ressemblent à celles fournies pour d'autres types d'huile – par exemple, l'huile d'olive – et que cela posait un risque de falsification non détectée, le président du GTe a précisé que lorsqu'il s'agit de confirmer l'authenticité ou la falsification d'une huile donnée, les compositions en acides gras et en stérols sont plus cruciales que les propriétés chimiques et physiques.

Densité relative

60. Le CCFO est convenu de la fourchette de valeur de 0,910 – 0,920

Densité apparente

61. Le CCFO est convenu de supprimer la densité apparente puisque l'huile d'avocat est fluide à température ambiante et que ce paramètre ne s'applique donc pas à ce produit.

Indice de réfraction

62. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 1,458 – 1,470 en s'appuyant sur les données fournies par des membres.

Indice de saponification

63. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 170 – 202 pour cet indice.

Indice d'iode

64. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs proposé de 78 – 95 en s'appuyant sur les données fournies par des membres.

Matière insaponifiable

65. Le CCFO a approuvé la valeur maximale de 19,0.

SECTION 4. FACTEURS D'IDENTITÉ

Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans l'huile d'avocat brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux

Cholestérol

66. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 0,5.

Brassicastérol

67. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 0,5 en s'appuyant sur les données fournies par un membre.

Campestérol

68. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 4,0 – 8,3.

Stigmastérol

69. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 0,3 – 2,0 en s'appuyant sur les données fournies par un membre.

Bêta-sitostérol

70. Réagissant à la proposition d'une délégation de réduire la valeur minimale à 71,0, le président du GTe a précisé que l'intervalle typique de valeurs du bêta-sitostérol dans l'huile d'avocat s'établit à 82 – 83, bien qu'on

puisse observer certaines variations saisonnières qui sont prises en compte par la valeur minimale actuellement proposée. Il a réitéré que selon les données qui ont été fournies au GTe, la valeur de 71,0 paraît trop faible, sort de l'intervalle normal pour ce type d'huile et pourrait présenter un risque au plan de la qualité. Le CCFO est convenu de placer les valeurs minimales proposées de l'intervalle de 71,0 et de 79,0 entre crochets pour examen ultérieur.

71. On a aussi fait valoir que les méthodes utilisées pour mesurer la teneur en bêta-sitostérol ne devraient mesurer que le *bêta*-sitostérol, et non la somme du *bêta*-sitostérol et d'autres éléments mineurs, qui pourrait donner une valeur supérieure d'environ 4 %.

Delta-5-avénastérol

72. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de 2,0 – 8,0.

Delta-7-stigmastérol

73. Réagissant à une proposition d'augmenter la valeur maximale à 3,5, le président du GTe a suggéré plutôt de conserver la valeur proposée de 1,0 fondée sur les données existantes. Il a par ailleurs noté qu'il existe une étroite corrélation entre les valeurs de concentration du delta 7-stigmastérol et du delta-7-avénastérol, que les deux vont de pair, et qu'elles ne sauraient trop s'écarter l'une de l'autre. Tout en reconnaissant qu'il pourrait être possible de porter la valeur maximale des deux stérols à 1,5, il s'est dit d'avis que les données disponibles ne sauraient justifier une valeur maximale de 3,5. Le CCFO est convenu de placer les valeurs de 1,0 et de 3,5 entre crochets pour examen ultérieur.

Delta-7-avénastérol

74. Le CCFO a approuvé l'intervalle de valeurs de ND – 1,5 en s'appuyant sur les données recueillies par l'USPC.

Stérols totaux (mg/kg)

75. Comme on lui demandait si les intervalles de composition en stérols présentés au tableau 3 pouvaient être jugés représentatifs des huiles raffinées ou des huiles brutes, étant donné que beaucoup d'huiles d'avocat brutes ne sont pas jugées propres à la consommation humaine, le président du CCFO a précisé que la Norme CXS 210-1999 s'applique aux huiles destinées à la consommation humaine. Le Secrétariat du Codex a par ailleurs précisé que les informations fournies à l'annexe ont simplement pour objet de compléter les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme.
76. Réagissant à une proposition de réduire la valeur minimale à 3 000, le CCFO est convenu de placer les deux valeurs minimales proposées — 3 000 et 3 500 – entre crochets pour examen ultérieur, tout en approuvant la valeur maximale de 6 500.

Clérostérol et autres stérols

77. Le CCFO s'est penché sur la façon la plus appropriée de présenter les valeurs du clérostérol dans le tableau 3 de la norme CXS 210-1999, rappelant que ces valeurs ne valent que pour l'huile d'avocat. On a proposé d'ajouter les informations portant sur le clérostérol dans une note au bas du tableau, pour ne pas avoir à modifier le tableau entier. Le CCFO est convenu d'inclure la disposition relative au clérostérol dans une note ayant trait à la catégorie « Autres » du tableau, mais de la placer entre crochets en vue de l'examen ultérieur de son contenu/emplacement.
78. Un membre a noté qu'on ne trouve du clérostérol que dans les huiles d'avocat, et que si on décidait de supprimer ce stérol du tableau, il faudrait ajuster en conséquence les valeurs des autres stérols. Le président du GTe a précisé qu'il existe une forte corrélation entre le clérostérol et les autres stérols, et que c'est la raison pour laquelle il suggérait au CCFO d'en tenir compte au moment d'examiner les valeurs du clérostérol.
79. En s'appuyant sur les diverses données fournies par les membres, le CCFO est convenu d'examiner plus avant les teneurs en clérostérol et autres stérols.

Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques

80. Réagissant à une observation du président qui faisait valoir qu'aucune valeur n'avait été proposée pour les tocophérols et les tocotriénols, un membre a recommandé au CCFO de recueillir des données sur la teneur et la composition en tocophérols, de les examiner et de songer à leur inclusion dans la norme pour l'huile d'avocat, étant donné que les tocophérols constituent un important facteur d'identité. Le CCFO est convenu d'inclure les teneurs en tocophérols et en tocotriénols tels que proposés dans le document CX/FO 19/26/8 pour les huiles d'avocat, et de les placer entre crochets pour examen ultérieur.

Conclusion

81. Le Comité a noté que des progrès notables avaient été accomplis sur l'élaboration de l'avant-projet de norme tout en soulignant que certains éléments restaient entre crochets.
82. Le CCFO est convenu :
- i. de transmettre l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile d'avocat pour adoption à l'étape 5 par la quarante-cinquième session de la CCA (annexe IV) ;
 - ii. de constituer un GTe, sous la présidence du Mexique et la co-présidence des États-Unis d'Amérique, et travaillant en anglais et en espagnol :
 - a. pour examiner les valeurs/libellés proposés entre crochets ;
 - b. pour examiner les observations soumises à l'étape 5/6 en réponse aux lettres circulaires ;
 - c. pour préparer un rapport à soumettre au Secrétariat du Codex, au moins trois mois avant la vingt-huitième session du CCFO.
 - iii. de demander au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire demandant la soumission de données sur les teneurs en tocophérols et en tocotriénols de l'huile d'avocat à présenter dans le tableau 4 ;
 - iv. de demander au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius de repousser la date limite proposée pour l'achèvement des travaux à la vingt-huitième session du CCFO.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981) : RÉVISION DES SECTIONS 3, 8 ET ANNEXE (point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

83. L'Espagne, en sa qualité de présidente du GTe, a présenté le point de l'ordre du jour au nom des coprésidents, l'Argentine et le Canada, en attirant l'attention sur le processus suivi par le GTe et comprenant 11 cycles de consultations, l'examen de 16 questions clés et l'alignement de la présentation du document CXS 33-1981 sur celle du document CXS 210-1999. Le président a noté qu'un certain nombre de questions restaient en suspens, notamment : la suppression de la définition de l'huile d'olive vierge courante, des paramètres connexes et d'une note de bas de page relative à la vente (section 3.1) ; les intervalles CGL de la composition en acides gras et des stérols (section 3.2) ; la manière dont les mesures d'incertitude devraient être prises en compte ; et la détermination du type des méthodes d'analyse. Il a proposé que le Comité se concentre sur les conclusions en vue de parvenir à un accord final.
84. La présidente du CCFO a proposé que le Comité examine l'avant-projet de norme révisée (CXS 33-1981) section par section en se concentrant d'abord sur les questions qui sont toujours entre crochets comme indiqué à l'annexe I du document CX/FO21/27/06, avant d'aborder les autres questions techniques sur lesquelles les délégués ont exprimé des préoccupations.

Discussion

85. Le CCFO a souscrit à la proposition de la présidente d'examiner les questions entre crochets et a ensuite eu une brève discussion générale en prenant note des opinions suivantes.
86. Une délégation membre a salué les nombreux progrès réalisés par le GTe et a souligné le besoin de se concentrer sur les paramètres clés en suspens et de parvenir à des solutions équilibrées, afin de protéger les producteurs qui souhaitent exporter leurs produits ainsi que les risques et les avantages pour préserver l'authenticité des produits.
87. Un observateur a remercié le GTe pour le travail accompli au cours des quatre dernières années et a souligné l'importance de se concentrer sur les études scientifiques réalisées par des organisations telles que le COI qui prennent en compte les données objectives fournies par tous les pays producteurs.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Note de bas de page 1 – Ce produit ne peut être vendu directement aux consommateurs que si le pays de vente au détail l'autorise.

88. Le CCFO a eu des échanges de vues sur l'opportunité de conserver la note de bas de page 1 (concernant l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée) ou de la supprimer de la norme, et a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations en faveur du maintien de cette note :

¹⁰ CX/FO 21/27/06 ; CX/FO 21/27/06 Add.1 ; CRD3 (observations du président du GTe) ; CRD10 (Ghana, Yémen et Maroc) ; CRD17 (Égypte) ; CRD21 (Jordanie) ; CRD23 (EAC) ; CRD24 (USP) ; CRD25 (Libye) et CRD27 (Pérou)

- La note de bas de page ne constitue pas un obstacle au commerce, ni une spécification technique, mais reconnaît le fait que différents pays traitent l'huile d'olive raffinée de manières différentes, et apporte des précisions concernant le commerce international du produit en reconnaissant les différences de réglementation pouvant exister au sein des pays.
- La note de bas de page ne représente aucun risque pour la santé et les pays qui désirent vendre cette huile peuvent choisir de le faire avec ou sans cette note.

89. Les délégations favorables à la suppression de la note de bas de page 1 ont expliqué que l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée sont comestibles, mais que certains pays producteurs n'autorisent pas la vente directe de ces huiles aux consommateurs, à moins qu'elles ne soient mélangées à des huiles d'olive vierges. Ces pays peuvent continuer de restreindre la vente sur leur territoire et leur décision ne dépend pas de l'existence d'une note de bas de page dans une norme internationale. Les normes nationales pourraient restreindre la vente au détail de ces produits sur leur territoire.
90. Le président du GTe a expliqué la raison d'être de la recommandation de supprimer la note de bas de page, en notant que son maintien signifierait que la même norme comprendrait des déclarations considérant l'huile raffinée comme une huile comestible tout en faisant parallèlement référence à l'interdiction de la vente de ce produit comestible, ce qui est contraire au principe du Codex d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Selon lui, ces restrictions à la vente devraient être laissées à l'appréciation des autorités nationales plutôt que de figurer dans une norme internationale. Il a également noté qu'elles ne donnaient pas une bonne image du Codex.

Conclusion

91. Le CCFO est convenu de conserver la note de bas de page dans la norme et de supprimer les crochets.
Huile d'olive vierge courante
92. Plusieurs délégations ont demandé le réexamen de la recommandation de supprimer la catégorie de l'huile d'olive vierge courante (HOVC), bien que sa suppression ait été convenue lors de la vingt-sixième session.
93. Le CCFO a pris note des points de vue suivants sur cette question :
- La suppression de cette catégorie entraînerait la désynchronisation de la norme avec les autres normes internationales pour l'huile d'olive et aurait un impact négatif sur le commerce international ainsi que sur le bien-être des agriculteurs, des petits producteurs et des détaillants dans les pays en développement.
 - Pour atténuer ces impacts négatifs probables, et dans un esprit de compromis, les pays devraient disposer d'une période d'adaptation pour permettre à leurs producteurs de tenir compte de cette suppression. L'HOVC devrait être mise entre crochets pour une période de cinq ans maximum, afin de permettre l'obtention de données scientifiques supplémentaires ainsi que la modification des pratiques de production et de transformation des pays producteurs.
 - Peu de données scientifiques existent sur la sécurité sanitaire des HOVC, et une étude scientifique devrait être réalisée pour évaluer leur comestibilité. Des paramètres tels que les caractéristiques organoleptiques et les limites d'acidité devraient être inclus dans l'étude.
 - Toute décision susceptible d'avoir un impact sur l'économie de plusieurs pays devrait d'abord faire l'objet d'une étude d'impact économique.
 - Dans un esprit de compromis, le CCFO pourrait décider à sa vingt-septième session d'envisager le maintien de la catégorie entre crochets pendant une courte période pour que les pays concernés puissent adapter et moderniser leurs processus, et la suppression ou le maintien de l'HOVC pourrait être réexaminé à l'issue de la période indiquée.
94. La présidente du CCFO a noté que plusieurs délégations, dont des pays en développement, avaient fait part de leurs préoccupations et soumis des observations écrites, notamment en ce qui concerne l'impact économique de cette suppression. Elle a ajouté que le Manuel de procédure du Codex fait référence à la prise en compte des besoins des pays en développement dans le processus d'établissement des normes, ainsi qu'aux conséquences potentielles sur les intérêts économiques des pays. Elle a informé le Comité que les discussions portaient sur la révision d'une norme Codex publiée et que le texte de la norme actuelle resterait en vigueur en attendant un accord final concernant la suppression ou la modification de la disposition sur l'HOVC. Elle a donc proposé de maintenir la définition de l'huile d'olive courante et la note de bas de page associée jusqu'à la trentième session, en vue de réaliser les études scientifiques nécessaires pour éclairer la décision concernant leur suppression ou leur maintien, en notant que le COI était disposé à fournir des données.

Conclusion

95. Le CCFO est convenu de conserver la définition de l'HOVC et la note de bas de page associée, et de conserver également les paramètres connexes dans la norme jusqu'à sa trentième session, lorsque des discussions finales auront lieu pour décider de conserver ou non cette disposition dans la norme.

3.2.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)

96. Le CCFO a examiné le texte proposé sur les « critères supplémentaires » à inclure dans la section 3.2.1, à savoir :

[Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.]

97. Des opinions divergentes ont été exprimées concernant l'inclusion proposée du texte ci-dessus sur les « critères supplémentaires », les délégations en faveur de son inclusion dans la norme notant qu'elle serait cohérente avec la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) et que l'huile d'olive devrait être traitée comme les autres huiles végétales. Il a également été mentionné que la variation observée de la composition en acides gras due à des facteurs climatiques et géographiques, en particulier dans l'hémisphère sud, et les milliers d'hectares consacrés à la production d'huile d'olive, seraient pris en compte par ces critères supplémentaires.
98. Les délégations opposées à l'inclusion de la déclaration dans la norme ont expliqué que la composition en acides gras de l'huile d'olive était bien connue et constituait un critère très important pour détecter son frelatage. L'inclusion du libellé susmentionné entraînerait un traitement disparate de tous ces paramètres, ce qui est contraire à l'objectif de la norme et introduirait ainsi une souplesse abusive dans le commerce des huiles. Une telle exigence serait difficile à appliquer dans la pratique, car les variations géographiques ou climatiques sont difficiles à prouver scientifiquement et cela augmenterait le risque de fraude.

Conclusion

99. Le CCFO a pris acte de l'absence d'accord général concernant l'inclusion de la nouvelle déclaration proposée (critères supplémentaires) dans la section 3.2.1 et est convenu de le supprimer de la norme révisée proposée.

Limites relatives à l'acide oléique en pourcentage des acides gras totaux (C18:1)

100. Le CCFO a pris note des opinions divergentes concernant les valeurs minimales de l'acide oléique (C18:1) – les délégations favorables au maintien de la valeur actuelle de 55,0 % soulignant que cet acide est le paramètre le plus important en matière de composition, de qualité et d'identification de l'huile d'olive. Il a également été déclaré qu'un rapport scientifique sur les acides gras présenté au GTe en juin 2020 était favorable à une augmentation de la valeur maximale de C18:1 de 83,0 à 85,0 %, mais qu'aucune preuve scientifique ne justifiait l'abaissement proposé de la valeur minimale de 55,0 à 53,0 %.
101. Les délégations favorables à cet abaissement ont fait remarquer que la nouvelle valeur proposée tenait compte de la variation observée de l'acide gras en fonction des conditions environnementales et des variétés. Cette valeur permettrait de mieux prendre en compte les huiles authentiques provenant d'autres pays producteurs, notamment des régions non méditerranéennes, où le pourcentage d'acide oléique est parfois inférieur à 55,0 %.

Conclusion

102. Le CCFO est convenu de maintenir les deux valeurs minimales proposées entre crochets en vue de leur examen ultérieur, en notant l'absence de consensus à leur égard.

C18:3 et note de bas de page 2

103. Le CCFO a examiné la valeur de C18:3 et la note de bas de page 2 y afférente : [Dans l'attente des résultats de l'étude du Conseil oléicole international (COI) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales pourront continuer à être appliquées].
104. L'observatrice du COI a mis le Comité au fait des conclusions de son étude sur la composition en acides gras, y compris C18:3. Elle a expliqué que l'étude a pris en compte des échantillons et des données provenant de l'ensemble des pays producteurs des deux hémisphères. L'arbre de décision proposé par la suite par le COI s'appuie sur l'ensemble des données fournies.
105. Le CCFO a examiné la valeur proposée pour le C18:3 de $\leq 1,0$, ainsi que les propositions formulées en guise de remplacement de la note de bas de page 2 :

Proposition du COI

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique $> 1,0 \%$ et $\leq 1,4 \%$ est authentique à condition que le (β -sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

Proposition du président du GTe

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique $> 1,0 \%$ et $\leq 1,4 \%$ est authentique à condition que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

106. Le CCFO a brièvement examiné les deux propositions et a pris note des opinions suivantes :

- L'acide linoléique est essentiel pour détecter l'ajout d'autres huiles végétales (par exemple, d'huile de colza). Les écarts au niveau des paramètres critiques pour la détection de la falsification doivent être traités en adoptant des arbres de décision. La proposition de l'arbre de décision du COI concernant l'acide linoléique est facile à utiliser car elle prévoit une condition devant être remplie par les huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite de l'acide linoléique et elle est efficace tant pour la détection des fraudes que pour les huiles d'olive vierges authentiques déviantes.
- Il est important d'adopter une valeur qui puisse couvrir toutes les huiles d'olive authentiques de tous les pays producteurs.
- La présence ou l'inclusion d'arbres de décision dans les normes Codex pourrait favoriser la discrimination à l'encontre des produits authentiques présentant des valeurs hors limites et créerait plus de problèmes qu'elle n'en résoudrait, car tous les échantillons possibles n'ont pas été inclus dans leur élaboration. En outre, les limites réelles sont moins importantes si la déclaration ci-dessus concernant la composition en acides gras est approuvée.

Conclusion

107. Le CCFO a approuvé la valeur proposée de $\leq 1,0 \%$, avec un lien vers la note de bas de page suivante :

« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique $> 1,0 \%$ et $\leq 1,4 \%$ est authentique à condition que le (β -sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »

108. Les délégations de l'Australie, du Canada, du Pérou et des États-Unis d'Amérique ont émis des réserves concernant cette décision, étant d'avis que l'examen de cette importante question nécessiterait plus de temps et que les options devraient être maintenues entre crochets pour permettre l'examen approfondi de l'inclusion de ces arbres de décision afin de s'assurer qu'ils n'excluent pas les huiles d'olive authentiques.

3.2.1 Acides gras trans -*Mesures de l'incertitude*

109. Les délégations ont été favorables au maintien des valeurs figurant actuellement dans la norme CXS 33-1981, en notant qu'il n'était pas nécessaire de supprimer la deuxième décimale. Il a été souligné qu'une décimale n'est pas suffisante pour permettre une quantification précise de la composition en acides gras et que l'expérience montre que ce type de précision (deux décimales) peut être atteint très facilement avec les appareils de mesure standard. Ces délégations ont demandé de maintenir l'expression des résultats avec deux décimales.

110. Le président du GTe a expliqué que la limite de détection représentait une quantité minimale qu'une méthode est capable de détecter et que, dans le cas des acides gras trans, la limite figurant actuellement dans la norme CXS 210-1999 correspond à la limite de détection et non pas à la limite de quantification. Il n'est pas possible de fixer des limites à des valeurs extrêmement petites au-delà d'une décimale. Il a également noté que, selon les données fournies par le COI, la variation observée entre les laboratoires était de 96 % pour les acides oléiques trans et de 123 % pour les acides linoléiques trans. Il a donc réitéré que le CCFO devrait conserver une seule décimale.

Conclusion

111. Le CCFO a noté l'absence de consensus concernant l'expression des valeurs proposées avec une ou deux décimales et est convenu de les placer entre crochets en vue d'un examen ultérieur.

3.2.3 Note de bas de page (b) concernant le $\Delta 7$ - stigmastérol

112. Le CCFO a examiné la note de bas de page (b) concernant le delta-7-stigmastérol ($\Delta 7$ -stigmastérol) :

b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est $> 0,5$ et $\leq 0,8$ %, la valeur pour le campestérol doit être $\leq 3,3$, β -sitostérol apparent/(campestérol + $\Delta 7$ -stigmastérol) ≥ 25 , la valeur pour le stigmastérol doit être $\leq 1,4$ et la valeur pour ΔECN_{42} doit être $\leq |0,1|$. Pour les huiles de grignons d'olive raffinées, les valeurs doivent être $> 0,5$ et $\leq 0,7$ %, le stigmastérol $\leq 1,4$ % et $\Delta ECN_{42} \leq 0,4$.

113. Le CCFO a pris note des opinions suivantes :

- Une délégation a indiqué qu'elle n'était généralement pas favorable à l'utilisation d'arbres de décision dans la norme Codex, car ces arbres créent plus de problèmes qu'ils n'en résolvent et leur élaboration ne tient pas compte de tous les échantillons authentiques possibles. Dans un esprit de compromis et afin de tenir compte des huiles d'olive vierges dont les valeurs limites pour le delta-7 stigmastérol peuvent atteindre 0,8 %, la délégation a déclaré qu'elle était disposée à accepter l'inclusion de l'arbre de décision du COI dans la note de bas de page.
- Certaines délégations ont soutenu l'approbation de la note de bas de page (b), estimant qu'elle apportait la solution nécessaire aux problèmes liés à la spécification de l'huile d'olive dans certains pays pour accéder au commerce national et international.

114. Une délégation non favorable à l'inclusion de l'arbre de décision a attiré l'attention sur les problèmes associés à ces arbres et ajouté que celui-ci ne fonctionnait pas parce que les paramètres étaient liés, comme indiqué dans le CRD 3 par le président du GTe. La délégation était favorable aux notes de bas de page telles que celle proposée au point 3.2.3 « Note de bas de page concernant une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge » qui rendrait redondants l'arbre de décision proposé dans la note de bas de page (b) concernant le delta 7 stigmastérol et l'arbre de décision figurant actuellement dans le projet de norme CXS 33-1981 en tant que note de bas de page (a) concernant le campestérol. Les arguments relatifs à ces notes étaient liés, et l'analyse des données abordée par le GTe (également mentionnée dans le CRD 3) a noté que d'importantes variétés mondiales d'huile d'olive échoueraient aux tests de l'arbre de décision sur le campestérol figurant dans la note de bas de page (a) et seraient exclues bien qu'étant des huiles d'olive authentiques.

Conclusion

115. Compte tenu de l'accord général sur la proposition, le CCFO a décidé de maintenir la note de bas de page dans l'avant-projet de norme révisée et de supprimer les crochets, tout en notant la réserve exprimée par l'Australie à l'égard de la décision, car selon elle, les huiles d'olive authentiques pourraient échouer aux tests de cet arbre de décision car il ne tient pas compte de toutes les variétés d'huile d'olive authentique.

3.2.3 Note de bas de page concernant une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge

[L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un stérol, ou sa teneur minimale, ne se situe pas dans les intervalles prévus si tous les autres stérols et paramètres testés visés par la présente norme se situent dans les intervalles indiqués.]

116. En ce qui concerne la note de bas de page susmentionnée, le CCFO a pris note des opinions suivantes :

- Certaines délégations ont mentionné qu'aucun stérol ne peut être remplacé par un autre, car la limite pour chaque stérol est fixée pour détecter la fraude avec un autre type d'huile et l'arbre de décision est le meilleur outil pour prendre en compte un éventail plus large d'huiles d'olive authentiques.
- L'analyse des stérols est essentielle pour vérifier l'authenticité des huiles d'olive ; ils sont généralement associés aux critères de pureté et devraient être obligatoires pour vérifier l'authenticité de l'huile d'olive. La seule solution pour aborder la question d'un écart sans delta-7 stigmastérol repose sur l'adoption de l'arbre de décision.
- La déclaration générale figurant dans la note de bas de page n'est pas acceptable, car elle permettrait de fixer n'importe quelle limite pour les stérols individuels dans cette formulation, ce qui pourrait ouvrir la voie à la commercialisation d'une fausse huile d'olive conçue pour marquer la composition en stérols.

Conclusion

117. Le CCFO a pris note des opinions divergentes concernant l'inclusion proposée de la déclaration générale sur les stérols, et est convenu de mettre cette déclaration entre crochets en vue de son examen ultérieur.

Transfert de delta K des facteurs de qualité (section 3.3.5) aux facteurs de composition (section 3.2.9)

118. Le CCFO est convenu de transférer le Delta K et les notes de bas de page y afférentes pour l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge des facteurs de qualité (section 3.3.5) aux facteurs de composition (section 3.2.9).

3.3.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges

Valeur médiane du défaut le plus apparent pour l'huile d'olive vierge

119. Les délégations favorables à la limite de 3,5 ont noté qu'elle est la même que celle fixée dans la norme du COI et qu'elle inclut des mesures d'incertitude, alors que la limite de 2,5 est la limite actuellement fixée dans la norme CXS 33-1981. Elles ont également proposé que la limite de 3,5 fasse l'objet de la note de bas de page suivante : « *elle tient compte de l'incertitude de mesure prévue dans la méthode du COI* ».
120. Le président du GTe a expliqué qu'aucune valeur limite proposée ne contient d'incertitude et que la limite de 3,5 ouvrirait la voie à l'utilisation des mesures d'incertitude et que les valeurs limites pourraient atteindre 4 ou 4,5, voire 5. Il a suggéré que la valeur limite soit maintenue à 2,5 dans la norme CXS 33-1981.
121. Des délégations étaient également favorables à la limite de 3.

Conclusion

122. Le CCFO a pris note des divergences d'opinions sur les valeurs médianes proposées et est convenu de conserver les valeurs entre crochets en vue de leur examen ultérieur.

3.3.6 Esters éthyliques d'acides gras pour l'huile d'olive vierge extra

123. Le CCFO est convenu d'inclure les esters éthyliques d'acides gras pour l'huile d'olive vierge extra dans la section 3.3.6 avec la valeur proposée de ≤ 35 mg par kg.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

124. La présidente du CCFO a noté qu'aucun crochet ne figurait dans cette section et a invité les délégués à formuler des observations.
125. Un observateur a attiré l'attention du CCFO sur le document CRD24, qui contient des méthodes actualisées associées à des types proposés, et sur le fait que l'examen a pris en compte les méthodes de l'ISO et du COI ainsi que les exigences du CCMAS.
126. Le Secrétariat du Codex a précisé que la sélection et le type des méthodes relevaient des comités de produits et que le CCFO devait tenir compte du document CRD24, mais que des précisions supplémentaires étaient nécessaires avant de recommander certaines méthodes au CCMAS pour mise à jour.

Conclusion

127. Le CCFO a approuvé la section 8 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposée et est convenu de prendre en compte les observations formulées dans le document CRD24.

ANNEXE

1.5. 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)

128. Le CCFO est convenu de maintenir entre crochets la disposition relative aux 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux) pour l'huile vierge extra, ainsi que les méthodes analytiques correspondantes, en vue d'un examen ultérieur. Il a pris note des opinions exprimées par certaines délégations selon lesquelles les données techniques disponibles sur ce paramètre ne sont pas suffisantes.

1.6 Pyrophéophytine « a » (% pigments de chlorophylle totaux)

129. Le CCFO est convenu de maintenir entre crochets la disposition relative à la pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux) pour l'huile vierge extra en vue d'un examen ultérieur et a pris note de la suggestion d'une délégation selon laquelle les méthodes d'analyse correspondantes devraient également être mises entre crochets par souci de cohérence.

Teneur totale en 4 α -desméthylstérois

130. Le CCFO a examiné la proposition de transférer la disposition relative à la teneur totale en 4 α -desméthylstérois des huiles d'olive vierges de la section 3.2.4, dans le corps de la norme, à l'annexe, et a pris note des opinions suivantes exprimées par les délégations :

- Ce paramètre a été utilisé pour détecter les huiles de palme et de palmiste et les huiles de graines déstérolisées. Son transfert du corps de la norme équivaldrait à supprimer un paramètre utilisé pour tester ces huiles, ce qui n'est pas acceptable car tous les paramètres sont importants.

- Les stérols sont très importants pour prouver l'authenticité de l'huile d'olive et détecter les pratiques frauduleuses, et le transfert envisagé ne peut donc être approuvé.

131. Le président du GTe a expliqué que ce paramètre dépend en grande partie de la variété des olives et de leur degré de maturité ainsi que de la méthode d'extraction de l'huile d'olive vierge. Ce paramètre n'est pas très spécifique pour faire la distinction entre les différents types d'huiles, à savoir l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive vierge ou toute autre huile d'olive, et bien qu'il puisse être utilisé pour détecter les huiles à faible teneur en stérols, d'autres paramètres plus précis et plus spécifiques peuvent être utilisés à cette fin. Il a noté que la teneur en stérols totaux n'est pas indispensable dans la norme CXS 210-1999 et a rappelé la nécessité d'assurer la cohérence entre les deux normes.

Conclusion

132. Le CCFO est convenu de conserver la disposition relative à la teneur totale en 4 α -desméthylstérols des huiles d'olive vierges à la section 3.2.4, dans le corps de la norme.

3. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

133. Le CCFO est convenu de tenir compte du document CRD24 et du besoin de supprimer la méthode relative aux 4 α -desméthylstérols (voir paragraphe 132) lors de la finalisation de la section 3 de l'annexe – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (voir paragraphe 128).

État d'avancement des travaux

134. La présidente du CCFO a remercié l'Espagne, l'Argentine et le Canada pour l'énorme travail accompli sur la proposition de révision de la norme CXS 33-1981. Notant que la norme n'est pas prête à avancer dans la procédure, elle a exhorté les délégations à collaborer d'ici à la prochaine session pour parvenir à un accord sur toutes les questions en suspens pour que le projet de révision puisse être finalisé lors de la vingt-huitième session. Elle a en outre souligné que, lors de la prochaine session, le Comité se concentrera sur les dispositions qui peuvent faire l'objet d'un accord, en vue de les transmettre à la Commission pour adoption.

Conclusion

135. Le CCFO est convenu de :
- maintenir toutes les dispositions des sections 3, 8 et de l'annexe à l'étape 4, pour lesquelles le CCFO et le GTe sont parvenus à un consensus en vue de leur examen à la vingt-huitième session ;
 - rétablir le GTe présidé par l'Espagne et coprésidé par l'Argentine et travaillant en anglais pour :
 - examiner les dispositions entre crochets dans la section 3 et l'annexe en tenant compte des observations faites et de celles transmises par écrit ;
 - examiner la section 8 du corps de la norme et la section 3 de l'annexe en tenant compte du document CRD24 ;
 - soumettre un rapport au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-huitième session ;
 - organiser un ou des groupes de travail d'ici la tenue de la vingt-huitième session afin de faciliter les progrès et de parvenir à un consensus sur les questions en suspens ;
 - demander au Comité exécutif une prolongation du délai d'achèvement des travaux jusqu'à la vingt-huitième session.
136. Le Comité est en outre convenu que, dans la mesure du possible, les membres devraient s'abstenir d'entamer des discussions au sein du GTe sur des points faisant déjà l'objet d'un accord évident.

RÉVISION DE LA LISTE DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES DANS LE CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (CXC 36-1987) : ANNEXE 2 (point 6 de l'ordre du jour)¹¹

137. Ce point a été présenté par la Malaisie, en tant que présidente du GTe, qui a rappelé que la vingt-sixième session du CCFO avait décidé de conserver la Révision de la liste des cargaisons précédentes acceptables en tant que point permanent de l'ordre du jour du Comité et avait constitué un GTe chargé d'examiner les propositions d'inclusion et de suppression dans la liste des cargaisons précédentes acceptables et de classer par ordre de priorité les substances à soumettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation. La présidente du GTe a noté qu'une lettre circulaire (CL 2019/51/OCS-FO) avait été publiée pour inviter les membres et observateurs

¹¹ CX/FO 21/27/07 ; CRD11 (Ghana, Ouganda et FOSFA) ; CRD23 (EAC)

intéressés à proposer de nouvelles modifications à l'annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du document CXC 36-1987. Quatre membres et un observateur y ont répondu.

Modifications rédactionnelles

138. Deux réponses étaient favorables à la liste, tandis que deux autres ont porté sur des modifications d'ordre rédactionnel, comme indiqué à l'annexe 1 du document relatif au point de l'ordre du jour. La présidente du GTe a noté que toutes les propositions rédactionnelles avaient été examinées et que certaines ne lui semblaient pas appropriées ou pertinentes, tandis que d'autres pouvaient être prises en compte par souci de clarté. Le CCFO a approuvé la liste réduite des modifications rédactionnelles proposée par la présidente du GTe.

Restrictions relatives aux cargaisons précédentes : produits plombés

139. La présidente du GTe a noté une observation proposant l'ajout de la phrase suivante à la fin de la liste des cargaisons acceptables : « Restrictions relatives aux cargaisons précédentes : Les produits plombés ne peuvent être transportés dans les trois cargaisons précédentes. » L'observation précisait que cet ajout serait conforme aux recommandations de la Fédération des associations des huiles, graines et graisses (FOSFA).
140. Un observateur a indiqué qu'il était favorable à la modification et a fait remarquer que la liste des cargaisons acceptables autorise actuellement les produits plombés en tant que deuxième ou troisième cargaison précédente tandis que la liste des cargaisons interdites ne les autorise pas.
141. La présidente du GTe a précisé que la déclaration « Les produits plombés ne peuvent être transportés dans les trois cargaisons précédentes » figurait déjà dans la liste Codex des cargaisons précédentes directes interdites. La liste Codex des cargaisons précédentes acceptables et la liste Codex des cargaisons précédentes directes interdites, qui figurent respectivement à l'annexe 2 et à l'annexe 3 du *Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac* (CXC 36-1987), sont mutuellement exclusives, de sorte qu'il n'est pas utile de mentionner dans l'annexe 2 les produits plombés qui figurent déjà dans la liste des cargaisons interdites de l'annexe 2.
142. Le CCFO est convenu de ne pas apporter d'autres modifications aux annexes du Code d'usages.

Dichlorure d'éthylène et styrène monomère en tant que cargaisons précédentes

143. Il a été proposé, dans le cas du dichlorure d'éthylène et du styrène monomère en tant que cargaisons précédentes, de limiter la liste des cargaisons acceptables au-delà des cargaisons précédentes directes lorsque ces substances sont transportées dans des citernes à revêtement organique, car elles peuvent facilement être absorbées par ces revêtements. Il a été noté que l'examen de cette question ne relève pas du mandat du GTe et qu'elle ne pourrait être examinée à la prochaine session du CCFO que si elle fait l'objet d'un document de travail. La FOSFA a manifesté sa volonté de préparer un tel document.

Conclusion

144. Le CCFO est convenu :
- i. de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire invitant les membres et observateurs intéressés à proposer de nouveaux amendements à l'annexe 2 : Liste des cargaisons précédentes acceptables du document CXC 36-1987 ;
 - ii. d'établir un GTe, dirigé par la Malaisie et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant :
 - a. examiner les propositions concernant de nouvelles substances à ajouter à la liste, à condition que ces propositions s'appuient sur des informations adéquates et pertinentes ;
 - b. prioriser les substances à soumettre à la FAO et à l'OMS pour évaluation ;
 - c. examiner les propositions visant à supprimer des substances de la liste à la lumière de nouvelles données ;
 - d. préparer un rapport pour examen par la vingt-huitième session, soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant, uniquement lorsque des propositions d'évaluation de nouvelles substances ou de suppressions dans les listes ou les cargaisons précédentes acceptables ont été reçues en réponse à la lettre circulaire.
 - iii. de demander au Secrétariat du Codex d'apporter ces modifications rédactionnelles au document CXC 36-1987 en se fondant sur la proposition figurant dans le document de travail CX 21/27/07, annexe I, pages 3 et 4 et (annexe IX).

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU DE MODIFICATION DE NORMES CODEX EXISTANTES (point 7 de l'ordre du jour)¹²

145. La présidente a rappelé que lors de sa vingt-sixième session, le CCFO avait établi un nouveau mécanisme de gestion des nouveaux travaux. Elle a noté qu'en raison de la pandémie, certaines modifications devaient y être apportées pour l'adapter aux circonstances, et qu'il n'avait pas été possible d'organiser une réunion intrasession du groupe de travail. Toutes les nouvelles propositions de nouveaux travaux ont néanmoins été examinées pour évaluer leur complétude au regard des critères du Manuel de procédure du Codex et en tenant compte des observations écrites reçues.
146. Le Secrétariat du CCFO a décrit l'examen effectué pour chacune des propositions de nouveaux travaux, réalisé en tenant compte des observations soumises par les membres du Codex et les observateurs, ainsi que les observations supplémentaires qu'il a formulées concernant leur complétude et l'appui dont elles bénéficiaient.
147. La présidente a en outre attiré l'attention du Comité sur la liste de contrôle des propositions de nouveaux travaux qui énumère les critères du Manuel de procédure régissant l'établissement des priorités des travaux, sur les décisions de la seizième session du CCFO concernant les critères visant à déterminer la nécessité d'une nouvelle norme pour les huiles/grasses, et sur les décisions de la vingt-sixième session du CCFO portant sur l'amélioration de la gestion des travaux du CCFO.
148. En réponse à une demande d'éclaircissements sur la procédure d'examen des propositions de nouveaux travaux, il a été précisé qu'une fois que le Comité aura approuvé la proposition, les détails des documents de projet seront examinés aux fins du contrôle de la cohérence et de la conformité aux critères du Manuel de procédure.

Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de camélia – (partie I)

149. La Chine a présenté cette nouvelle proposition de travail, en fournissant des informations sur les caractéristiques de l'huile de camélia ainsi que sur le volume et la structure du commerce international de ce produit. Elle a attiré l'attention sur les informations supplémentaires qui ont été incluses en réponse aux observations écrites fournies et présentées dans le document CRD26.
150. En réponse à la proposition d'inclure l'huile de graines de thé et l'huile de camélia dans le titre, la Chine a noté que l'huile de camélia est extraite des graines du *Camellia oleifera*, alors que le produit connu sous le nom d'huile de graines de thé peut être extrait à la fois des graines du *Camellia sasanqua* et du *Camellia oleifera*, ce qui entraîne des différences dans la teneur en acides gras. L'huile de graines de thé est donc un produit différent de l'huile de camélia. Au lieu d'élargir la proposition pour englober les deux produits, le CCFO est convenu que le nouveau travail proposé devrait se concentrer uniquement sur l'huile de camélia.
151. S'agissant du descriptif de projet, le Brésil a demandé à être exclu de la liste des pays producteurs d'huile de camélia, précisant que cette huile n'est pas comestible au Brésil et qu'elle serait assimilée à un nouvel aliment selon la réglementation brésilienne..

Conclusion

152. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de camélia dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) (annexe V) ;
 - ii. de constituer un GTe présidé par la Chine, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de mahua – (partie II)

153. L'Inde a présenté cette nouvelle proposition de travail, expliquant l'histoire de l'utilisation de l'huile de mahua et décrivant son profil nutritionnel, notamment sa teneur en acides gras insaturés.

¹² CX/FO 21/27/8 Rev ; CX/FO 21/27/8 partie I, partie II, partie III, partie IV, partie V, partie VI ; CX/FO 21/27/8 Add.1 ; CRD4 (IMACE) ; CRD5 (Norvège) ; CRD6 (États-Unis d'Amérique) ; CRD12 (Ghana) ; CRD13 (Ghana) ; CRD14 (Ghana, République de Corée) ; CRD16 (Afrique du Sud) ; CRD19 (Secrétariat du CCFO) ; CRD22 (Fédération internationale de laiterie) ; CRD23 (Communauté d'Afrique de l'Est) ; CRD26 (Chine) ; CRD28 (Pérou).

154. Le Comité a noté que la proposition de nouveaux travaux ne bénéficiait que d'un soutien limité et qu'il serait nécessaire de recueillir des informations supplémentaires sur le niveau de production et de consommation, le volume et la structure des échanges et la disponibilité des données toxicologiques.
155. L'Inde s'est montrée disposée à soumettre le document révisé, avec les informations requises, à la prochaine session. Elle a en outre demandé s'il serait possible de diffuser une lettre circulaire afin de recueillir des informations sur le commerce mondial du produit. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'au stade de la proposition de nouveaux travaux, c'est à ceux qui proposent ces travaux qu'il incombe de recueillir les informations nécessaires à inclure dans la proposition.

Conclusion

156. Le CCFO est convenu de demander à l'Inde de réviser/mettre à jour la proposition de nouveaux travaux et de la soumettre à nouveau en réponse à la lettre circulaire, pour examen à la prochaine session.

Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – inclusion de l'huile de sacha inchi – (partie III)

157. Le Pérou a présenté cette proposition, en attirant l'attention sur le profil des acides gras et sur les tendances de la production et du commerce international du produit, ainsi que sur les informations actualisées fournies dans le document CRD28 en réponse aux observations écrites.
158. La proposition a fait l'objet d'un soutien général.
159. Le Secrétariat du Codex a déclaré que les informations contenues dans les sections 7 et 8 devraient être supprimées car aucune demande spécifique d'informations scientifiques (lesquelles font normalement l'objet de ces sections), n'a été relevée.

Conclusion

160. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de sacha inchi dans la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) (annexe VI) ;
 - ii. de constituer un GTe présidé par le Pérou, travaillant en anglais et en espagnol, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

Modification/révision de la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) – (partie IV)

161. L'IMACE a présenté cette proposition, notant qu'elle couvrait trois questions : i) suppression du terme « plastic » dans la version anglaise de la norme CXS 256-2007, ce terme n'étant pas cohérent avec les descripteurs utilisés dans d'autres normes et risquant de créer de la confusion et de fausser l'interprétation de la norme ; ii) modification de la teneur en matière grasse pour traiter à la fois de la qualité et de la quantité des matières grasses, compte tenu de l'importance de cette question dans le contexte de l'objectif de l'OMS d'éliminer les acides gras trans ; iii) nécessité de choisir un terme pour décrire de manière adéquate les matières grasses d'origine végétale, comme le « beurre végétal », compte tenu de la demande croissante dont ces produits font l'objet. L'observateur a également souligné qu'à son avis, la révision de la Norme CX 256-2007 était attendue depuis longtemps.
162. Le débat a principalement porté sur l'utilisation du terme « beurre végétal ». Un grand nombre de délégations s'opposaient en effet à l'utilisation proposée de ce terme en plus du terme « margarine », faisant remarquer que cela pourrait induire les consommateurs en erreur, et que le terme « beurre végétal » était contraire à la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999). Certaines délégations se sont en revanche montrées favorables aux nouveaux travaux proposés, reconnaissant en particulier la nécessité de se pencher sur la question des produits à tartiner d'origine végétale et de dissiper toute confusion concernant l'utilisation du terme « plastic » dans la version anglaise de la norme. Une délégation a noté que le terme « plastique » ne figure pas dans la version française de la norme, et qu'il pourrait donc s'agir d'un problème de traduction ou d'édition de la version anglaise. On a enfin suggéré de demander au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) des conseils sur l'utilisation du terme « beurre végétal ».

Conclusion

163. Le CCFO a noté qu'il n'y avait pas de consensus sur la proposition de nouveaux travaux sur la modification/révision de la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables en raison des préoccupations générales soulevées concernant les révisions proposées de certains termes.

Modification/révision de la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) – Inclusion de l'huile de calanus – (partie V)

164. La Norvège a présenté la proposition, en soulignant les caractéristiques chimiques du produit et la nécessité d'en assurer un commerce international équitable au fur et à mesure que sa production se développe et augmente. Elle a attiré l'attention sur les révisions apportées au descriptif de projet en réponse aux observations écrites présentées dans le document CRD5.
165. Bien qu'une délégation se soit préoccupée des dommages potentiels causés à l'écosystème marin par l'augmentation de la production de cette huile, soulignant le rôle clé joué par l'espèce source dans les écosystèmes marins de l'Arctique, le Comité a pris acte du soutien général manifesté pour la proposition.

Conclusion

166. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la *Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)* (annexe VII) ;
 - ii. de constituer un GTe présidé par la Norvège, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

Modification/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) – Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique – (partie VI)

167. Les États-Unis d'Amérique ont présenté cette proposition en soulignant les avantages nutritionnels ainsi que la tendance croissante affichée par la production et le commerce de cette huile. Ils ont aussi attiré l'attention sur les révisions apportées au descriptif de projet pour répondre aux observations écrites sur ces aspects particuliers.
168. Le Comité a pris acte du soutien général manifesté pour ces nouveaux travaux.

Conclusion

169. Le CCFO est convenu :
- i. de soumettre à l'approbation de la quarante-cinquième session de la CCA la proposition de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)* (annexe VIII) ;
 - ii. de constituer un GTe présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais uniquement, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, chargé d'élaborer un avant-projet de révision pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session ;
 - iii. de veiller à ce que le rapport du GTe soit soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de sa vingt-huitième session.

Document d'information proposé pour les propositions de nouveaux travaux du CCFO

170. Le CCFO a approuvé la liste de contrôle des propositions de nouveaux travaux préparée par son Secrétariat, et en a approuvé la diffusion sous forme de document d'information sur le site web du Codex (annexe X).

Gestion des travaux du CCFO

171. La présidente a rappelé les décisions prises par la vingt-sixième session pour améliorer la gestion des travaux, à savoir :
- i. avoir un point permanent de l'ordre du jour à chaque session du CCFO pour examiner les propositions de nouveaux travaux ;
 - ii. demander au Secrétariat du Codex de diffuser une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux bien avant chaque session du CCFO, en indiquant un délai précis de soumission des propositions ;
 - iii. examiner à la session suivante du Comité les soumissions reçues après la date limite ;

- iv. constituer un groupe de travail intrasession lors de chaque session du CCFO pour évaluer la complétude de toutes les propositions de nouveaux travaux et des documents de projet connexes au regard des critères du Manuel de procédure du Codex relatives aux propositions de nouveaux travaux et de la décision prise lors de la seizième session du CCFO, en tenant compte des observations écrites reçues des membres concernant les propositions, pour évaluer si les informations fournies satisfont ou non aux exigences relatives aux nouveaux travaux proposés et formuler des recommandations à la séance plénière pour permettre au CCFO de prendre des décisions éclairées sur les propositions de travaux ;
 - v. nommer une personne qui assurera la présidence du groupe de travail intrasession à chaque session du Comité.
172. La présidente a noté que de nombreux points de l'ordre du jour figurent déjà dans la procédure par étapes devant être examinée à la prochaine session et que ces points seront prioritaires par rapport aux quatre nouveaux travaux convenus lors de la présente session.

QUESTIONS DIVERSES (point 8 de l'ordre du jour)¹³

Document de travail sur la teneur en métal CXS 280-1973

173. L'Iran a présenté le document de travail (CRD 18) sur le besoin d'aligner les teneurs maximales de cuivre et de fer dans le ghee (huile de beurre) dans la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280-1973) et la norme CXS 210-1999. Il a noté que les données publiées et les données de laboratoire provenant de différents pays montrent que la teneur moyenne en cuivre et en fer dans les huiles de beurre d'origine animale est supérieure au maximum autorisé dans la norme CXS 280-1973, et que ces teneurs dépendent de facteurs tels que le type de bétail et l'environnement. Il a suggéré de réviser les limites pour le cuivre et le fer dans la norme CXS 280-1973 pour les aligner sur celles de la norme CXS 210-1999 ; ou de supprimer la teneur en cuivre et en fer de la liste des « autres contaminants » figurant dans l'annexe Informations complémentaires de la norme CXS 280-1973 pour le ghee comme pour les autres produits laitiers. Il a fait remarquer que le CCFO était le comité le mieux placé pour entreprendre ce travail puisque le CCMMP a été ajourné sine die.
174. Notant que la norme CXS 280-1973 relève du mandat du CCMMP, qui a été ajourné sine die, tandis que la norme CXS 210-1999 relève du mandat du CCFO, le Secrétariat du Codex a précisé que la révision des normes relevant de la compétence du comité inactif incombait à la CCA, après consultation du CCEXEC. Il a également suggéré de transmettre cette question au CCEXEC pour qu'il donne son avis sur la meilleure façon de procéder.

Conclusion

175. Le CCFO est convenu de transmettre une demande au CCEXEC pour examen et avis sur les mécanismes susceptibles d'être utilisés pour examiner la proposition de révision de la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280-1973) afin de répondre aux préoccupations exprimées concernant les teneurs maximales en cuivre et en fer.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 9 de l'ordre du jour)

176. Le Comité a été informé que sa vingt-huitième session se tiendrait dans environ 24 mois. La date et le lieu exacts de la session seront décidés par les secrétariats de la Malaisie et du Codex.

¹³ CRD18 (Iran)

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Ms. Norrani Eksan
Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

CHAIR'S ASSISTANTS – ASSISTANTS DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTES DE LA PRESIDENTA

Ms Zailina Abdul Majid
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Dr. Tee E Siong
Wilayah Persekutuan Putrajaya

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Khaled Rabiha
Président du Groupe de travail Electronique chargé de la
révision de la Norme Codex pour les huiles d'olive et les
huiles de grignons d'olive
Ministère de l'Agriculture et du développement rural
Alger

Eng Nabila Boulouza
Ingénieur Agronome chargée du dossier huile d'olive
Ministère de l'Agriculture
Alger

Eng Nourreddine Haridi
Sous-Directeur de la Normalisation des produits
alimentaires
Ministère du Commerce
Alger

Mrs Ouahiba Kouadria
Point de contact de Codex de l'Algérie
Centre algérien du Contrôle de la Qualité/Ministère du
Commerce
Alger

Dr Djamila Nadir
Sous-Directrice
Ministère de la santé
Alger

Eng Amina Sayah
Chef de laboratoire de Chlef
Ministère du Commerce
Alger

Eng Yassine Tidjini
Chef de bureau de la Normalisation des produits
alimentaires
Ministère du Commerce
Alger

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms María Alejandra Larre
Asesora
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Buenos Aires

Ms Marina Argañaraz
Analista profesional de laboratorio
Instituto Nacional de Alimentos

Mr Daniel Franco
Analista
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Mr Juan Ignacio Fuentes
Analista profesional de laboratorio
Instituto Nacional de Alimentos

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Paul Denny
Assistant Secretary
Australian Government

Dr Claudia Guillaume
Laboratory Manager
Modern Olives

Mr Ewan Mckague
Assistant Director
Australian Government

Mr Paul Miller
Director
Paul Miller and Associates

Mr Tim Seguna
Policy Officer
Australian Government

Mr Michael Southan
CEO
Australian Olive Association Ltd

Ms Caroline Yuan
Director
Australian Government

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Bettina Brandtner
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture Regions and Tourism
Wien

Mr Sebastian Schmid
Trainee
Ministry of Agriculture Regions and Tourism
Wien

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mrs Ana Paula De Rezende Peretti Giometti
Health Regulation Expert
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa
Brasília

Ms Andrea Madalena Maciel Guedes
Researcher
Embrapa Food Technology

Mr André Oliveira
Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Brasília / DF

Ms Mariem Rodrigues Ribeiro Da Cunha
Health and technology analyst and researcher
Ezequiel Dias Foundation - FUNED

BURUNDI

Mr Celestin Ntahomvukiye
CCP
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

Mr Donavine Hakizimana
Burundi Codex Forum Member
Burundi drug and Food Authority
Bujumbura

Mr Desiré Rudaragi
Burundi Codex Forum Member
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka
Burundi Codex Forum Member
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

CANADA - CANADÁ

Mrs Grace Ramos
Senior Program Officer
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

Mrs Roxane Baskett
Policy and Program Leader
Canadian Food Inspection Agency
Guelph

Mrs Mariola Rabski
Chemist
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

Ms Leesa Sereda
Policy and Program Specialist
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHILE - CHILI

Mrs Patricia Ewert
Coordinadora de Gestión del Departamento de Salud
Ambiental

Instituto de Salud Pública (ISP)
Ministerio de Salud
Santiago

Mr Mario Carreño
Asesor
Consultor Asesor
Santiago

Mr Marcos Flores
Académico
Universidad Santo Tomás
Talca

Ms Cassandra Pacheco
Punto Focal del Codex en Chile

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria
(ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Mr Diego Varela
Coordinador Asuntos Internacionales.
Ministerio de Agricultura.
Santiago

CHINA - CHINE

Mr Changpo Sun
Chief Engineer
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Mr Xiao Chen
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mrs Hao Ding
Assistant Researcher
China National Center For Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mr Zhang-qun Duan
Associate Professor
Institute of Cereal & Oil Science and Technology,
Academy of National Food and Strategic Reserves
Administration
Beijing

Mrs Pan Gao
Lecturer

Wuhan Polytechnic University
Wuhan

Prof Peiwu Li
Professor, Academician
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Wuhan

Mrs Hanyang Lyu
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mr Fei Ma
Associate Professor
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Wuhan

Dr Xiaozhe Qi
Engineer/Doctor
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Mr Weijian Shen
Senior Engineer / Vice section chief
Animal, Plant and Food Inspection Center of Nanjing
Customs
Nanjing City

Mrs Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

Mr Fengqin Tu
Senior Engineer
Wuhan Institute for Food and Cosmetic Control
Wuhan

Mr Zhong Wan
Staff member
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Mrs Yan Zhang
Division Director
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Prof Liangxiao Zhang
Professor
Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of
Agricultural Sciences
Wuhan

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Deyanira Restrepo
Profesional
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Eng Blanca Cristina Olarte Pinilla
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios

Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
(CACIA)
San José

CÔTE D'IVOIRE

Dr Catherine Ebah
Chercheur
Centre National de Recherche Agronomique
Abidjan

Mrs Adeline Galé
Sous-directeur
Ministère d'État, Ministère de l'Agriculture et du
Développement Rural
Abidjan

Dr Sawa Andre Kpaibe
Pharmacien analyste
Institut National d'hygiène publique
Abidjan

Prof Christophe Amin N'cho
Chef service adjoint
Laboratoire National d'Hygiène Publique
Abidjan

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Nika Jiroušek Balen
Senior adviser
Ministry of Agriculture
Zagreb

CZECH REPUBLIC - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - REPÚBLICA CHECA

Dr Dana Triska
Head of Food Chain Unit
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ms Karla Aroca

Analista Técnica de Normativa Sanitaria
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia
Sanitaria – ARCSA
Guayaquil

Mr Israel Vaca Jiménez
Analista de certificación de producción primaria y buenas
prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria -
AGROCALIDAD
Quito

Ms Daniela Vivero
Analista de certificación de producción primaria y buenas
prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -
AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Prof Hanafy Abdelaziz Hanafy Hashem
President of Egyptian Delegation
Professor of Food Science and Technology
Cairo

Prof Adel Abdel-razek
Professor of Oils and Fats
National Research Centre
Giza

Dr Reda Ibrahim Mohamed Abdelgalil
General Technical Manager
Chamber of Food Industries (CFI)
Cairo

Eng Enas Dawood
General Manager of Research and Development
Tanta Oil, Soap & Natural Water Co.
Tanta

Prof Mounir Eid
Professor of Oils and Fats
Agricultural Research Center
Giza

Eng Aziza Elmaghawry
Head Sector of Research, Development & Quality
Extracted Oils & Derivatives Co.
Alexandria

Eng Osama Ghaith
Head of Quality, Production Research and Development
Sectors
Alexandria Oil & Soap Co.
Alexandria

Eng Reda Mohamed Sayed Ismail
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
Cairo

Dr Ahmed Ismail
Total Quality Manager
AFIA International Egypt
Suez

Dr Basant Salah Eldeen Mohamed
Chemist in Central Public Health Laboratories
Central Health Laboratories - Ministry of Health and
Population
Cairo

Eng Esraa Mousa
Food Researcher
National Food Safety Authority of Egypt (NFSA)
Cairo

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma
Senior Administrator
European Commission
Brussels

Ms Laura Alexandrescu
Policy Officer
European Commission
Brussels

Ms Caroline Jeandin
Acting Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Judit Krommer
Administrator

European Commission
Brussels

Mr Gabriel Vigil
Team Leader
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Ms Karine Simbelie
Chef du pôle produits végétaux
Ministère de l'économie et des finances
Paris

Mrs Louise Dangy
Point de contact national
SGAE
Paris

Mr François Guyon
Chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

Mr Olivier Mencarelli
Chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

Mr Laurent Queirolo
Chargé d'études
Ministère de l'économie et des finances

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Katrin Stolle
Deputy Head of Unit
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Mr Hermann Brei
Expert
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Dr Ludger Bruehl
Expert
Max Rubner-Institut, Federal Research Institute
of Nutrition and Food
Detmold

GHANA

Mr Moses Adade
Head
Wilmar Africa Limited
Accra

Dr Roseline Ahene
Head
Ghana Standards Authority
Accra

Mrs Paulina Anfu
Head
Food and Drugs Authority
Accra

Mr Zakaria Braimah
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
Accra

Mr Ali Issah
Scientific Officer
Ghana Standards Authority
Accra

Ms Lilian Kabukuor Manor
Scientific Officer
Ghana Standards Authority
Accra

Mrs Francisca Obeng
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
Accra

Mr Firibu Kwesi Saalia
Professor
University of Ghana
Accra

Mr Basil Yaw-ampofo
Regulatory Affairs Lead
Unilever Ghana Limited
Accra

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mrs Alike Gali
Chemist PhD
Ministry of Development & Investments
Athens

Mrs Efstathia Kremydda-christopoulou
Expert Chemist of IOC and EU
Ministry of Rural Development & Foods

Mrs Dimitra Lychnara
Agronomist
Ministry of Rural Development & Foods
Athens

GUYANA

Ms Maya Philips
Quality Assurance Officer
Guyana Marketing Corporation

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Olívia Lalátka
Referent
Ministry of Agriculture
Budapest

INDIA - INDE

Dr Bhaskar Narayan
Advisor
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Dr Mahua Ghosh
Assistant Professor & Head
Dept. of Chemical Technology
University of Calcutta
Kolkata

Dr Prabodh Halde
Convener, SEA – Food Regulatory Committee
Solvent Extractors Association of India
Mumbai

Mr Perumal Karthikeyan
Deputy Director
Food Safety and Standards, Authority of India
New Delhi

Dr S C Khurana
Lead Expert

Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Mr Arul Murugan
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Dr R B N Prasad
Chair- Scientific Panel on Oils and Fats, FSSAI
Centre for Lipid Research, Indian Institute of Chemical
Technology, Hyderabad

Dr R F Sutar
Principal and Dean,
College of Food Processing Technology & Bio-energy,
Anand Agricultural University, Anand

Mr Kishore Tanna
Director and Convener of Groundnut Panel
Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council
(IOPEPC)
Mumbai

Dr Dhanesh V
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
Delhi

Dr K D Yadav
Chairman - Technical Committee
The Vanaspati Manufacturers' Association of India
New Delhi

Ms Aiman Zaidi
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Prof Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

Mr Supriadi Supriadi
Director
Ministry of Industry of Indonesia
Jakarta

Mrs Andriani Andriani
Coordinator of Food Crops Based Industry
Ministry of Industry
Jakarta

Mrs Okty Damayanti
Board of Commissioner
Upfield
Tangerang

Mrs Yuniati Ericha Fatma
Plantation-based Industry Coordinator
Ministry of Industry of Indonesia
Jakarta

Mrs Muyarni Farman
R&D Manager
PT Sinar Meadow International Indonesia
Jakarta

Mr Ucok Larici Ferdinando
Head R&D Asia
PT.Upfield Manufacturing Indonesia
Bekasi

Mr Yusup Akbar Hikmatuloh
Coordinator of Marine Products, Fisheries, and Animal
Husbandry Industry
Ministry of Industry
Jakarta

Mrs Feny Margita Lestari
Regulatory
PT SMART Tbk
Bekasi

Mr Fajar Marhaendra
Senior Manager
PT Asianagro Agungjaya
Jakarta

Mrs Yuliasri Ramadhani Meutia
Researcher
Center For Agro Based Industry
16122

Ms Theresia Oetama
Department Head
Wilmar Group Indonesia
Jakarta

Ms Ivenny Pangestu
Head of Quality & Food Safety
Wilmar Group Indonesia
Jakarta

Mr Haryadi Raharjo
Scientific and Nutrition Manager
PT. Fonterra Brands Indonesia
Jakarta

Mrs Punjung Renjani
Product Specialist
PT SMART Tbk
Bekasi

Mrs Susan Tjahjadi
Manager
PT. Salim Ivomas Pratama
Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Ms Aika Winata
Head, Europe & Bioenergy
APICAL

Mrs Lasrida Yuniaty
Sub Coordinator Sub Group Substance of Food Raw and
Category Standardization
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Dr Zahra Piravyvanak
Secretary of National Codex Committee on Fats and Oils
in Iran
Iranian National Standardization Organization (INSO)
Tehran

Dr Sodeif Azadmard Damirchi
Chair of CCFO in Iran
University of Tabriz
Tabriz

Mrs Samaneh Eghtedari
Expert of Codex Group in Iran
Iranian national standards organization (INSO)
Tehran

Mr Alireza Mohajer
Member of national CCFO
Ministry of Agriculture-Jahad
Tehran

Dr Farnaz Shariati
Member of national CCFO
Ministry of Agriculture-Jahad
Tehran

Mrs Vahideh Shayegan
Member of national codex committee on CCFO
Ministry of health
Tehran

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Mr Ruairi Colbert
Agricultural Inspector
Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM)

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Senior Officer
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

Mr Angelo Faberi
Head of Unit
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies and of
Tourism
Rome

Dr Francesca Ponti
Senior Officer
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

Ms Silvia Pozzato
Senior Officer
Ministry of Health
Rome

JORDAN - JORDANIE - JORDANIA

Eng Rania Ghanem
Laboratory Technician
JFDA
Amman

Dr Moawiya Haddad
Professor
Al-Balqa Applied University
Amman

Mr Osama Kattan
Director of the Olive Directorate
Ministry of Agriculture of Jordan
Amman

Eng Nessma Shannak
Head of food Industries Division
JSMO
Amman

KENYA

Dr George Abong
Senior Lecturer

University of Nairobi
Nairobi

Ms Seruya Ashiemi
Principal Laboratory Analyst
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mr Felix Kiilu
Crops inspector
Nuts and Oil Crops
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mr Samuel Maiyo
Senior Analytical Chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Services

Dr Stellamaris Muthoka
Edible oils and Fats National TC member/ Chair of
Department/ Lecturer
Egerton University

Mr Peter Mutua
Manager - Food Standards
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Caroline Mwendwa
Food Technologist
World Food Program

Ms Phyllis Obote
Head of Regulatory Affairs
Upfield Kenya

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

KUWAIT - KOWEÏT

Ms Yasmeen Al-mousa
Administrator of Operations
Public Authority for Food and Nutrition
Sabah Al Salem

Eng Dalal Almansour
Junior Industrial Engineer
Public Authority of Food and Nutrition
Sabah Al Salem

Ms Ghaida Almutairi
Environmental Technician
Public Authority of Food and Nutrition
Sabah Al Salem

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Eng Mariam Eid

Vice Chairperson of the Codex Alimentarius Commission
Head Agro-Industries Department
Ministry of Agriculture

Mrs Cecile Obeid
Head of division
The Lebanese Standards Institution-LIBNOR
Beirut

Eng Siham Daher
Engineer

Ministry of Economy and Trade
Beirut

Ms Diana Kataya
Ministry of Agriculture

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Dr Ahmad Parveez Ghulam Kadir
Director General
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Ms Rosidah Radzian
Director
Product Development and Advisory Services Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Dr Nagendran Bala Sundram
Regional Manager (South Asia)
Technical Advisory Services Unit
Malaysia Palm Oil Board
Selangor

Dr Azmil Haizam Ahmad Tarmizi
Head of Analytical and Quality Development Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Dr Chee Beng Yeoh
Principal Research Officer
Analytical and Quality Development Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Ms Zalena Abu Hasan
Head Quality Control Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Ms Subashini Nadras
Senior Research Officer
Technical Advisory Services Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Dr Sivaruby Kanagaratnam
Head of Food and Feed Technology Unit
Malaysian Palm Oil Board
Selangor

Dr Kanga Rani Selvaduray
Head of Nutrition Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Mr Muhammad Shakir Abdul Aziz
Research Officer
Technical Advisory Services Unit
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Selangor

Ms Zuraini Adam
Deputy Director, Export Branch
Ministry of Health Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Ms Nor Nabihah Ab Rahman
Assistant Director

Ministry of Health Malaysia
Federal Territory of Putrajaya

Mr Choon Hwa Chua
Senior Undersecretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
(MPIC)
Federal Territory of Putrajaya

Dr Soo Peng Koh
Principal Research Officer
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
Selangor

Mr Ahmad Fadzli Abd Aziz
General Manager
Palm Oil Refiners' Association of Malaysia (PORAM)
Selangor

Dr Doreen Lee Poh Geok
Chairperson Commercial and Technical Committee
Palm Oil Refiners' Association of Malaysia (PORAM)
Selangor

Mr Andy Lee
Executive Secretary
Malayan Edible Oil Manufacturers' Association (MEOMA)
Federal Territory of Kuala Lumpur

Mr Johari Md. Noh (Capt.)
Malaysian Shipowners' Association (MASA)
Federal Territory of Kuala Lumpur

Mr Mohd Shafiq Mohd Zakaria
Senior Assistant Director
Department of Standards Malaysia
Cyberjaya

Ms Pang Nyukang
Head of Section
Department of Fisheries, Malaysia (DOF)
Federal Territory of Putrajaya

Ms Norliza Saparin
Head of Product & Quality Unit
Oils & Fats
Sime Darby Plantation Research Sdn. Bhd.
Selangor

Prof Dr. Chin Ping Tan
Professor
Faculty of Food Sciences and Technology
Universiti Putra Malaysia (UPM)
Selangor

MALI - MALÍ

Mrs Maimouna Sy
Chercheur
Institut d'Economie Rurale
Bamako

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Edgar Barrón
Investigador estatal de producción de aguacate y
derivados del Estado de Michoacán

Estado de Michoacán
México

Ms Nancy Graciela Ulloa Estrada
Jefe Asuntos Regulatorios
SESAJAL
México

Mr Regino Javier Avila Pérez
Gerente Técnico
SESAJAL SA DE CV
Guadalajara, Jalisco

Dr Jesus Campos García
Profesor-Investigador Titular
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo
México

Ms Mitsuky Soraya Serafin García
Technical Expert on Avocado Oil
Representante estatal de productores de aguacate del
Estado de Michoacán
México

Mr Amadeo Ibarra Hallal
Coordinador
ANIAME
México

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaria de Economía
México

Mr Eduardo López Pérez
Coordinador Suplente
ANIAME
México

Mr Eduardo Olivares Tapia
Asesor
Asesor Externo
México

MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

Mrs Nadia Maata
Chef Division Recherche Développement et relations
Extérieurs
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Casablanca

Mr Khannoufi Ahmed
INTERPROLIVE
Fédération Marocaine Interprofessionnelle de l'Olive
Temara

Ms Khadija Arif
Chef de la Division du contrôle des produits végétaux et
d'origine végétale
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Dr Abderraouf El Antari
Research Director at the Regional Center for Agricultural
Research
National Institute of Agronomic Research
Marrakech

Mrs Kadiri Khadija
Chef de Service de la Normalisation et du codex
alimentarius

Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Mr Najib Layachi
Conseiller
FICOPAM

Mr Hassan Mouho
Responsable laboratoire
Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime
Marrakech

Dr Sanae Ouazzani
Ingénieur en Chef
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Frederik G.c. Heijink
Policy Coördinator
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
The Hague

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser Composition
Ministry for Primary Industries
Wellington

Ms Imogen Dear
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
Wellington

Mr Raj Rajasekar
Senior Programme Manager
Codex Coordinator and Contact Point for New Zealand
Wellington

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Guri Aanderud
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Bergen

Mr Lars Haneborg
Chief Advisor
Norwegian Seafood Federation
Oslo

Mrs Margrethe Hovda Røed
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

Mrs Åse Kristine Rognmo Mikalsen
Quality Manager
Zooca
Tromsø

Mrs Vigdis S. Veum Møllersen
Specialist Director
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

Mrs Hilde Johanne Skår Norli
Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Oslo

PERU - PÉROU - PERÚ

Mrs Gloria Atala Castillo Vargas
 Coordinadora titular de la Comisión Técnica de Aceites y
 Grasas del Codex -Perú
 Instituto Nacional de Calidad - INACAL
 Lima

Mr Alfredo Barrantes Pancorvo
 Coordinador alterno de la Comisión Técnica de Aceites y
 Grasas del Codex -Perú
 Alicorp S.A.A
 Lima

Mrs Úrsula Cavero Romaña
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas
 del Codex
 Asociación Pro Olivo
 Lima

Mrs Julia Diana Flores Chávez
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas
 del Codex-Perú
 Consultora
 Lima

Mrs Lourdes Gonzales Koc
 Miembro de la Comisión Técnica de Aceites y Grasas
 del Codex-Perú
 Agroindustrias González S.A.C.
 Tacna

Mrs Angélica Yovera Aliaga
 Miembro del Pleno del Comité Nacional del Codex
 PROMPERÚ
 Lima

PORTUGAL

Dr Sarogini Monteiro
 Senior Technician
 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
 Lisbon

Mr Francisco Santos
 Senior Regulatory Officer
 Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
 Lisboa

QATAR

Mr Saoud Al-henzab
 Head of Food Standards
 Qatar General Organization for standardization (QS)

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Sang Hee Cheon
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety

Ms Hae Jee Jo
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety

Ms Soyoung Lee
 Researcher
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Ms Jihye Yang
 Researcher
 Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Mrs Denisa Cojocar
 Councillor
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
 Bucharest

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE -
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mr Vladimir Bessonov
 Head
 Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and
 Food Safety
 Moscow

Ms Anna Koroleva
 Consultant
 Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
 Protection and Human Well-being

Ms Ekaterina Nesterova
 Expert
 Russian Union of Oil and Fat

RWANDA

Ms Gaelle Ingabire
 Product Development
 Africa Improved Foods

Mr Aimable Mucyo
 Food Products Standards Officer
 Rwanda Standards Board

SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA

Mrs Tzarmallah Haynes-joseph
 Head of Department
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Castries

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Ms Rania Bogis
 Specifications and Regulations Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Mrs Blanka Remžová
 Public Officer
 State Veterinary and Food Administration of the Slovak
 Republic
 Bratislava

Mr Michal Moravčík
 State Advisor
 Ministry of Agricultural and Rural Development of the
 Slovak Republic
 Bratislava

SLOVENIA - SLOVÉNIE - ESLOVENIA

Ms Mona Lepadatu
 Political Administrator
 Council of the European Union, General Secretariat
 Bruxelles

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Simphiwe Mathenjwa
 Chief Food Safety & Quality Assurance Officer
 Department of Agriculture Land Reform and Rural
 Development
 Pretoria

Ms Purity Mkhize
Food Safety & Quality Assurance Officer
Department of Agriculture Land Reform and Rural
Development
Pretoria

Mr Malose Daniel Matlala
Deputy Director: Inter-Agency Liaison and Regulatory
Nutrition
Department of Health
Pretoria

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms Beatriz Baena Ríos
Responsable del Departamento de Análisis de Aceites y
Grasas
S.G. de Control de la Calidad Alimentaria y de
Laboratorios Agroalimentarios-Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación (MAPA)
Madrid

Ms Elena Díaz Mejías
Jefe de Servicio del Departamento de Análisis Sensorial
del Laboratorio Arbitral Agroalimentario
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
Madrid

Mr Juan Ramón Izquierdo Álvarez- Buylla
Jefe de Sección
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
Madrid

Mr Luis Molina Almela
Jefe de Servicio
Dirección General de la Industria Alimentaria-Ministerio
de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
Madrid

Mr Wenceslao Moreda
Científico Titular del Consejo Superior de
Investigaciones Científicas (CSIC)
Instituto de la Grasa-Consejo Superior de
Investigaciones Científicas (CSIC)
Sevilla

Mr Marcos Nájera Sánchez
Jefe de Servicio Técnico
Dirección General de la Industria Alimentaria-Ministerio
de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
Madrid

STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE - ESTADO DE LIBIA

Prof Ali Elhamdy
Head of National Committee for Fats & Oils
Libyan National Center for Standardization & Metrology
Tripoli

SYRIAN ARAB REPUBLIC – RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE - REPÚBLICA ARABE SIRIA

Eng Abeer Jawhar
Manager of Syrian olive Beraue
Ministry of Agriculture and Agrarian Reform
Hamah

Dr Reem Abdul Hamid
Head of Olive Sector
General Commission for Scientific Agricultural Research
Damascus

Eng Maisaa Abo Alshamat
Head of Plants standard Department

Syrian Arab organization for standardization And
Metrology
Damascus

Dr Lima Ajeep
Head of Spectroscopy Laboratory
Scientific Study And Research Center
Damascus

Dr Rudwan Badr Al-deen
Researcher
National Commission for Biotechnology

Mr Eyad Betinjaneh
General Manager
Damascus and countryside Chamber of Industry
Damascus

Eng M.ghassan Ejbara
General Director
Homs Chamber Industry
Damascus

Mrs Asmaa Kilani
Head of the Department
Ministry of Local Administration and Environment
Damascus

Mr Ala'eldiin Muhammed
Head of food analysis laboratory
Calibration and Assay Management
Damascus

Mr Yasser Othman
Head of chemical analysis of food laboratory
Atomic Energy commission Syria
Damascus

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Yupa Laojindapun
Director, Office of Standard Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Usa Bamrungbhuet
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Bangkok

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Penvipa Banlangpo
Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
Nonthaburi

Mr Adul Premprasert
Committee of the Federation of Thai Industries
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Salina Sangthong
Food and Drug Technical Officer, Professional Level
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
Nonthaburi

Ms Wipawan Srimuk
Senior Scientist
Ministry of Higher Education, Science, Research and
Innovation
Bangkok

Ms Pitchayaporn Sukkha
Standard Officer
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Sasiwimon Tabyam
Expert on Phytosanitary
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Kanate Temtrirath
Medical Scientist
Ministry of Public Health
Nonthaburi

Ms Jiraratana Thesasilpa
Food and Drug Technical Officer, Senior Professional
Level
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
Nonthaburi

Ms Wimonwan Wattanawichit
Senior Science Specialist
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms Michelle Ash
Chief Nutritionist & Head of Department
Nutrition & Metabolism Division Ministry of Health
Trinidad

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Eng Narjes Maslah Hammar
Directrice Générale
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Tunis

Mr Kamel Ben Ammar
Directeur
Office national de l'huile
Tunis

Eng Najla Kassaji
Chef de Panel huile d'olive
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Tunis

Eng Narjes Mhajbi
Sous Directeur
Centre Technique de l'agro-alimentaire
Tunis

Mrs Imen Ouslati
Directrice
Centre de Biotechnologie de Borj Cedria
Hammam Lif

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Prof Aziz Tekin
Academic Member
Ankara University
Ankrara

Mrs Serap Akalin Kiziloglu
Food Engineer

Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mrs Mehtap Aydinli
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mr Mehmet Hacilarli
Trade Expert
Ministry of Trade

Dr Oya Koseoglu
Expert
Ministry of Agriculture and Forestry
Izmir

Mrs M. Emel Molla
Working Group Manager
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Dr Mustafa Tan
Chairman of the Executive Board
The National Council of Olive and Olive Oils
Izmir

Mrs Ummuhan Tibet
Member of the executive board
The National Council of Olive and Olive Oils
Izmir

Mrs Nazife Urker
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Mrs Hatice Uslu
Food Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

UGANDA - OUGANDA

Prof Yusuf Byaruhanga
Assoc. Professor
Makerere University
Kampala

Mr Awath Aburu
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Michael Bamuwamye
Lecturer
Department of Food Science and Technology
Kyambogo University
Kampala

Mr Francis Enaru
Principle Micro, Small and Medium Enterprises Officer;
Quality Assurance and Standardization
Ministry of Trade, Industry and Cooperatives
Kampala

Mr Charles Samuel Katabi
Supervisor Laboratory Services Tax investigations
Department

Uganda Revenue Authority
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Collins Wafula
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

**UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS
- EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Dr Yousef Tawalbeh
Specialist / Food Risk Analysis
ADAFSA

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Ahmed Ghelle
Policy Advisor
Department for Environment, Food & Rural Affairs

Mr Robert Beechener
Policy Officer
Department for Environment, Food and Rural Affairs

Mr Miles Healy
Policy Advisor
Department for Environment Food & Rural Affairs

Mr Thomas James Hubberstey
Senior Policy Advisor
Department for Environment, Food & Rural Affairs

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-
UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE
TANZANÍA**

Mr Fredrick Obedi Ayo
Quality Assurance Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar Es Salaam

Mrs Arabia Makame Haji
Standards Officer - Food
Zanzibar Bureau of Standards
Zanzibar

Ms Mary Ottaru
Standards Officer
Tanzania Bureau Of Standards (TBS)
Dar Es Salaam

Ms Angela Patric
Officer
Cereals and other produce Board of Tanzania

Dr Shimo Peter Shimo
Officer
Government Chemist Laboratory Authority
Dar Es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Dr Paul South
Director
Center for Food Safety and Applied Nutrition
College Park, MD

Mrs Doreen Chen-moulec
International Issues Analyst

U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

Ms Kimberly Houlding
President and CEO
American Olive Oil Producers Association
Fresno, CA

Mr Abraham Inouye
International Trade Specialist
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
Washington, D.C.

Dr Jill Moser
Lead Scientist
ARS, NCAUR Functional Foods Research Unit
Peoria, IL

Dr Gregory Noonan
Director
Food and Drug Administration
College Park, MD

Dr Robert Reeves
Consultant
c/o US Soybean Export Council
Chesterfield, MO

Dr Girdhari M. Sharma
Staff Fellow
Center for Food Safety and Applied Nutrition
College Park, MD

Dr Jennifer Shemansky
Chemist
Center for Food Safety and Applied Nutrition

URUGUAY

Mr Roberto Silva
Analista
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Montevideo

Mr Ricardo Correa
Registro de Productos
Intendencia de Montevideo

Mrs Mariel Gabot
Intendencia de Montevideo
Montevideo

Mrs Liliana Sedraschi
Analista
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Montevideo

Dr Nadia Segura
Asistente docente
Facultad de Química
Montevideo

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mrs Joely Celis
Especialista en el área internacional
SENCAMER
Caracas

Mrs Alexandra López
Especialista

SENCAMER

Caracas

VIET NAM

Mr Le Hoang Vinh
Regulatory Lead
Vietnam Codex Committee
Ho Chi Minh City

Mrs Duong Huong Quynh
Officer
Ministry of Industry and Trade
Hanoi

Mr Nguyen Luu Tieu Long
R&D Specialist
VINAMILK
Ho Chi Minh

Mr Hoang Minh Tuan
R&D Manager
VINAMILK
Ho Chi Minh

Mrs Thi Minh Ha Nguyen
Deputy Head
Vietnam Codex Office
Hanoi

Mr Ngo Thanh Nhan
R&D Manager
VINAMILK
Ho Chi Minh

Mrs Nguyen Thi Thu Thuy
R&D Specialist
VINAMILK
Ho Chi Minh

Mr Tran Trong Nghia
R&D Specialist
VINAMILK
Ho Chi Minh

Mr Phan Trung Thanh
R&D Specialist
VINAMILK
Ho Chi Minh

YEMEN - YÉMEN

Mr Nasr Saeed
Specialist
Yemen Standardisations Metrology And Quality Control
Organization
Sanaa

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOC)

Mr Yousra Antit
Head of the Olive Oil Chemistry Department
International Olive Council

Ms Mercedes Fernández Albaladejo
Head of the Standardisation and Research Unit
International Olive Council

Mr Abdellatif Ghedira
Executive Director
International Olive Council

Mr Ibtihel Khemakhem Khemakhem
Head of the Panels and Laboratory Section
International Olive Council

Mr Jaime Lillo
Deputy Executive Director
International Olive Council

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Scott Bloomer
Director
American Oil Chemists' Society
Urbana

EUROPEAN COCOA ASSOCIATION (ECA)

Ms Lucia Hortelano
Food Safety Officer
European Cocoa Association (ECA)

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATIONS INTERNATIONAL (FOSFA
INTERNATIONAL)**

Dr Gretel Bescoby
Technical Manager
FOSFA International
London

**GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA
OMEGA-3S (GOED)**

Dr Harry Rice
VP, Regulatory & Scientific Affairs
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-
3s
Salt Lake City

Dr Gerard Bannenberg
Director of Technical Compliance and Outreach
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-
3s
Salt Lake City

Dr Aldo Bernasconi
VP, Data Science
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-
3s

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality Assurance
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mrs Melissa Cameron
Human Health and Nutrition Policy Manager
Dairy Australia

Mr Nick Gardner
Director, Codex and International Regulatory Affairs
USDEC

Mrs Laurence Rycken
Science and Standards Program Manager
International Dairy Federation
Brussels

**THE EUROPEAN MARGARINE ASSOCIATION
(IMACE)**

Mrs Siska Pottie
Managing director
IMACE
Brussels

Mr Paul Whitehouse
Director
Upfield

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION
(USP)**

Dr Richard Cantrill
Chair - Olive Oil Expert Panel
USP

Ms Gina Clapper
Senior Scientific Liaison
USP

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT
ORGANIZATION (UNIDO)**

Dr Samuel Godefroy
Senior Food Regulatory Expert
UNIDO
Vienna

WHO

Dr Francesco Branca
Director
World Health Organization
Geneva

Dr Chizuru Nishida
Unit Head
World Health Organization
Geneva

Mr Kim Petersen
Scientist
World Health Organization

Geneva

Dr Rain Yamamoto
Scientist
World Health Organization
Geneva

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Secretary Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Rome

Ms Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Roberto Sciotti
Knowledge Management Officer Joint FAO/WHO Food
Standards Programme Food and Agriculture
Organization of the U.N.
Rome

Ms Elaine Raher
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT - MALAYSIA

Ms Ruhana Abdul Latif
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Shazlina Mohd Zaini
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nuraini Ghaifullah
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nuurul Hidayah Sharipan
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nabila Ab Rahman
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Norshafawati Rosli
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Faridah Malik Shari
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Zawiyah Sharif
Senior Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

ANNEXE II

QUESTIONS SE RAPPORTANT AU CCMAS
(Pour information et action par le CCMAS)

Critères de performance pour l'arsenic total dans les graisses et les huiles et l'arsenic inorganique dans les huiles de poisson

Tableau 1 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic

Produit : Graisses et huiles comestibles						
Prescription : Arsenic						
ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg						
Intervalle appl. min. (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	Précision (%) Inférieure à	Récupération (%)	Exemples de méthodes applicables*	Principe
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	AOAC 963.21 et AOAC 942.17	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (bleu de molybdène)
					AOAC 963.21 et AOAC 952.13	Méthode Kjeldahl et colorimétrie (diethyldithiocarbamate)
					AOAC 986.15	Spectrophotométrie d'absorption atomaire
					NMKL 186 / AOAC 2013.06 / EN 15763	ICP-MS

* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

Tableau 2 : Critères de performance de la méthode pour l'arsenic inorganique

Produit : Huile de poisson						
Prescription : Arsenic inorganique						
ML (mg/kg) : 0,1 mg/kg						
Intervalle appl. min. (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	Précision (%) Inférieure à	Récupération (%)	Exemples de méthodes applicables*	Principe
0,032–0,17	0,01	0,02	44	80-110	EN 15517	Spectrométrie d'absorption atomique à génération d'hydrures (HGAAS) après extraction à l'acide
					EN 16802	Échange d'anions HPLC-ICP-MS

* L'applicabilité des méthodes doit être vérifiée par les organismes de normalisation

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : RÉVISION DE LA COMPOSITION ESSENTIELLE DES HUILES DE TOURNESOL

(Adoption à l'étape 5/8)

Partie A : Section 3.1 – Intervalles CGL de composition en acides gras – intervalles des indices d'acides oléique et linoléique

Les modifications proposées aux sections pertinentes figurent en caractères **gras soulignés** et les suppressions en caractères ~~barrés~~.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Tableau 1 : Composition en acides gras des huiles végétales, déterminée par chromatographie gazeuse en phase liquide à partir d'échantillons authentiques^{1,2} (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) (voir section 3.1 de la norme)

Acide gras	Huile de tournesol
C18:1	14,0 – 39,4 <u>43,0</u>
C18:2	<u>45,4</u> 48,3 – 74,0

Partie B : Annexe : Section 3 – Paramètres physiques et chimiques

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les propriétés chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes (voir annexe de la norme)

Paramètre	Valeurs proposées
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,461 – 1,468 <u>1,475</u>
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	<u>187</u> 188 – 194
Indice d'iode	118 – 141
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	<u>0,916</u> 0,918 – 0,923

ANNEXE IV

**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES
PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : INCLUSION DE L'HUILE D'AVOCAT**

(Adoption à l'étape 5)

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

L'huile d'avocat peut être préparée à partir du mésocarpe de l'avocat (*Persea americana*), ou obtenue par la transformation du fruit entier.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués dans le tableau 1 sont conformes à la présente norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.

Tableau 1 : Composition en acides gras de l'huile d'avocat déterminée par chromatographie de partage gaz-liquide (CGL) à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

Acide gras	Huile d'avocat
C6:0	-
C8:0	-
C10:0	-
C12:0	-
C14:0	ND – 0,3
C16:0	11,0 - 26,0
C16:1	4,0 – 17,1
C17:0	ND – 0,3
C17:1	ND – 0,1
C18:0	0,1 - 1,3
C18:1	42,0 - 75,0
C18:2	7,8 - 19,0
C18:3	0,5 - 2,1
C20:0	ND – 0,7
C20:1	ND – 0,3
C20:2	-
C22:0	ND – 0,5
C22:1	-
C22:2	-
C24:0	ND – 0,2
C24:1	ND – 0,2

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les propriétés chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques de l'huile d'avocat brute

Paramètre	Huile d'avocat
Densité relative (x °C/eau à 20 °C)	0,910 – 0,920
Indice de réfraction (ND 40 °C)	1,458 – 1,470
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	170 – 202
Indice d'iode	78 – 95
Matière insaponifiable (g/kg)	19,0 max

4. FACTEURS D'IDENTITÉ

Les niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales en pourcentage des stérols totaux sont indiqués au tableau 3.

Tableau 3. Niveaux de desméthylstérols dans l'huile d'avocat brute provenant d'échantillons authentiques, en pourcentage des stérols totaux.

	Huile d'avocat
Cholestérol	ND – 0,5
Brassicastérol	ND – 0,5
Campestérol	4,0 - 8,3
Stigmastérol	0,3 - 2,0
Bêta-sitostérol	[71,0] [79,0] - 93,4
Delta-5-avénastérol	2,0 - 8,0
Delta-7 – stigmastérol	ND – [1,0] [3,5]
Delta-7-avénastérol	ND – 1,5
[Autres	[ND] [0,0] - 2,0]
Stérols totaux (mg/kg)	[3000] [3500] – 6500

[Note : L'huile d'avocat contient également **[0,6] [1,0] – 2,0 % de clérostérol]**

[Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et de tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques (mg/kg) (voir annexe de la norme)]

	Huile d'avocat
[Alpha-tocophérol	[50 – 450]
Bêta-tocophérol	[ND]
Gamma-tocophérol	[10 – 20]
Delta-tocophérol	[ND – 10]
Alpha-tocotriénol	[ND]
Gamma-tocotriénol	[ND]
Delta-tocotriénol	[ND]
Total (mg/kg/)	[50 – 450]

ANNEXE V

DESCRIPTIF DE PROJET

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA
NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999)
– INCLUSION DE L’HUILE DE CAMÉLIA**

(Pour approbation)

1. OBJECTIF ET CHAMP D’APPLICATION

L’objectif de ces nouveaux travaux est de modifier la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) pour inclure l’huile de camélia préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera Abel*) qui, selon des études scientifiques, améliore la fonctionnalité et la santé en raison de sa forte teneur en acide oléique (68–87 %) et en antioxydants naturels^{i,ii,iii}. Cette modification permettrait aux pays membres du Codex et à l’industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser correctement l’huile de camélia préparée pour procurer des avantages nutritionnels aux consommateurs et permettre diverses utilisations dans les industries de transformation des aliments.

Ces travaux ont pour objectif d’inclure l’huile de camélia dans la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS STAN 210-1999). Les caractéristiques de composition de cette huile seront définies aux fins d’inclusion dans les tableaux appropriés de la Norme.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

L’huile de camélia est préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera Abel*). Le camélia est cultivé depuis plus de 2300 ans, notamment comme plante oléagineuse dans de nombreux pays, dont la Chine, les Philippines, l’Inde et la Corée du Sudⁱⁱⁱ. Contrairement aux autres plantes oléagineuses cultivées sur des terres arables, les camélias poussent généralement à flanc de montagne, ce qui permet aux nouvelles cultures d’exploiter pleinement les terres marginales. L’huile de camélia est aujourd’hui la principale huile de cuisson dans les provinces du sud de la Chine. Elle est riche en acide oléique (68–87 %) et contient une multitude d’antioxydants naturels comme le squalène, les phytostérols (β -sitostérol, campestérol et stigmastérol), les polyphénols, les vitamines liposolubles (vitamines A, B, E), la sasanqua-saponine et d’autres substances bioactivesⁱ⁻ⁱⁱⁱ. Ces constituants aux diverses activités biologiques sont utiles pour réduire les taux de triglycérides et de cholestérol, ce qui contribue à prévenir l’hypertension, les cardiopathies, l’artériosclérose et d’autres maladies. L’huile de camélia peut aussi être utilisée comme huile de base haut de gamme pour les soins de la peau à l’issue d’un processus de transformation intensive.



Fleur et fruits du Camélia



Fruits du camélia



Huile de camélia

Figure 1 Le Camélia et l’huile de camélia

Pour faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, les normes Codex sont souvent utilisées comme point de départ des dénominations et spécifications afin d’assurer des pratiques commerciales loyales. Compte tenu de ses bienfaits pour la santé, la consommation d’huile de camélia devrait augmenter rapidement au cours des prochaines années^{iv}. Il est donc important de disposer d’une dénomination et de spécifications cohérentes afin de garantir la qualité du produit et la loyauté des échanges internationaux.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

ⁱ Yang Ruinan, et al. A review of chemical composition and nutritional properties of minor vegetable oils in China, Trends in Food Science & Technology, Volume 74, 2018, Pages 26-32.

ⁱⁱ Xiaoqin Wang, et al. Profiling and quantification of phenolic compounds in Camellia seed oils: Natural tea polyphenols in vegetable oil, Food Research International, Volume 102, 2017, Pages 184-194.

ⁱⁱⁱ Fei Luan, et al. Recent advances in Camellia oleifera Abel: A review of nutritional constituents, biofunctional properties, and potential industrial applications, Journal of Functional Foods, Volume 75, 2020, 104242.

^{iv} Liang, H., et al. Camellia as an Oilseed Crop, HortScience horts, 2017,52(4), 488-497.

Les nouveaux travaux proposés pour modifier la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) afin d'y inclure l'huile de camélia incluront les éléments suivants :

- Description
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Établissement de spécifications générales pour l'huile de camélia préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera* Abel)
- Établissement d'exigences spécifiques pour l'huile de camélia
- 2.1 Définition du produit. Inclure la description de l'huile de camélia
- 3.0 Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Tableau 1. Inclure la composition en acide gras de l'huile de camélia
- Tableau 2 Caractéristiques de qualité des huiles de camélia
- Autres facteurs de composition et de qualité
- Tableaux 3 et 4 Des valeurs de la teneur en stérol et en tocophérol seront proposées.

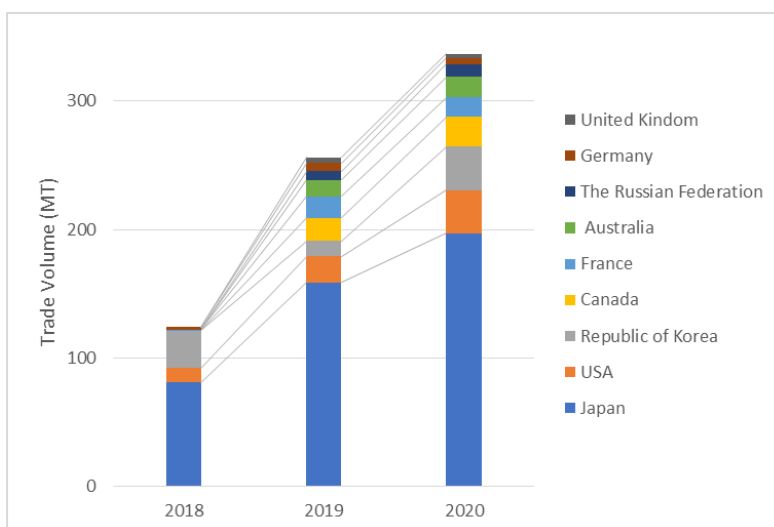
4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

La proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et aux questions générales.

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

Le camélia est un arbre à feuilles persistantes cultivé dans les régions subtropicales. C'est l'une des quatre plus grandes plantes oléagineuses ligneuses du monde (les autres étant le palmier à huile, l'olivier et le cocotier). La culture du camélia dépend des conditions géographiques et climatiques et est principalement concentrée en Asie de l'Est et en Asie du Sud-Est, notamment en Chine, au Japon, au Viet Nam et en Thaïlande. En Chine, la superficie des cultures de camélias a augmenté chaque année, passant de 45 millions de mu en 2008 à 68 millions de mu en 2019 (1 mu = 666,667 m²)^v. Environ 700 kilotonnes d'huile de camélia ont été produites en 2019, et on estime que 600 kilotonnes d'huile de camélia sont consommées sur le marché alimentaire.

Selon les données de l'Administration générale des douanes de Chine, 171 et 262 tonnes d'huile de camélia ont été exportées en 2018 et en 2019 respectivement, pour un montant de 2,05 et 3,24 millions de dollars (USD). Ces chiffres ont atteint 338 tonnes et 4,17 millions de dollars (USD) en 2020, soit près du double de ceux de 2018. Plus de 15 pays importent de l'huile de camélia de Chine. Les principaux partenaires commerciaux sont le Japon, les États-Unis d'Amérique, la République de Corée, le Canada, la France et l'Australie.



^v Source : site web de l'Administration nationale des forêts et des pâturages de Chine, <http://www.forestry.gov.cn/>

Figure 1 Exportations d'huile de camélia en tonnes métriques par principales destinations entre 2018 et 2020.

(Données de l'Administration générale des douanes de Chine)

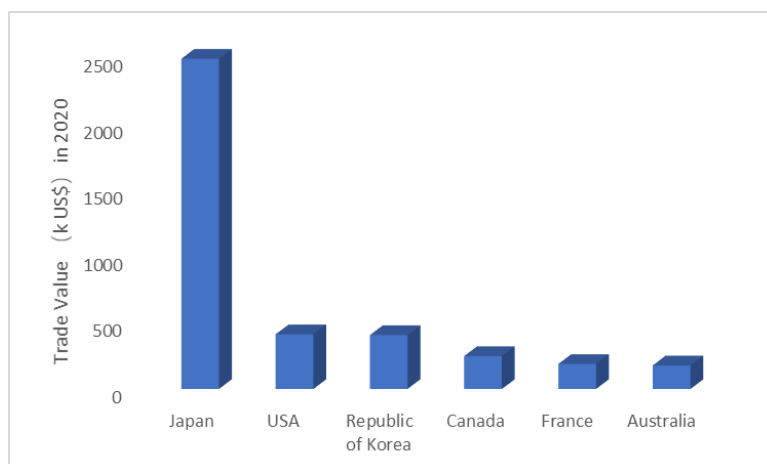


Figure 2. La valeur des échanges d'huile de camélia avec les principaux partenaires commerciaux en 2020.

(Données de l'Administration générale des douanes de Chine)

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

La norme nationale volontaire pour l'huile de camélia (GB/T 11765) produite en Chine a été publiée pour la première fois en 2003, et révisée en 2018. Elle établit les spécifications générales de l'huile de camélia destinée au marché intérieur. Le Food Chemicals Codex (FCC), responsable de la Pharmacopée des États-Unis, a publié en 2018 la norme sur l'huile de camélia (*Camellia oleifera*).

Selon les observations des principaux exportateurs d'huile de camélia, différentes exigences existent actuellement sur le marché international concernant les spécifications des graines de camélia. Étant donné la croissance potentielle de la demande sur le marché international, la modification proposée à la *Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) concernant l'huile de camélia contribuera à promouvoir l'adoption de normes largement acceptées, fondées sur des données scientifiques, à assurer la qualité du produit, à protéger la santé du consommateur, et à faciliter les échanges commerciaux internationaux de ce produit. À défaut d'une telle norme, il est à prévoir que des lois et des normes nationales différentes seront adoptées, ce qui pourrait affecter le commerce international. Par ailleurs, l'absence d'une norme Codex risquerait d'encourager la prolifération des normes privées pour cette huile, de provoquer la confusion et de favoriser l'adoption de pratiques trompeuses de commercialisation de produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Comme indiqué ci-dessus, il existe un potentiel commercial important aux plans international et régional, en particulier dans le contexte actuel où divers organismes officiels de santé publique à travers le monde plaident pour l'utilisation de solutions de rechange plus saines au plan nutritionnel que les huiles comestibles à teneurs élevées en acides gras saturés. Selon un rapport publié par ABSOLUTE REPORTS en 2019, la demande d'huile de camélia devrait augmenter dans les années à venir aux États-Unis, en Europe et en Chine. Le marché mondial de l'huile de camélia devrait croître à un TCAC d'environ 5,6 % au cours des cinq prochaines années^{vi}.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Cette modification proposée à la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) vise à inclure l'huile de camélia. Cet ajout visant à inclure les facteurs essentiels liés à la composition, à la santé et à la qualité permettrait de normaliser les huiles de ce type et contribuerait à la protection des consommateurs.

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

^{vi} Source : <https://www.absolutereports.com/global-camellia-oil-market-13837567>

Comme indiqué ci-dessus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de camélia renforcera la protection des consommateurs en décourageant les pratiques de fraude alimentaire et la prolifération de normes privées.

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

Sans objet.

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

Aucun connu.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

L'objectif et la nécessité d'établir une norme Codex pour l'huile de camélia étant observés dans le commerce international, la modification proposée est conforme à l'objectif 1 du Plan stratégique 2020-2025 du Codex, à savoir : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.

Plus précisément, en ce qui concerne l'objectif 1.1, « Recenser les besoins et les problèmes naissants », la modification proposée répond de manière appropriée au besoin de promouvoir les pratiques loyales dans le commerce de l'huile de camélia.

En outre, en ce qui concerne l'objectif 1.2, « Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants », dans l'état actuel des choses, la modification proposée deviendra la norme essentielle pour les membres du Codex concernés par les échanges d'huile de camélia, tandis que le potentiel de ces échanges sera observé par tous les membres du Codex.

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

Aucune connue.

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

Si des avis scientifiques d'experts sont nécessaires, nous nous engageons à fournir les coordonnées des experts responsables du texte proposé et des travaux de recherche associés.

8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Les organismes de normalisation concernés, tels que l'ISO et l'AOCs, devraient participer à la révision de la norme Codex.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, Y COMPRIS LA DATE DE DÉBUT, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8, ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme s'étalera sur une ou deux sessions du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

ANNEXE VI

DOCUMENT DE PROJET

MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) – INCLUSION DE L'HUILE DE SACHA INCHI**(Pour approbation)****1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION**

L'objet des travaux proposés est :

- D'élaborer un cadre d'action pour modifier la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) en vue d'y inclure dans la section 2 la définition et le profil d'acides gras de l'huile de sacha inchi, afin d'établir des critères de qualité, de pureté et de sécurité sanitaire pour cette huile comestible, et faciliter sa commercialisation.
- Le sacha inchi (*Plukenetia Volubilis* L.) est également connu sous les noms de *maní del monte*, *maní estrella* (Colombie), *maní del inka* et *supua* (Bolivie).

Cette huile peut être consommée avec les mêmes catégories d'aliments et aux mêmes niveaux d'utilisation que l'huile de lin actuellement commercialisée. Il s'agit notamment de son utilisation en tant qu'assaisonnement, par exemple dans des salades, de son intégration dans un ensemble d'aliments et de compléments alimentaires, ainsi que de la friture légère (point de fumée 255 °C).

Ce projet de norme technique a une portée internationale.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Les travaux proposés s'inscrivent dans le cadre des attributions du Comité du CODEX sur les graisses et les huiles (CCFO), à savoir « élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale et marine, y compris la margarine et l'huile d'olive ».

Les nouveaux travaux porteront sur la qualité et les caractéristiques de composition de l'huile de sacha inchi afin de permettre le contrôle de la qualité des produits, de faciliter le commerce international, d'améliorer la protection des consommateurs et de prévenir l'adultération et les pratiques frauduleuses et trompeuses. À cette fin, la vérification de la qualité et de l'authenticité de l'huile de sacha inchi sera basée sur les derniers développements scientifiques.

Le sacha inchi est une plante originaire de l'Amazonie péruvienne, décrite pour la première fois en tant qu'espèce en 1753 par le naturaliste Linnaeus. On trouve des références à son existence à travers les époques dans des documents historiques tels que les « Comentaros Reales de los Incas » (de l'Inca Garcilaso de la Vega) où il est mentionné que les Indiens utilisent le mot « inchic » pour nommer un fruit que les Espagnols appellent « maní », faisant également référence à sa consommation et à ses utilisations.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

La principale question à traiter porte sur l'inclusion du produit dans la section 2.1 Définition du produit et dans le 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) de la norme CXS 210. Ces nouveaux travaux proposés seront élaborés d'après la structure du CODEX et comprendront les exigences de qualité pour l'huile de sachi inchi :

- a. Champ d'application.
- b. La définition des huiles obtenues par pression à froid.
- c. La qualité et les facteurs de composition.
- d. Les contaminants et problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- e. Les caractéristiques organoleptiques.
- f. Les critères de pureté.
- g. Les additifs alimentaires.
- h. L'étiquetage.
- i. Les méthodes d'analyse.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Ces nouveaux travaux répondent aux critères suivants applicables au produit :

Critères généraux

Protéger le 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.

a) En raison des composants bénéfiques de l'huile de sacha inchi, sa consommation a augmenté et elle pourrait être considérée comme un aliment fonctionnel pour la protection des consommateurs. Par conséquent, un amendement de la norme CXS 210-1999 pourrait être envisagé afin d'y inclure les informations pertinentes garantissant la sécurité de la production et du commerce de cette huile comestible.

b) Promouvoir la protection des consommateurs et la prévention des pratiques frauduleuses en déterminant des spécifications pour l'authenticité.

c) Offrir une meilleure assurance de la qualité du produit pour satisfaire les besoins des consommateurs et aux exigences minimales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

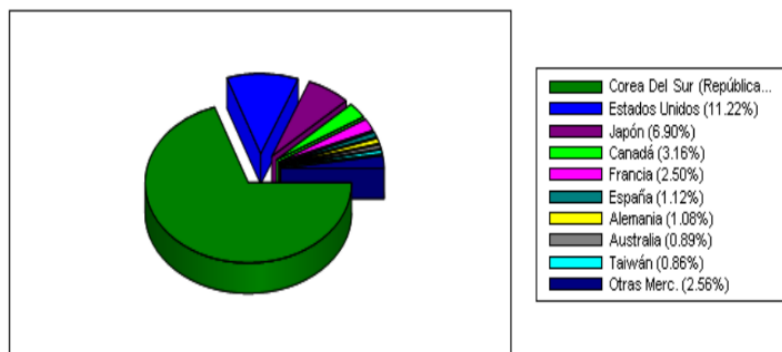
d) Établir des niveaux de normalisation basés sur les propriétés du produit qui permettent de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

Critères applicables aux questions générales

4.1 Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays :

Exportations d'huile de sacha inchi en kg selon ses principaux marchés, entre 2017, par pays de destination

EXPORTACIONES DEL PRODUCTO SACHA INCHI SEGUN SUS PRINCIPALES MERCADOS EN EL 2017



Source : SUNAT (*autorité douanière et fiscale du Pérou*), préparé par PROMPERU (*commission nationale pour la promotion des exportations et du tourisme*)

FIGURE 1 – Exportations de sacha inchi, principaux marchés – année 2017

La figure ci-dessous présente les exportations de sacha inchi (toutes formes de présentation) vers les différents marchés de destination en 2018 et de janvier à juin 2019 (voir figures 2 et 3). En 2018, la République de Corée du Sud restait le plus important marché d'exportation.

Exportaciones Sacha Inchi en 2018. Valores FOB en Miles US\$

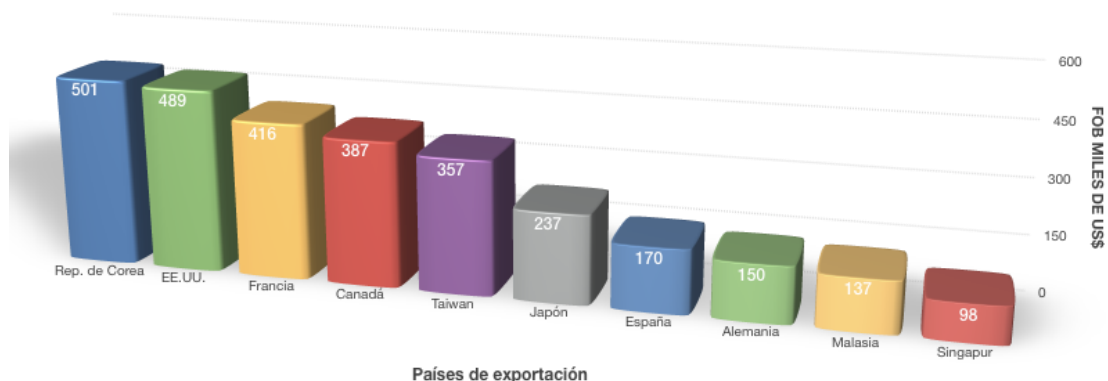


Figure 2. Exportations de sach a inchi pour toutes les formes de présentation vers les principaux marchés de destination en 2018 (Source : Figure créée par les auteurs à partir de données du MINCETUR – ministère du Commerce extérieur et du Tourisme).

Exportaciones Sacha Inchi desde enero hasta junio 2019. Valores FOB en Miles US\$

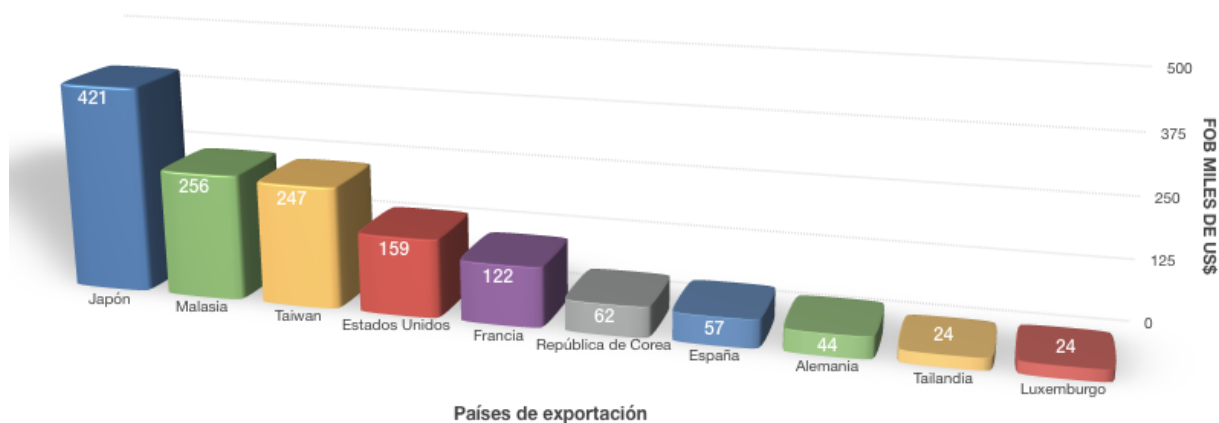


Figure 3 : Exportations de sach a inchi pour toutes les formes de présentation vers les principaux marchés de destination de janvier à juin 2019 (Source : données du MINCETUR).

Le sach a inchi dans d’autres pays :

En Équateur, le ministère de l’Agriculture, de l’Élevage, de l’Aquaculture et de la Pêche (MAGAP) a soutenu un projet de culture de sach a inchi dans le cadre du Kennedy Round II ou projet 2KR (d’aide aux agriculteurs à faible revenu) et dans le cadre de la coopération entre l’Équateur et le Japon (MAGAP, 2014).

La production actuelle est en moyenne de 3,5 tonnes par hectare et par an. La production nationale totale de sach a inchi est de 2 845,5 tonnes. En termes de pourcentages, on estime que la province de Manabí représente 30,75 % de la production avec 813 ha (Burbano, 2015). La plus importante zone de production est celle de Manabí, avec 250 ha, tandis que le nord-ouest de la région de Pichincha représente 150 ha.

En Bolivie, le Fonds national de développement alternatif (FONADAL) a utilisé des fonds de l’Union européenne (Bs. 250 000) pour financer la production de sach a inchi sur 50 hectares appartenant à la municipalité de Palos Blancos. Ce projet profite à plus de 50 familles de la région. Le directeur du projet a expliqué que, compte tenu de la valeur élevée de cette denrée alimentaire, le gouvernement donnera la priorité à sa production pour l’allocation familiale en nature en période d’allaitement à cause de ses propriétés nutritionnelles et médicinales. L’excédent sera exporté vers la Corée et l’Angleterre [Journal La Razón, 10 novembre 2013]. [Journal La Sociedad de BOLIVIA, 12 décembre 2014].

En Colombie, depuis 2012, Green M & A Solutions s’efforce de remplacer les cultures illicites afin d’amener les producteurs de coca à cultiver plutôt le sach a inchi, un fruit à coque considéré comme un super aliment. En 2015, Green a été rachetée par la société américaine QED Connect Inc. et a créé Inca Snacks, une entreprise qui, aujourd’hui, exporte déjà des noix (graines) de Colombie et de sach a inchi aux États-Unis, où elle les torréfie et les conditionne pour la vente au détail. Les entreprises aident les agriculteurs à cultiver des graines d’inca (sach a inchi) dans le cadre de projets mis en place à Choco, Antioquia et Nariño, des états très importants de Colombie. Cet accord est un élément clé pour obtenir un financement et une garantie d’USAID. Leur objectif est d’atteindre une superficie de production de 35 000 hectares dans le pays. Pour y parvenir, ils

collaborent avec l'agence d'aide des États-Unis USAID et le gouvernement colombien. La superficie de sacha inchi exploitée en Colombie a augmenté depuis 2007 (voir la figure 4).

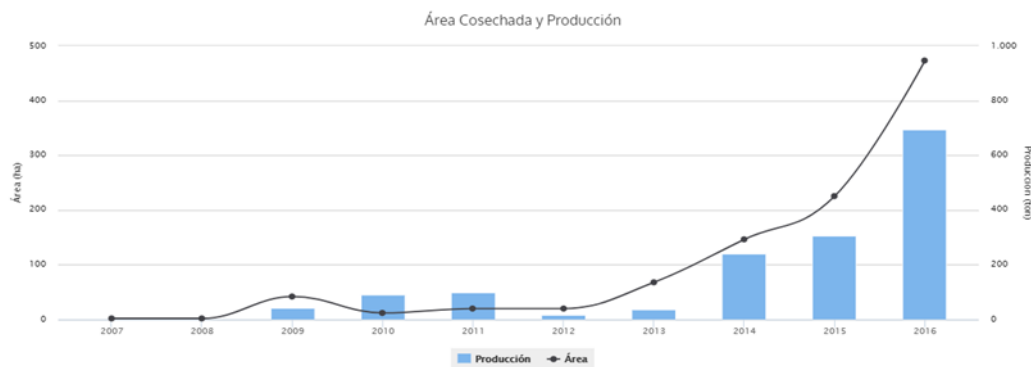


Figure 4 : Colombie : Sacha inchi, surface exploitée et production entre 2008 et 2016 [Source : Agronet – Gouvernement colombien]

4.2 Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Les pays membres pourraient utiliser la norme du Codex comme norme de référence pour établir leurs normes nationales.

Actuellement, les pays de production et de consommation appliquent souvent des normes nationales qui diffèrent sur des aspects importants liés aux paramètres de qualité et d'authenticité et aux méthodes d'analyse.

4.3 Potentiel commercial aux plans international ou régional

Le nombre de pays producteurs de sacha inchi devrait augmenter considérablement, y compris en Asie.

4.4 Aptitude du produit à la normalisation

Il existe deux normes nationales : NTE INEN 2688:2014 ACEITE DE SACHA INCHI (huile de sacha inchi), applicable en Équateur, et NTP 151 400:2018 SACHA INCHI. Huile. Exigences. 3^e édition, applicable au Pérou.

L'huile de sacha inchi est ainsi normalisée depuis plus de 10 ans, ce qui prouve qu'elle se prête à la normalisation internationale.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Les nouveaux travaux proposés contribueront à garantir des pratiques justes et loyales dans le commerce international de l'huile de sacha inchi en tenant compte des préoccupations et des besoins particuliers de tous les pays, car ils répondront aux priorités et aux objectifs stratégiques suivants formulés dans le Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius.

Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

1.1 Recenser les besoins et les problèmes naissants.

L'élaboration de cet amendement à la norme Codex la plus représentative au niveau mondial contribuera à garantir son adoption par les pays membres et à minimiser les effets négatifs potentiels des règlements techniques sur le commerce international en veillant à ce qu'ils ne constituent pas des obstacles techniques inutiles au commerce.

1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.

Le Codex répondra ainsi en temps opportun à cette question émergente et répondra également aux besoins de membres tels que le Pérou, l'Équateur et la Colombie intéressés par la normalisation internationale de l'huile de sacha inchi.

Objectif 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex

2.1 S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex.

L'examen de l'huile de sacha inchi repose sur des données scientifiques solides qui ont déjà été examinées dans le cadre des dossiers soumis pour l'étude Novel Food ainsi que pour l'étude GRASS.

2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex.

L'élaboration d'une norme sur l'huile de sacha inchi, qui est un produit lié à la biodiversité, a un impact sur la protection de la santé des personnes et sur la protection de l'environnement, car elle aborde des éléments qui, s'ils ne sont pas pris en compte, ont un impact négatif sur ceux qui consomment le produit. Par ailleurs, une exploitation ou une culture inadéquates affectent l'environnement. La norme technique n'aborde toutefois pas explicitement ces pratiques. La norme peut avoir un effet positif sur le commerce entre les pays en le rendant plus équitable, car elle prend en compte les exigences relatives à l'huile de sacha inchi qui sont les points de référence pour établir des accords, indépendamment des pays impliqués dans les échanges commerciaux.

Il est important de préciser que la culture du sacha inchi doit s'inscrire dans le cadre d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et garantissant une production exempte de polluants. Les bonnes pratiques en matière de conservation du produit contribuent au maintien de la diversité biologique. Les écosystèmes où le sacha inchi se trouve de manière naturelle doivent conserver et maintenir les conditions écologiques essentielles et ne doivent pas comprendre des activités qui menacent sa conservation. Cela permettra d'en retenir la base génétique, pour ensuite l'améliorer et obtenir des variétés de sacha inchi à haute productivité (bons rendements et teneur en huile) et résistantes aux parasites et aux maladies.

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX AINSI QUE LES AUTRES TRAVAUX DU CODEX EN COURS

La *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) a un lien certain avec le sujet proposé, par conséquent il est proposé d'amender cette norme et d'y inclure l'huile de sacha inchi.

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

Aucun identifié à ce jour.

8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Il est attendu que les organisations pertinentes telles que l'AOCs participeront à la révision de la norme du Codex.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme s'étalera sur une ou deux sessions du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

DOCUMENT DE PROJET**PROJET DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON (CXS 329-2017) – INCLUSION DE L'HUILE DE CALANUS****(Pour approbation)****1. Objectif et champ d'application de l'avant-projet de modification**

L'objectif de ces nouveaux travaux est de modifier la *Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)* afin d'y inclure l'huile de calanus obtenue à partir de l'espèce de crustacé *Calanus finmarchicus* en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique et, le cas échéant, de modifier d'autres sections de la norme pour tenir compte de cet ajout.

2. Pertinence et actualité

L'huile de calanus est commercialisée pour la consommation humaine en Norvège et aux États-Unis depuis 2012, et est aujourd'hui exportée dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente en outre un intérêt dans plusieurs pays du monde – par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit et de l'incertitude qui persiste, dans les pays importateurs, sur la manière d'en contrôler la qualité et l'authenticité.

La Norme Codex pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) a été adoptée en 2017 ; elle couvre diverses huiles portant un nom spécifique : l'huile d'anchois, l'huile de thon, l'huile de krill, l'huile de menhaden et l'huile de saumon. Au moment du débat sur la norme CXS 329-2017, il a été convenu que d'autres huiles portant un nom spécifique pourraient être incluses plus tard, lorsque le volume des échanges commerciaux atteindrait un niveau suffisant et que les profils en acides gras du produit seraient clairement définis. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale, le potentiel de production annuelle d'huile de calanus atteint 15 000 tonnes. En raison de ses propriétés particulières, les esters de cire en constituant la principale classe lipidique, les critères essentiels de qualité pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique ne sont pas tous applicables à l'huile de calanus. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

Compte tenu de la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) retenue dans la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, l'huile de calanus est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

Sa forte concentration d'esters de cire distingue clairement l'huile de calanus des autres huiles de poisson. Il convient donc de l'inclure en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique, et d'en préciser les facteurs essentiels de composition et de qualité, lorsque cela se justifiera. Les esters de cire peuvent être dosés à l'aide de la méthode AOCS Ch 8-02. Cette méthode est applicable à l'huile de calanus, mais comme cette dernière n'est pas incluse dans ses données de validation, il est recommandé pour ce cas particulier de l'inclure en tant que méthode de type IV dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

L'inclusion dans la norme de l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique réduira les obstacles au commerce et aidera les pouvoirs publics à évaluer la qualité des produits, les obstacles au commerce et les problèmes de rejets aux frontières, tout en permettant aux fabricants et aux commerçants de contrôler l'authenticité et la traçabilité des produits.

Selon une estimation récente (Hamilton *et al.*, 2020), l'offre actuelle d'AEP/ADH destinés à l'alimentation humaine ne correspondrait qu'à 30 % de la demande mondiale, en tenant compte d'un apport quotidien recommandé de 500 mg. Cet écart ne risque pas d'être comblé par les pêches de capture traditionnelles puisqu'une majorité des stocks de poissons sont déjà considérés comme entièrement exploités ou surexploités. D'autres ressources comme le krill (*Euphasia superba*) et le *Calanus finmarchicus* peuvent cependant servir à combler ce déficit.

Le volume annuel du commerce de l'huile de calanus est limité, étant estimé à environ 25 000 kg par année. Cependant, cette huile a une grande valeur. Le volume a été limité par les petits quotas de pêche de R-D et par un accès limité au marché. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale émis en 2019, le

potentiel de production s'établit à 15 000 tonnes d'huile de calanus. Même si la moitié seulement de ce volume est destinée à la consommation, il s'agit d'un élevé comparativement à plusieurs des autres huiles de poisson déjà énumérées dans la liste des huiles de poisson portant un nom spécifique.

3. Principales questions à traiter

Les modifications proposées à la norme CXS 329-2017 comprennent ce qui suit :

- inclure l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la section 2.1 – description – huiles de poisson portant un nom spécifique ;
- inclure les intervalles CGL de composition en acides gras de l'huile de calanus dans la section 3.1, tableau 1 ;
- préciser les critères essentiels de composition supplémentaires pour l'huile de calanus dans la section 3.2 ;
- inclure l'huile de calanus dans la section 3.3.2 – Paramètres de qualité ; recommander d'inclure la méthode AOCS Ch 8-02 en tant que méthode de type IV pour l'analyse de l'huile de calanus dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), section 8, aux fins du dosage des esters de cire.

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

Critère général

La modification proposée de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) en vue d'inclure l'huile de *calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique* dans la liste des espèces figurant dans la section 2.1. pourrait aider les autorités publiques et les commerçants à garantir l'authenticité, la traçabilité et la durabilité de la ressource, garantissant du même coup des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés dans plusieurs pays.

Critères applicables aux produits

a) Volume, production et valeur commerciale

Selon le rapport de marché de la GOED, le volume total d'ingrédients Oméga-3 d'huiles de poisson destinés à la consommation humaine s'établissait à 111 210 tonnes en 2018. La production et le commerce mondial de l'huile de poisson augmentent. En règle générale, la production d'huiles de poisson est le fait de certains pays et régions dotés d'une industrie de transformation et de raffinage spécialisée. L'huile finie est ensuite exportée dans des pays de toutes les régions du monde. La demande mondiale est en hausse, surtout dans les pays asiatiques.

Selon la GOED, le volume disponible d'huile de calanus est limité, et s'établissait à 17 000 kg en 2018. En 2019, la production s'établissait à environ 25 000 kg. Cependant, cette huile a une grande valeur comparativement à plusieurs autres variétés d'huile de poisson. Cela est dû à l'importance de la recherche et du développement nécessaires aux premiers stades du développement d'un produit. Les prix devraient évoluer avec l'augmentation du volume.

Le tableau ci-dessous indique le volume de production et la valeur de diverses variétés d'huiles de poisson.

Production annuelle et valeur des huiles de poisson en 2018 (Rapport de marché de la GOED, 2019)

	Volume (tonnes)	Valeur (millions d'USD)
Huiles raffinées ordinaires	40 754	188
Huiles concentrées	20 711	485
Huile de menhaden	9 405	19
Huile de foie de morue	8 490	45
Huile de saumon	5 285	34
Huile de thon	4 531	196
Huile de krill	856	102
Huile de calanus	17	5

D'ici la fin de 2021, la production d'huile de calanus sera d'environ 52 000 kg, soit le double du volume de 2019. Sur ce volume, 50 % en moyenne sont vendus en Europe (UE et Norvège) et 50 % aux États-Unis d'Amérique.

Compte tenu des quotas de pêche commerciale annuels, le potentiel de production de l'huile de calanus s'établit à 15 000 tonnes par année.

L'huile de calanus est principalement consommée sous forme de compléments alimentaires. Entre 2008 et 2021, 223 800 kg d'huile de calanus ont été produits et commercialisés, ce qui représente une consommation d'environ 500 millions de capsules.

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

Certains pays se sont déjà dotés de lois nationales sur les huiles de poisson destinées à la consommation humaine qui autorisent également l'accès au marché de l'huile de calanus. Dans d'autres régions – par exemple, en Asie –, il n'existe toujours pas de législation nationale portant sur l'huile de calanus et ses propriétés spécifiques. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les paramètres de qualité établis dans la norme CXS 329-2017 pour les huiles de poisson portant un nom spécifique et pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique, lesquelles sont essentiellement composées de glycérides d'acides gras, ne sont pas tous applicables à cette variété d'huile particulière. Certains marchés, en particulier en Asie, font face à des entraves au commerce en raison de l'absence d'une norme Codex englobant l'huile de calanus et de l'incertitude qui entoure le contrôle de la qualité et l'authentification de cette huile. La réaction des partenaires commerciaux donne à conclure que les autorités compétentes des pays importateurs seraient favorables à une norme internationale pour l'huile de calanus.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Sur la base des quotas de pêche commerciale annuels émis en 2019 pour le *Calanus finmarchicus*, la production annuelle d'huile de calanus pourrait atteindre 15 000 tonnes.

La Norvège exporte de l'huile de calanus dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente un intérêt dans plusieurs pays du monde – par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit.

d) Aptitude du produit à la normalisation.

L'huile de calanus est produite à partir du crustacé *Calanus finmarchicus* et, selon la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) figurant à la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, elle est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de l'huile de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de calanus la rendent apte à la normalisation.

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

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

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.

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

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

À ce jour, aucun travail ne semble avoir été entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

5) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La modification proposée à la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) répond au souhait exprimé de disposer d'une norme pertinente et actualisée pour ce produit.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours

La modification proposée permettra simplement de mettre à jour la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) afin d'y inclure l'huile de calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques

Pas nécessaire.

8. Détermination de tout besoin de contributions techniques à la directive de la part d'organismes extérieurs aux fins de planification

Pas nécessaire

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux.

Il est vraisemblable qu'une ou deux sessions seront nécessaires pour réaliser la modification proposée de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) à compter de la vingt-huitième session du CCFO.

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) – INCLUSION DE L'HUILE DE SOJA À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

(Pour approbation)

Le présent descriptif de projet a été élaboré conformément à la 27^e édition du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2019, Section II, Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, partie 2. Examen critique, propositions d'entreprendre de nouveaux travaux ou d'une révision d'une norme (page 33).

OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA RÉVISION DE LA NORME CODEX

L'objectif de ces nouveaux travaux est de réviser la *Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, et modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019, pour y inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui présente des propriétés nutritionnelles excellentes en raison de sa teneur en acide oléique. Cette révision permettrait aux pays membres du Codex et à l'industrie alimentaire de caractériser, nommer et commercialiser correctement l'huile de soja à haute teneur en acide oléique préparée pour procurer des avantages fonctionnels et nutritionnels améliorés aux consommateurs et aux industries de transformation des aliments. Elle vise également à contribuer aux pratiques commerciales loyales et à fournir une nouvelle norme compatible avec les deux normes du Codex en vigueur pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique et l'huile de carthame à forte teneur en acide oléique.

Une stabilité améliorée à l'exposition aux chaleurs élevées (friture), une plus grande durée de conservation des aliments dans lesquels elle est utilisée (aliments à grignoter), et la « saveur neutre » des aliments préparés avec l'huile de soja à haute teneur en acide oléique comptent au nombre de ses avantages fonctionnels. Ses bienfaits nutritionnels comprennent une teneur plus élevée en acides gras monoinsaturés, et une teneur plus réduite en acides gras saturés et en gras trans indésirables.

Les travaux proposés visent à évaluer les changements apportés aux acides gras portant un nom spécifique en comparaison avec l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). D'autres caractéristiques de composition de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique seront également incluses dans la Norme, y compris dans de nouvelles colonnes des tableaux sur la composition en acides gras (tableau 1), sur les propriétés chimiques et physiques (tableau 2), sur la composition en desméthylstérols (tableau 3) et sur la composition en tocophérols et en tocotriénols (tableau 4).

PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Pour faciliter le commerce international des produits et ingrédients alimentaires, les normes Codex sont souvent utilisées comme point de départ des dénominations et spécifications de tels produits afin d'assurer des pratiques commerciales loyales. Comme l'huile de soja à haute teneur en acide oléique sera utilisée en quantités croissantes en raison de ses propriétés favorables, il importe d'assurer la cohérence de sa dénomination et des spécifications pour assurer des pratiques loyales dans le commerce national et international. L'examen d'une modification à la Norme CXS 210-1999 visant à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique exigerait relativement peu de temps et constituerait une utilisation efficace des ressources limitées du CCFO puisque le principal facteur concerné est la teneur en acides gras.

Il est important que le Codex envisage de procéder à de nouveaux travaux en vue d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la norme CXS 210-1999. Il a déjà élaboré des normes pour des huiles extraites d'autres variétés d'oléagineux à teneur améliorée en acide oléique (par exemple, tournesol à haute teneur en acide oléique, tournesol à teneur moyenne en acide oléique, carthame à haute teneur en acide oléique), reconnaissant ainsi la nécessité pour les normes individuelles d'établir une distinction entre les divers types d'huile offerts sur le marché. Les huiles végétales à haute teneur en acide oléique présentent une résistance à l'oxydation sensiblement renforcée qui les rend utiles dans une foule d'aliments en tant qu'ingrédients ou huiles à friture. La teneur élevée en acide oléique de l'huile de soja lui confère une grande stabilité dans les aliments dans lesquels elle est utilisée et permet d'éviter la formation d'éléments indésirables comme les gras trans en éliminant la nécessité de procéder à une hydrogénation chimique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique présente par ailleurs des teneurs moins élevées en gras saturé, un composant alimentaire jugé indésirable dans de nombreux pays. Elle affiche un profil en acides gras distinctif ainsi que d'autres caractéristiques qui la distinguent nettement de l'huile de soja figurant actuellement dans la Norme, et devrait donc être correctement reconnue comme un produit distinct dans la norme Codex.

PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Les nouveaux travaux proposés sur l'inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) seront réalisés dans le cadre des procédures existantes pour les normes du Codex et porteront notamment sur les aspects suivants :

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

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

Cette proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits et aux questions générales.

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

Les données du département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA) indiquent que :

- En 2019-20, la production mondiale totale d'oléagineux s'établissait à 580,6 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale de graines de soja s'établissait à 339,42 millions de tonnes.
- En 2019-20, la production mondiale d'huile de soja s'établissait à 56,78 millions de tonnes.

Ces chiffres donnent un aperçu de la part importante occupée par le soja sur le marché mondial des oléagineux. De nouvelles variétés de soja dont l'huile présente de nouvelles caractéristiques propres à améliorer les propriétés fonctionnelles et les bienfaits pour la santé des aliments qui en contiennent devraient par ailleurs contribuer à accroître sensiblement la part du marché qu'occupe à l'heure actuelle le soja classique. L'huile de soja à haute teneur en acide oléique reçoit actuellement un accueil favorable aux États-Unis et chez leurs partenaires commerciaux, et verra vraisemblablement son marché s'accroître considérablement au cours des quelques prochaines années.

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est disponible dans le commerce depuis 1998. Dès 2005, elle avait déjà conquis la majorité du marché de l'huile de tournesol en Amérique du Nord. L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique est de la même façon devenue disponible au milieu des années 2000. Des normes du Codex ont été adoptées pour ces deux produits. Comme les avantages fonctionnels des huiles à teneur moyenne ou élevée en acide oléique sont désormais plus largement reconnus qu'ils ne l'étaient dans les années 1990 et 2000, notamment pour la friture et les aliments transformés, il est à prévoir que la demande pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique connaîtra une croissance rapide à l'instar des huiles de tournesol à teneur moyenne ou élevée en acide oléique.

Les données sur la production et l'utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis sont présentées dans le tableau 1. En 2020, les surfaces cultivées en soja à haute teneur en acide oléique atteignaient 141 643 hectares, et le volume d'huile produite atteignait 93 375 tonnes (soit une valeur de 82,36 millions de dollars compte tenu d'un prix moyen de 0,40 dollar par livre d'huile). Les échanges internationaux totalisaient 300 tonnes en 2020. En dehors des États-Unis, le soja à haute teneur en acide oléique est également cultivé au Canada, en Ukraine et en Inde. La demande d'huile de soja à haute teneur en acide oléique dépasse actuellement l'offre, et elle continue de croître sur les marchés nationaux et internationaux en raison de ses propriétés fonctionnelles favorables. L'industrie du soja s'efforce d'augmenter la production en augmentant les superficies plantées en soja à haute teneur en acide oléique, lesquelles devraient atteindre 560 000 hectares d'ici 2023. En 2023, la production et l'exportation d'huile de soja à haute teneur en acide oléique devraient atteindre 364 000 tonnes métriques et 30 000 tonnes métriques, respectivement. Le volume des échanges internationaux peut varier en fonction des conditions du marché, des superficies plantées, du climat, de la demande, des programmes publics, etc. On estime que la production devrait atteindre 150 000 tonnes en 2021. En 2021, au moins 7 325 tonnes métriques de graines de soja à

haute teneur en acide oléique ou d'huile extraite de ces graines ont fait l'objet d'échanges commerciaux dans divers pays, dont le Canada, le Costa Rica, la République dominicaine, le Japon (exportateur de graines entières), le Mexique et la Corée du Sud. La Malaisie pourrait également s'ajouter à cette liste en cours d'année.

Tableau 1. Production et utilisation de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique aux États-Unis.

Année de récolte	Superficie cultivée (hectares)	Quantité d'huile produite (tonnes métriques)	Échanges internationaux (tonnes métriques)
2019	113 314	74 700	n. d. ²
2020	141 463	93 375	300
2021	242 900 ¹	150 000 ¹	7 325 ³

¹Estimation ; ²n. d. – non disponible en raison du faible volume ; ³Comprend les exportations de graines de soja à haute teneur en acide oléique.

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

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) facilitera les échanges commerciaux internationaux d'huile de soja à haute teneur en acide oléique. À défaut d'une telle norme, il est à prévoir que des lois et des normes nationales différentes seront adoptées, ce qui pourrait affecter le commerce international de ce produit. Par ailleurs, l'absence d'une norme Codex propre à ce produit pourrait laisser la voie libre à une prolifération des normes privées, provoquer la confusion et favoriser l'adoption de pratiques trompeuses de commercialisation de produits impropres à l'usage auquel ils sont destinés.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional.

Comme indiqué ci-dessus, il existe un potentiel commercial important aux plans international et régional, en particulier dans le contexte actuel où divers organismes officiels de santé publique à travers le monde plaident pour l'utilisation de solutions de rechange plus saines au plan nutritionnel que les huiles comestibles à teneurs élevées en acides gras saturés ainsi que de celles qui contiennent des gras trans.

d) Aptitude du produit à la normalisation.

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) vise à inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique. Cette huile est propice à une telle inclusion ; elle partage nombre des caractéristiques des huiles de carthame et de tournesol à haute teneur en acide oléique, qui sont déjà incluses dans la Norme. Elle est par ailleurs clairement caractérisée et, mises à part ses teneurs en acides oléique et linoléique, la plupart de ses caractéristiques sont identiques à celles de l'huile de soja classique qui figure déjà dans la Norme.

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

Comme indiqué ci-dessus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'huile de soja à haute teneur en acide oléique renforcera la protection des consommateurs en décourageant les pratiques trompeuses et la prolifération de normes privées.

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.

Sans objet.

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

Aucun connu.

PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) est conforme à l'objectif 1 (« Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux ») du Plan stratégique du Codex 2020-2025.

Comme l'indique l'objectif 1, « Il faudra que le Codex soit en mesure de réagir activement et de manière souple et rapide aux défis et possibilités qui se présenteront ».

L'objectif 1 comporte deux sous-objectifs :

- i) 1.1 (Recenser les besoins et les problèmes naissants) : La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée. Indicateur : « Nombre de problèmes naissants recensés par les organes subsidiaires ».
- ii) 1.2 (Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants) : Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des Membres. Indicateur : « Proportion de problèmes naissants recensés et établis comme prioritaires qui aboutissent à des propositions de nouveaux travaux ».

La modification proposée à la norme CXS 210-1999 facilitera le maintien de pratiques loyales dans le commerce de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique qui, à défaut d'une telle modification, serait incorrectement appelée « huile de soja ».

Le travail mettrait aussi l'accent sur des caractéristiques essentielles, en tenant compte des répercussions techniques et économiques sur l'ensemble des membres du Codex, et en particulier sur les pays en développement dont plusieurs sont des importateurs nets d'huile comestible.

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

Le Codex a déjà élaboré des normes pour un grand nombre de graisses et d'huiles comestibles, notamment :

- la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999, adoptée en 1999, révisée en 2001, 2003, 2009, 2017 et 2019, modifiée en 2005, 2011, 2013, 2015 et 2019), y compris des produits comme l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ;
- la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999, adoptée en 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015 et 2019) ;
- la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981, adoptée en 1981, révisée en 1989, 2003, 2015 et 2017, modifiée en 2009 et 2013) ;
- la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981, adoptée en 1981, révisée en 1987 et 1999, modifiée en 2009, 2013, 2015, 2017 et 2019) ;
- la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017, adoptée en 2017).

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

Aucun identifié.

IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES, AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Aucun identifié.

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

Il est vraisemblable que l'élaboration de cette norme nécessitera une session du CCFO (à compter de la vingt-huitième session), en fonction de l'accord conclu par le Comité.

ANNEXE IX

**MODIFICATIONS RÉDACTIONNELLES DU CODE D'USAGES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE
TRANSPORT DES HUILES ET GRAISSES COMESTIBLES EN VRAC (CXC 36-1987)**

(Appelant une décision du Secrétariat)

Les modifications proposées aux dispositions pertinentes figurent en caractères **gras soulignés** et les suppressions en caractères ~~barrés~~

ANNEXE 2 – LISTE CODEX DES CARGAISONS PRÉCÉDENTES ACCEPTABLES

Observations spécifiques sur les notes
<p>Note</p> <p>3) La liste ci-dessous n'est pas nécessaire nécessairement une liste définitive mais pourra être révisée et améliorée à la lumière des progrès scientifiques ou techniques. D'autres substances pourront être ajoutées à la liste une fois que leur acceptabilité aura été démontrée par une évaluation appropriée des risques. Celle-ci devra tenir compte des facteurs suivants :</p>

Liste des cargaisons précédentes acceptables

Substance (synonymes)
Ácido acético (ácido etanóico; ácido de vinagre; ácido carbónico <u>carboxílico</u> de metano)
Butyric acid (n-butyric acid; butanoic acid; ethyl acetic acid; propyl forinic Observation de la CCTA : Propyl <u>formic</u> ?? Ce terme est inconnu, il doit s'agir d'une erreur (remplacer par « propyl formic » dans le paragraphe 9 acides gras, troisième point, acides gras [version anglaise uniquement])
Graisses (à insérer à la fin du dernier point sur les acides gras) – à partir d'huiles et de <u>graisses</u> naturelles Observation de la CCTA : devrait aller avec la phrase précédente
alcohol; n-primary <u>n-primary</u> hexadecyl alcohol)
Glicerina (glycerol; glicerina)
Glycerine (glycerol; glycerin)
Alcohol propílico (propano-1-ol; l-propanol) <u>1-propanol</u>)
Mineral oil, medium and low viscosity <u>viscosity</u> , class II
Mineral oil, medium and low viscosity <u>viscosity</u> , class III
Silicato sódico (crystal de agua) <u>(vidrio soluble)</u>
Sorbitol (D-sorbitol; alcohol hexahídrico; D-sorbite) <u>D-sorbita</u>)
Aceite de soja hipoxidizado <u>epoxidado</u>
Cire de pétrole (paraffine -(cire <u>de paraffine</u>))
Solution d'hydroxyde de sodium (soude caustique,-; lessive ; hydrate de sodium ; caustique blanc)

ANNEXE X**DOCUMENT D'INFORMATION POUR LES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX DU CCFO****(Pour information)**

Le présent document d'information a pour objet d'aider les promoteurs à préparer des propositions de nouveaux travaux pour examen par le CCFO, sur la base des exigences suivantes :

- a. Section II : Élaboration des textes Codex du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.
 - i. Partie 2 de la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés concernant l'examen critique des propositions de nouveaux travaux à entreprendre ou la révision d'une norme.
 - ii. Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et détails des Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux (Critères applicables aux produits).
- b. Exigences formulées par le CCFO à sa seizième session concernant la proposition d'une nouvelle norme ou l'inclusion de nouvelles huiles/grasses.
- c. Décision de la vingt-sixième session du CCFO selon laquelle la soumission de propositions de nouveaux travaux devrait inclure un document de réflexion et un document de projet.

LISTE DE CONTRÔLE POUR LES PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Points requis	Note
Décision de la vingt-sixième session du CCFO selon laquelle la soumission de propositions de nouveaux travaux devrait inclure un document de réflexion et un document de projet	
Disponibilité d'un document de réflexion	
Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés : Document de projet	
Des informations devraient être fournies sur :	
a. l'objectif et le champ d'application de la norme	
b. sa pertinence et son actualité	
c. les principales questions à traiter	
d. la pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex	
e. des informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours	
f. l'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts	
g. l'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées	

Points requis	Note
h. le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans	
Critères régissant l'établissement des priorités des travaux : Critères applicables aux produits	
a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ le volume de la production dans chaque pays, exprimé en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ le volume de la consommation dans chaque pays, exprimé en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ le volume et la structure des échanges, y compris les tendances pour ce qui est du volume et des structures des échanges, exprimés en termes monétaires, en tonnes, en proportion du PIB, etc. 	
<ul style="list-style-type: none"> - entre pays 	
<ul style="list-style-type: none"> - dans les échanges intrarégionaux, c'est-à-dire entre les pays d'une même région ou en leur sein 	
<ul style="list-style-type: none"> - dans les échanges interrégionaux, c'est-à-dire entre différentes régions 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ des sources fiables ou des indications d'informations et/ou de références 	
b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler.	
c. Potentiel commercial international ou régional. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ le potentiel du marché international et/ou régional ; et, le cas échéant 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ le potentiel des produits régionaux pour entrer dans le commerce international, y compris une analyse des tendances actuelles de la production ainsi que du potentiel du marché dans un proche avenir. 	
d. Aptitude du produit à la normalisation. Des informations devraient être fournies sur :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ les facteurs qualitatifs essentiels pour identifier un produit (par exemple, définition, composition, etc. ; 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ les caractéristiques du produit (par exemple, différences dans la définition, la composition et les autres facteurs qualitatifs qui pourraient varier entre pays et régions) dont il devrait être tenu compte dans la norme 	

Points requis	Note
e. Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.	
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, y compris des informations sur la justification de ces besoins	
g. Des informations sur les 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), y compris une analyse des domaines où il pourrait y avoir des complémentarités, des lacunes, des doublons ou des conflits avec les activités susmentionnées	
Exigences formulées par le CCFO à sa seizième session (concernant la proposition d'une nouvelle norme ou l'inclusion de nouvelles huiles/grasses)	
a. Niveau des échanges internationaux – volume, valeur et structure des échanges actuels ou attendus/potentiels.	
b. Champ d'application – justification de l'inclusion dans le champ d'application de la norme et preuve que l'huile doit être présentée dans un état destiné à la consommation humaine.	
c. Informations taxonomiques – détails complets de toutes les espèces de plantes dont l'huile est extraite.	
d. Le cas échéant, importance de la différence entre la nouvelle huile proposée et celles incluses dans l'actuel(le) [projet de] <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> , y compris, par exemple, des facteurs tels que les variations dans la composition chimique et/ou les propriétés physiques et/ou les aspects ou propriétés nutritionnels de l'huile.	
e. En plus de ce qui précède, les soumissions devraient inclure toute autre information pertinente, ainsi que des détails sur les « Facteurs essentiels de composition et de qualité » proposés.	