COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**Point 9.3 de l'ordre du jour** **CX/FO 26/29/9 Add.3**

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

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

**Vingt-neuvième session**

**Kuala Lumpur (Malaisie)**

**9 – 13 février 2026**

# PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

## DOCUMENT DE TRAVAIL – RÉVISION DE LA *NORME SUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE* (CXS 210-1999) AFIN D'AJUSTER LA TENEUR EN ACIDE STÉARIQUE POUR LES HUILES DE GRAINES DE TOURNESOL À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

(Présenté par l'Iran [République islamique d'])

### Généralités

1. À sa 28e session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenu de publier une lettre circulaire invitant les membres et les observateurs à soumettre des propositions de nouveaux travaux, y compris des amendements aux normes existantes, par l'intermédiaire des points de contact du Codex. Ces propositions devaient comprendre un document de travail et un descriptif de projet pour examen à la 29e session (en 2026).

### Questions à examiner

2. La *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) spécifie la teneur en acides gras de diverses huiles végétales portant un nom spécifique. Cette norme précise également la composition en acides gras, notamment en acide stéarique, pour différents types d'huile de tournesol.

3. La teneur en acide stéarique de différents types d'huile de tournesol est la suivante :

   - Huile de tournesol à forte teneur en acide oléique : 2,9-6,2 %
   - Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique : 2,1-5 %
   - Huile de tournesol : 2,7-6,5 %

4. Toutefois, sur la base des résultats des analyses effectuées dans le pays d'origine et de destination, la teneur en acide stéarique de l'huile brute importée en République islamique d'Iran ne correspond pas à la fourchette spécifiée dans la norme CXS 210-1999 pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique.

5. La République islamique d'Iran propose donc de modifier la fourchette de la teneur en acide stéarique de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique en se fondant sur les données actuelles.

6. En République islamique d'Iran, les huiles alimentaires sont classées en deux catégories principales conformément à la classification de l'organisme iranien de normalisation et aux préférences des consommateurs : les huiles de cuisson et les huiles de friture. Les huiles de friture, en particulier, doivent répondre à des critères de performance spécifiques, notamment en termes de stabilité à l'oxydation, généralement évaluée à l'aide de la méthode Rancimat.

7. Pour répondre à ces exigences, les huiles de friture sont généralement formulées à base de mélanges d'huile de palme ou d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique. Conformément aux dernières recommandations alimentaires de l'Organisation mondiale de la Santé, qui visent à réduire la consommation de graisses saturées, on observe une évolution nationale en faveur de l'utilisation de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique comme base plus saine pour la production d'huile de friture. Les matières premières destinées à la production d'huile alimentaire, notamment d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique, sont importées en raison des conditions climatiques défavorables à la culture à grande échelle des graines oléagineuses.

8. L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique importée est conforme à tous les paramètres et spécifications de la norme CXS 210-1999 et sa teneur en acide stéarique est invariablement inférieure à la fourchette établie dans cette norme (2,9–6,2 %). Elle est généralement inférieure à 2,9 % (mais supérieure à

2,1 %). Il convient de souligner que toutes les autres caractéristiques de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique respectent pleinement la norme CXS 210-1999.

9. Les normes Codex ayant vocation à servir de références mondiales, il semble nécessaire de réexaminer, voire de réviser, la fourchette spécifiée pour l'acide stéarique afin de dûment tenir compte de la variabilité de la production agricole mondiale et de garantir que toutes les huiles de tournesol à forte teneur en acide oléique faisant l'objet d'échanges internationaux sont couvertes de manière appropriée.

**Paramètres concernés**

10. La République islamique d'Iran propose que la fourchette acceptable pour l'acide stéarique dans l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique stipulée dans la norme CXS 210-1999 soit modifiée et passe de 2,9–6,2 % à 2,1–6,2 %. Cette modification garantirait la conformité avec les normes internationales et les exigences nationales relatives à la formulation des huiles de friture.

**Conclusion**

11. Cette proposition de révision de la norme CXS 210-1999 répondra à la nécessité de refléter les réalités actuelles de l'approvisionnement en huile de tournesol à forte teneur en acide oléique, tout en garantissant la qualité et la fonctionnalité de cette huile.

**Recommandation**

12. Le CCFO, à sa 29e session, est invité à :

    a) examiner les questions soulevées dans le document de travail concernant la modification de la fourchette de la teneur en acide stéarique dans l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique figurant dans la norme CXS 210-1999 ; et

    b) transmettre à la 49e session de la Commission du Codex Alimentarius le document de projet reproduit en annexe, pour approbation en tant que nouveaux travaux.

**ANNEXE**

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX – RÉVISION DE LA *NORME SUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE* (CXS 210-1999) AFIN D'AJUSTER LA TENEUR EN ACIDE STÉARIQUE POUR LES HUILES DE GRAINES DE TOURNESOL À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE**

**DOCUMENT DE PROJET**

Présenté par l'Iran (République islamique d')

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

L'objectif de cette proposition est de réviser la spécification relative à l'acide gras (acide stéarique C18:0) de l'huile comestible de tournesol à forte teneur en acide oléique figurant dans la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) afin de faciliter les conditions de sa commercialisation.

## 2. Pertinence et actualité

Selon les dernières recommandations de l'Organisation mondiale de la Santé, l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique figure parmi les huiles les plus adaptées à la formulation d'huiles de friture. Cette huile, principalement cultivée en Europe de l'Est, et dont la demande augmente de jour en jour en raison de sa haute qualité, est caractérisée par une faible saturation et une haute résistance thermique grâce à sa teneur en acide gras oléique.

## 3. Principales questions à traiter

Modification de la teneur en acide stéarique de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique stipulée dans la norme CXS 210-1999, de sorte que la fourchette acceptable passe de 2,9–6,2 % à 2,1–6,2 %.

## 4. Évaluation au regard de la section 2 : Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Cette proposition est conforme aux critères suivants applicables aux produits :

4.1 Critère général : La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement

La consommation d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique augmente en raison de sa faible saturation et de sa haute résistance thermique, qui en font une huile saine ; la facilitation de son commerce est envisagée en raison du caractère sain du panier alimentaire. La révision fournira des spécifications en matière d'authenticité et contribuera ainsi à la protection des consommateurs et à la prévention des pratiques frauduleuses.

4.2 Critères applicables aux produits

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

Le volume et la structure des importations d'huile à haute teneur en acide oléique vers l'Iran et son profil d'acide gras stéarique plaident en faveur de la proposition de modification de sa teneur en acide stéarique.

La norme Codex actuelle stipule les fourchettes suivantes pour la teneur en acide stéarique :

- Huile de tournesol à forte teneur en acide oléique : 2,9–6,2 % ;
- Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique : 2,1–5 % ; et
- Huile de tournesol : 2,7–6,5 %.

Selon de récentes analyses du profil d'acides gras de cargaisons d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique importées au cours des dernières années :

- Plus de 38 % des échantillons ont une teneur en acide stéarique inférieure au minimum de 2,9 % fixé par le Codex pour l'acide stéarique (en rouge dans le tableau 1).
- Exactement 38 % des cargaisons ont une teneur égale au seuil de 2,9 % (en jaune dans le tableau 1).
- La teneur de certaines cargaisons arrivées à destination pourrait être inférieure à la norme, en raison de la variabilité de l'analyse et de l'incertitude de la méthode.
- Seules 23 % des cargaisons importées ont atteint ou dépassé la teneur minimale actuelle de 2,9 %.

Les données du tableau 1 indiquent clairement une corrélation inverse entre les teneurs en acide oléique et en acide stéarique : la teneur en acide stéarique diminue naturellement à mesure que la teneur en acide oléique augmente. Cette tendance est caractéristique des cultivars modernes de tournesol à forte teneur en acide oléique.

*Tableau 1 – Profil de composition en acides gras des importations d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique (2022-2025)*

| FAS | CODEX | 2021 | | | 2022 | | | 2023 | | | | 2024 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **C16:0** | **2,6–5** | 4,3 | 3,7 | 4 | 3,9 | 3,9 | 4,6 | 4,2 | 4,2 | 4,3 | 4 | 3,9 | 3,5 | 3,1 |
| **C18:0** | **2,9–6,2** | 2,6 | 2,9 | 3 | 2,9 | 2,4 | 2,4 | 3,5 | 2,5 | 3 | 2,3 | 2,9 | 2,9 | 2,9 |
| **C18:1** | **75-90,7** | 86,7 | 85,5 | 84,7 | 83,1 | 87 | 84,6 | 86,2 | 86,2 | 83,5 | 87,8 | 84 | 83,3 | 85,4 |
| **C18:2** | **2,1–17** | 4,5 | 5,6 | 6,2 | 8,5 | 4,8 | 5,9 | 5,1 | 5,1 | 6,9 | 4 | 7,2 | 9,5 | 7,5 |
| **C18:3** | **0,3 max** | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | < 0,05 | 0,3 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | < 0,1 | < 0,1 |
| **C20:0** | **0,2–0,5** | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |

**Note :** Les cargaisons proviennent de Russie et des régions bordant la Volga, et pèsent chacune environ 10 000 tonnes.

D'autres données internationales indiquent que les teneurs en acide stéarique de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique peuvent naturellement être inférieures au minimum actuel de 2,9 % fixé par le Codex. Les études publiées montrent une corrélation inverse entre les teneurs en acide oléique et en acide stéarique dans les cultivars de tournesol à forte teneur en acide oléique, ce qui signifie que, lorsque les teneurs en acide oléique augmentent, les teneurs en acide stéarique ont tendance à diminuer, parfois en deçà de 2,9 %.

Il convient de noter que les données relatives à la composition en acides gras présentées dans le tableau 1 ne proviennent pas exclusivement de laboratoires iraniens. Les résultats proviennent de certificats d'analyse délivrés par des sociétés d'inspection internationales indépendantes dans les pays exportateurs (Brésil, Russie, Türkiye, Ukraine, etc.) et ont été confirmés par des laboratoires accrédités en Iran au moment de l'importation. Cette double vérification, effectuée dans le pays d'origine et le pays de destination, garantit la fiabilité et la validité internationale des données présentées.

Cette variabilité a été constatée tant dans les données relatives aux importations iraniennes que dans les rapports internationaux sur l'élevage et le commerce. Il est donc proposé de recueillir et de partager les expériences et les données analytiques des autres pays membres du Codex, afin de constituer une base de données internationale plus complète reflétant les réalités de la production mondiale d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique.

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

Les exigences en matière de profil d'acides gras pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique varient considérablement d'une législation nationale à l'autre. Par exemple, l'Union européenne et certains pays d'Amérique du Sud appliquent des tolérances de composition plus larges que celles du Codex, tandis que d'autres juridictions s'alignent strictement sur les spécifications du Codex. Ce manque d'harmonisation a entraîné le rejet de cargaisons, des coûts supplémentaires pour les exportateurs et les importateurs et des perturbations des échanges d'huiles de tournesol à forte teneur en acide oléique conformes aux exigences. La révision de la spécification du Codex réduirait ces incohérences, faciliterait l'harmonisation et éliminerait les obstacles inutiles au commerce international.

4.2.3 Potentiel commercial aux plans international ou régional

L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique fait l'objet d'une demande mondiale croissante en raison de son profil nutritionnel, de sa stabilité à l'oxydation et de sa capacité à être utilisée pour la friture et la transformation des aliments. Cette huile est très demandée en Europe, en Asie, au Moyen-Orient et en Amérique latine. En particulier, les pays en développement dont la production nationale d'oléagineux est limitée dépendent fortement des importations d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique pour satisfaire la demande des consommateurs en huiles de friture plus saines. La modification des spécifications du Codex pour mieux refléter la production réelle contribuera à la stabilité des chaînes d'approvisionnement mondiales et à la satisfaction de la demande croissante du marché international.

4.2.4 Aptitude du produit à la normalisation

L'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique est déjà couverte par la Norme Codex sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999). L'huile est couramment commercialisée en vrac et soumise à des méthodes d'analyse internationalement reconnues en ce qui concerne sa composition en acides gras. Elle se prête donc très bien à la normalisation. La seule modification nécessaire consiste à réviser

la limite inférieure de la fourchette d'acide stéarique, afin d'aligner la spécification sur la variabilité naturelle de la composition observée dans les cultivars modernes de tournesol à forte teneur en acide oléique.

Cette révision permettra de :

- garantir un accès continu à des huiles de tournesol à forte teneur en acide oléique de haute qualité,
- maintenir les exigences fonctionnelles des formulations d'huile de friture, et
- refléter le profil d'acides gras des huiles actuellement disponibles sur le marché mondial.

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

Les normes et méthodes d'analyse existantes du Codex couvrent de manière adéquate les questions relatives à l'authenticité, la sécurité sanitaire et la qualité de l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique. La révision proposée n'introduit pas de nouveaux risques ni de nouvelles exigences analytiques. Au contraire, elle améliore la protection des consommateurs et la facilitation du commerce en veillant à ce que les huiles authentiques ne soient pas exclues du marché en raison de limites de composition périmées. La révision renforce donc le rôle du Codex dans la protection du commerce équitable et de la confiance des consommateurs dans l'authenticité des huiles.

4.2.6 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

Aucun nouveau produit ne nécessite l'établissement de normes distinctes. Le seul produit envisagé dans le présent document de projet est l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique, qui est déjà couverte par la Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).

4.2.7 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).

Aucune autre organisation internationale n'a établi de normes de composition différentes pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique. Toutefois, les données fournies par les associations commerciales internationales et les instituts de recherche sur les oléagineux indiquent une nette tendance à la réduction des teneurs en acide stéarique dans les cultivars récemment développés. L'International Sunflower Association (ISA) et les conseils régionaux des oléagineux ont publié des rapports qui confirment cette variabilité. La présente proposition complète ces résultats et harmonise les spécifications du Codex avec les réalités reconnues dans les milieux scientifique et commercial.

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

La proposition correspond directement aux objectifs stratégiques du Codex, notamment :

- Protéger la santé des consommateurs : La révision proposée ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments ni leur authenticité. La variabilité de l'acide stéarique est une caractéristique naturelle des cultivars de tournesol à forte teneur en acide oléique et n'a aucune incidence négative sur la qualité nutritionnelle ou la protection des consommateurs.
- Assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire : Les spécifications actuelles excluent une proportion importante d'huiles de tournesol à forte teneur en acide oléique légitimement produites, principalement en provenance de Russie et d'autres régions, ce qui crée des obstacles inutiles au commerce. La révision de la limite inférieure facilitera le commerce mondial et harmonisera les normes du Codex avec les réalités du marché.
- Faciliter la participation des pays en développement : L'Iran et d'autres pays importateurs en développement dépendent fortement des importations d'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique. Cette révision réduira les perturbations commerciales et garantira un accès durable à des huiles alimentaires plus saines.

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

Cette révision concerne la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999). Elle ne nécessite pas la révision d'autres normes Codex, mais harmonisera les dispositions relatives aux huiles de tournesol :

- L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est déjà définie avec une teneur en acide stéarique comprise entre 2,1 et 5,0 %.
- L'huile de tournesol standard est définie avec une fourchette de 2,7 à 6,5 %.

- L'adoption d'une fourchette de 2,1 à 6,2 % pour l'huile de tournesol à forte teneur en acide oléique reflète plus fidèlement la diversité des cultivars de tournesol et préserve la cohérence entre les normes du Codex sur les huiles végétales.

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

Aucun avis d'expert supplémentaire n'est requis de la part du JECFA, de la JMPR ou d'autres organes scientifiques de la FAO ou de l'OMS, car la révision ne concerne pas la sécurité sanitaire des aliments, la toxicologie ou les risques nutritionnels. La proposition porte uniquement sur une modification de la composition visant à refléter la variabilité agronomique naturelle des cultivars de tournesol. Cette justification est étayée par des données d'analyse issues de plusieurs années de suivi des importations en Iran, et est corroborée par des données commerciales mondiales qui indiquent une corrélation inverse entre les teneurs en acide oléique et en acide stéarique.

Les données sur les teneurs en acides gras présentées dans le tableau 1 ont été obtenues conformément aux normes nationales et internationales. Plus précisément, les acides gras ont été convertis en esters méthyliques (EMVH) et analysés par chromatographie en phase gazeuse (CPG) à l'aide d'un détecteur à ionisation de flamme (FID). Les méthodes d'analyse utilisées sont conformes aux normes internationales ISO 12966-2 et ISO 12966-4, sur lesquelles reposent également les normes nationales iraniennes correspondantes (INSO 13126-2 et INSO 13126-4). Ces méthodes cadrent avec les procédures approuvées par le Codex pour la détermination des profils d'acides gras dans les huiles végétales.

**8. Identification des besoins éventuels de contributions techniques à une norme de la part d'organisations extérieures, à des fins de planification**

Aucune contribution technique d'organisations extérieures n'est requise, car la modification concerne uniquement la fourchette relative à la teneur en acides gras déjà couverte par les méthodes d'analyse du Codex. La révision est simple et ne nécessite pas de nouvelles méthodes d'analyse ou de validation.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux**

Sous réserve de leur approbation par la Commission du Codex Alimentarius, ces nouveaux travaux devraient pouvoir être menés à bien dans le cadre de deux sessions du CCFO.