



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-cinquième session

#### TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les projets de normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale (étape 8 ou étape 5/8) conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés. La liste des textes du Comité qui sont concernés figure dans la **partie 1** du présent document.
2. La Commission est également invitée à adopter les avant-projets de normes et textes apparentés soumis à l'étape 5 de la procédure unique pour l'élaboration des normes et textes apparentés du Codex. La liste des textes du Comité qui sont concernés figure dans la **partie 2** du présent document et, s'ils sont adoptés, ces textes seront avancés à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité, à sa vingt-huitième session.
3. Les observations reçues concernant les avant-projets de normes et textes apparentés du Comité et soumises conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 22/45/3 Add.1.
4. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme, en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, et à déterminer quels sont les organes subsidiaires ou autres organes auxquels il appartient de mener ces travaux. La liste des propositions du Comité qui sont concernées (lesquelles sont accompagnées de la référence du document de projet dans le rapport correspondant) figure dans la **partie 3** du présent document. Les documents de projet sont également rassemblés dans le présent document à toutes fins utiles et afin de veiller à leur disponibilité dans les six langues. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
5. La Commission est également invitée à approuver les propositions formulées par le Comité exécutif concernant la prolongation des délais fixés pour l'achèvement des travaux.

## Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
CCFO	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): composition essentielle de l'huile de tournesol	REP22/FO Paragraphe 45, annexe III	N09-2017	5/8
	Amendements/modifications d'ordre rédactionnel apportés au <i>Code d'usages pour l'entreposage et le transport des graisses et des huiles comestibles en vrac</i> (CSX 36-1987): annexe 2	REP22/FO Paragraphe 144 (iii), annexe IX	-	-

## Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail
CCFO	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 <sup>1</sup>	REP22/FO Paragraphe 82 (i,iv), annexe IV	N12-2017 5

## Partie 3 – Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés

Organe du Codex	Texte	Référence et descriptif de projet
CCFO	Amendement/révision de la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999): inclusion de l'huile de graines de camélia, de l'huile de sacha inchi et de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP22/FO, annexes V, VI, VIII</li> <li>• Annexes I, II et III du présent document</li> </ul>
CCFO	Amendement/révision de la <i>Norme pour les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017): inclusion de l'huile de calanus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP22/FO, annexe VII</li> <li>• Annexe IV du présent document</li> </ul>

<sup>1</sup> Le Comité a demandé que le délai fixé pour l'achèvement des travaux soit reporté à sa vingt-huitième session, ce à quoi le Comité exécutif s'est dit favorable à ses quatre-vingt-unième et quatre-vingt-deuxième sessions.

## 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 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<sup>1,2,3</sup>. 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 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 Sud<sup>3</sup>. 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 ( $\beta$ -sitostérol, campestérol et stigmastérol), les polyphénols, les vitamines liposolubles (vitamines A, B, E), la sasanqua-saponine et d’autres substances bioactives<sup>1,3</sup>. 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<sup>4</sup>. Il est donc important de disposer d’une

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Liang, H., *et al.* Camellia as an Oilseed Crop, *HortScience horts*, 2017,52(4), 488-497.

dénomination et de spécifications cohérentes afin de garantir la qualité du produit et la loyauté des échanges internationaux.

### 3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

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.*

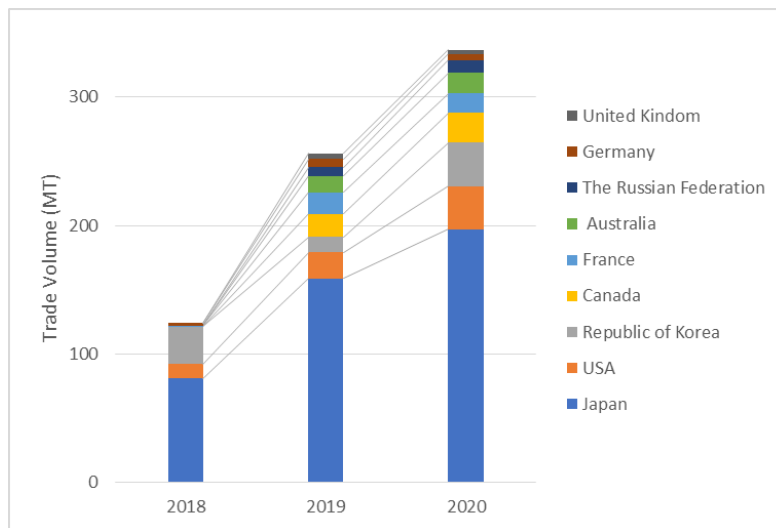
#### a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

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 m<sup>2</sup>)<sup>5</sup>. 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.

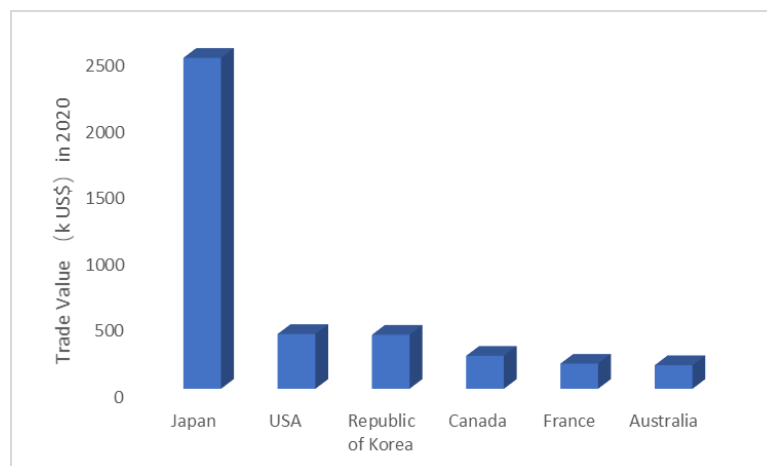
Selon les données de l'Administration générale des douanes de Chine, 171 et 262 tonnes d'huile de camélia ont été exportées en 2018 et en 2019 respectivement, pour un montant de 2,05 et 3,24 millions de dollars (USD). Ces chiffres ont atteint 338 tonnes et 4,17 millions de dollars (USD) en 2020, soit 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.

---

<sup>5</sup> 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<sup>6</sup>.

#### **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**

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.

---

<sup>6</sup> Source : <https://www.absolutereports.com/global-camellia-oil-market-13837567>

**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 « *Comentarios 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.

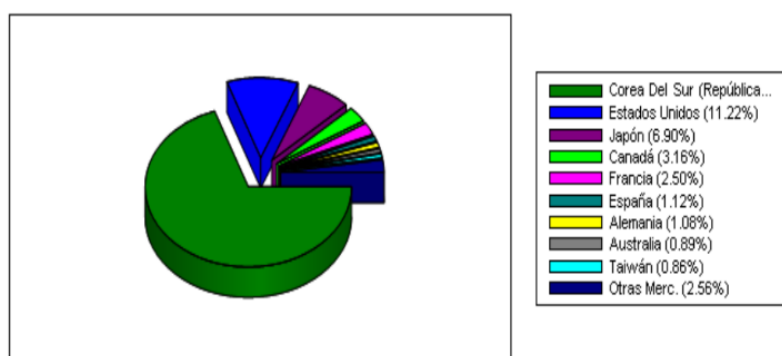
d) Établir des niveaux de normalisation basés sur les propriétés du produit qui permettent de répondre de manière précise et crédible aux besoins du secteur et des consommateurs.

##### 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



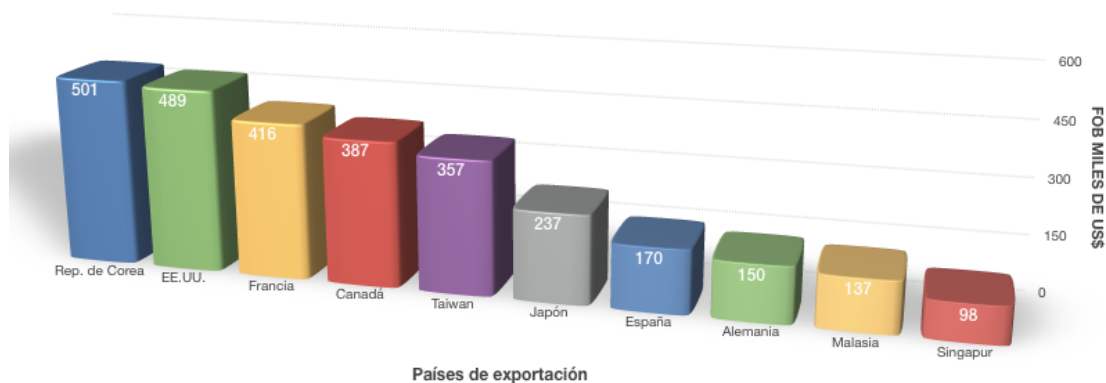
Source : SUNAT (*autorité douanière et fiscale du Pérou*), préparé par PROMPERU (*commission nationale pour la promotion des exportations et du tourisme*)

**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.

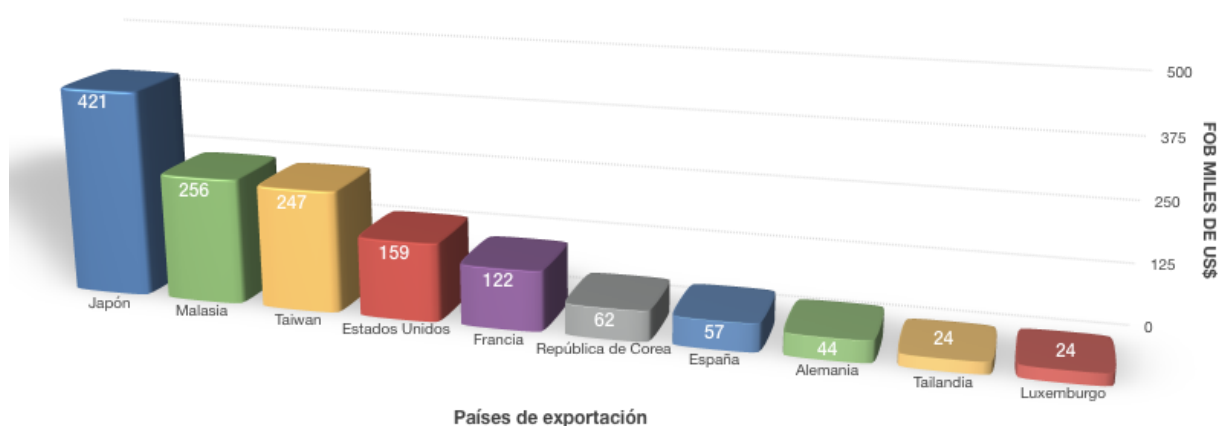


Exportaciones Sacha Inchi en 2018. Valores FOB en Miles US\$



**Figure 2. Exportations de sachu 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 sachu inchi pour toutes les formes de présentation vers les principaux marchés de destination de janvier à juin 2019 (Source : données du MINCETUR).**

### Le sachu 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 sachu 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 sachu 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 sachu 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 sachu 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 sachu 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 (sachu 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).

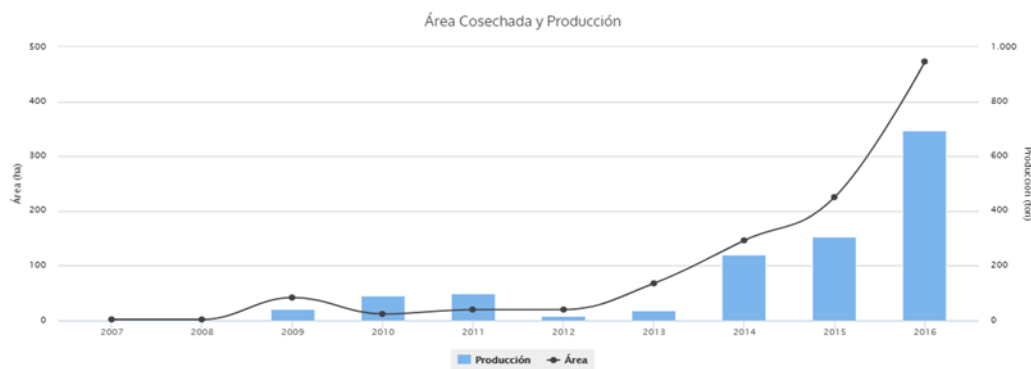


Figure 4 : Colombie : Sacha inchi, surface exploitée et production entre 2008 et 2016 [Source : Agronet – Gouvernement colombien]

#### 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<sup>e</sup> 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****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<sup>e</sup> 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. <sup>2</sup>
2020	141 463	93 375	300
2021	242 900 <sup>1</sup>	150 000 <sup>1</sup>	7 325 <sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estimation ; <sup>2</sup>n. d. – non disponible en raison du faible volume ; <sup>3</sup>Comprend 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.

**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 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.

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.