



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 3 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/3
Octobre 2018

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février - 1^{er} mars 2019

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

Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG)

(Observations à l'Étape 6 – Réponses à la Lettre circulaire CL 2017/73/OCS-FO)

(Observations de l'Albanie, de l'Algérie, de la Bolivie, du Canada, de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Kenya, du Mexique, du Pérou, des États-Unis)

Contexte

1. Le présent document rassemble les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) en réponse à la Lettre circulaire CL 2017/73/OCS-FO émise en août 2017, avec comme date limite pour la soumission des observations le 30 juin 2018.

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont jointes en **Annexe I** et présentées sous forme de tableau.

**OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES
VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999)**

AJOUT DE L'HUILE DE PALME À FORTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE (OXG)

(Étape 7)

Membre /Observateur	Observations/Justification
Albanie	Ok
Algérie	<p><u>[L'huile de palme – à forte teneur en acide oléique (huile de palme à forte teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>).]</u></p> <p>Au niveau du paragraphe 2,1 Définition du produit : Il y a lieu de remplacer « préparée » par « extraite ».</p>
Bolivie (État plurinational de)	<p>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p> <p>3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage)</p>
Canada	<p><u>[L'huile de palme – à forte teneur [à teneur moyenne] en acide oléique (l'huile de palme [à teneur moyenne] à forte teneur en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>).]</u></p> <p>Le Canada est d'avis que l'utilisation du nom « L'huile de palme – à forte teneur en acide oléique » pour ce produit pourrait créer une incohérence dans la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique. Les huiles végétales à haute teneur en acide oléique figurant dans la Norme CODEX STAN 210-1999 (p. ex. l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique) ont généralement des teneurs en acide oléique supérieures à 70 %. La teneur en acide oléique de cette huile est comprise entre 48,0 et 60,0 %, dans un intervalle qui correspond davantage à la teneur moyenne en acide oléique. Par exemple, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique a une teneur en acide oléique de 43,1 à 71,8 %.</p> <p>Autrement, si l'intention est seulement d'indiquer l'augmentation du niveau d'acide oléique de cette huile de palme hybride par rapport à l'huile de palme traditionnelle, on pourrait peut-être clarifier cet aspect en utilisant des termes comparatifs clairs, par exemple « L'huile de palme – à plus forte teneur en acide oléique que l'huile de palme traditionnelle » ou « L'huile de palme (à teneur en acide oléique x % supérieure à celle de l'huile de palme traditionnelle) ». Cela éviterait l'incohérence et rendrait plus claires la définition et les descriptions utilisées pour désigner l'huile végétale. Le pourcentage devrait refléter l'augmentation de la teneur en acide oléique dans la variété hybride par rapport à celle de l'huile de palme traditionnelle (teneur en acide oléique de 36,0 à 44,0 %).</p>
Colombie	<p>La Colombie remercie le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL44) pour ses recommandations relatives à la consultation sur la définition et les critères de détermination d'une haute teneur et d'une teneur moyenne en acide oléique dans les huiles végétales, figurant dans le rapport REP18/FL paragraphe 6, alinéa ii « la question de l'acide oléique dans les huiles végétales était de nature compositionnelle ou technique et serait mieux traitée par le CCFO ».</p> <p>En ce sens, et en accord avec l'avant-projet de révision à l'Étape 6, la Colombie appuie la définition du produit telle qu'elle est formulée dans l'avant-projet de révision « L'huile de palme – à forte teneur en acide oléique (huile de palme à forte teneur en acide oléique) ».</p> <p>Ce qui précède tient compte du fait que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210-1999, il n'y a pas de classification des huiles qui pourrait permettre de déterminer si elles sont à forte teneur, à teneur moyenne, ou à faible teneur en acide oléique. Pour cette raison, il convient de ne pas se fonder sur le pourcentage (%) d'acide oléique pour la comparaison avec d'autres huiles similaires figurant dans la norme (par exemple l'huile de tournesol et l'huile de carthame), dont le profil en acides gras comporte différents intervalles, avec même des valeurs d'acide oléique de 70 %. - En conséquence, la Colombie considère que le pourcentage de cet acide gras (numéro C18:1 dans la norme) dans cette huile ne peut pas être comparé avec celui d'autres huiles végétales provenant de différentes espèces végétales, par contre il faudrait faire cette comparaison avec la teneur de l'huile de palme. - Dans les analyses réalisées avec des graines hybrides OxG dans le pays, les données concernant la teneur en acide oléique (C18:1) ont indiqué des valeurs plus élevées que celles obtenues pour l'huile de palme.

Cuba	Cuba est reconnaissante d'avoir la possibilité de se déclarer en faveur de l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique à l'Étape 5.
Équateur	L'Équateur remercie les pays qui ont piloté les travaux ayant abouti à l'avant-projet de révision de la norme, concernant l'« Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique » et à cet égard, souhaite formuler les observations suivantes : L'Équateur reconnaît l'importance de cet aspect, et comprend les différentes réalités auxquelles sont confrontés les pays producteurs et leurs relations commerciales, cependant nous estimons qu'il faudrait tenir compte du fait que l'huile de palme hybride OxG d'origine équatorienne a une plus forte teneur en acides gras insaturés et un indice d'iode plus élevé ; pour ces raisons, elle doit être considérée comme telle, car de par sa nature, il s'agit d'une huile à forte teneur en acide oléique, et elle ne devrait pas être comparée aux huiles de palme traditionnelles. En ce sens, l'Équateur soutient l'avancement de la norme, sous réserve que la Commission du Codex Alimentarius révise la proposition qui est présentée et procède à une analyse détaillée de celle-ci.
Égypte	<p><u>[L'huile de palme – à forte teneur – à teneur moyenne en acide oléique (huile de palme [à teneur moyenne] [à forte teneur] en acide oléique) est préparée à partir du mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile hybride OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>)]</u></p> <p>L'Égypte est d'accord avec le nom « L'huile de palme – à teneur moyenne en acide oléique ».</p> <p>L'Égypte souhaite préciser que l'huile de palme (OxG) que l'on propose d'ajouter à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique CODEX STAN 210-1999 a un intervalle d'acide oléique de 48,0 à 60,0 % des acides gras totaux (AGT).</p> <p>Par ailleurs, l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique a un intervalle d'acide oléique de 43,1 à 71,8 % des AGT.</p> <p>On peut en conclure que l'intervalle d'acide oléique de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est plus ample, et son niveau maximum est également supérieur à celui de l'huile de palme (OxG).</p> <p>L'Égypte souhaite donc formuler les commentaires suivants :</p> <p>1- L'huile de palme (OxG) ayant un intervalle d'acide oléique de 48,0 à 60,0 % des acides gras totaux devrait être désignée comme une huile de palme à teneur moyenne en acide oléique ou/et huile de palme – teneur moyenne en acide oléique.</p> <p>2- Ainsi, toute la terminologie concernant l'huile de palme (OxG) dans la proposition devrait être modifiée pour devenir de l'huile de palme à teneur moyenne en acide oléique.</p> <p>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p> <p>L'ÉGYPTE DÉSIRE CORRIGER LE NOM DE L'HUILE DANS LE TABLEAU EN LE REMPLAÇANT PAR L'HUILE DE PALME À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, COMME IL EST MENTIONNÉ DANS LES DÉFINITIONS.</p> <p>ANNEXE, AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p> <p>L'ÉGYPTE DÉSIRE CORRIGER LE NOM DE L'HUILE DANS LE TABLEAU EN LE REMPLAÇANT PAR L'HUILE DE PALME À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, COMME IL EST MENTIONNÉ DANS LES DÉFINITIONS.</p> <p>Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ en pourcentage des stérols totaux</p> <p>L'ÉGYPTE DÉSIRE CORRIGER LE NOM DE L'HUILE DANS LE TABLEAU EN LE REMPLAÇANT PAR L'HUILE DE PALME À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, COMME IL EST MENTIONNÉ DANS LES DÉFINITIONS.</p> <p>Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques¹ (mg/kg)</p> <p>L'ÉGYPTE DÉSIRE CORRIGER LE NOM DE L'HUILE DANS LE TABLEAU EN LE REMPLAÇANT PAR L'HUILE DE PALME À TENEUR MOYENNE EN ACIDE OLÉIQUE, COMME IL EST MENTIONNÉ DANS LES DÉFINITIONS.</p>
Union européenne	<p>Compétence mixte</p> <p>Vote des États membres</p> <p>Dans l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999), on propose d'ajouter l'huile de palme à forte teneur en acide oléique. Comparativement à d'autres huiles végétales portant le nom d'huiles « à haute teneur en acide oléique », la quantité maximum d'acide oléique dans l'huile de palme à forte teneur en acide oléique, telle qu'indiquée dans le Tableau 1, est relativement faible, avec seulement 48 à 60 %. Pour d'autres huiles végétales à haute teneur en acide oléique figurant dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, la teneur en acide oléique est beaucoup plus élevée : pour l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, elle est de 75,0 à 90,7 %, et pour l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique, elle est de</p>

	<p>70,0 à 83,7 %. Pour l'huile de colza à haute teneur en acide oléique, la teneur en acide oléique est généralement supérieure à 70 %.</p> <p>L'Union européenne et ses États membres estiment donc qu'un classement de l'huile de palme dont la teneur est de jusqu'à 60 % d'acide oléique parmi les huiles à haute teneur en acide oléique prêterait à confusion. Pour cadrer avec l'approche suivie actuellement dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, l'huile de palme ayant la composition en acides gras indiquée dans l'avant-projet de révision devrait être classée parmi les huiles de palme à teneur moyenne en acide oléique. Ceci serait comparable à l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique qui est déjà incluse dans la norme.</p>
Kenya	<p>Le Kenya appuie l'adoption de l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) à l'Étape 5, en attendant une discussion plus approfondie sur la définition et l'utilisation des termes « huile de palme à forte teneur en acide oléique » et « à teneur moyenne en acide oléique » dans la définition du produit.</p>
Mexique	<p>Ajouter à la norme :</p> <p>Acides gras libres 3 % max. Anisidine 5 max. Humidité 0,5 Matière insoluble 0,1 max. Insaponifiable 0,5 max.</p>
Pérou	<p>(i) Observations générales</p> <p>L'avant-projet de révision de la Norme CODEX STAN 210-1999 vise à inclure, dans la Norme Codex STAN 210-1999 pour les huiles végétales portant un nom spécifique, cette huile à forte teneur en acide oléique, qui est une huile relativement insaturée préparée à partir d'espèces de palmier hybride et a un indice d'iode élevé.</p> <p>Il existe des précédents dans la Norme CODEX STAN 210-1999, car celle-ci comprend non seulement l'huile de tournesol, mais aussi l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et une autre à teneur moyenne en acide oléique ; ces deux huiles figurent dans les descriptions de la Norme CODEX STAN 210-1999, ainsi que dans les tableaux indiquant la composition en acides gras. On se trouve dans une situation similaire avec l'huile de palme à forte teneur en acide oléique.</p> <p>Le palmier produisant une huile à forte teneur en acide oléique n'est pas encore cultivé au Pérou, cependant le Pérou, dans le contexte du Codex Alimentarius et du document CL 2017/73/OCS-FO, est d'accord avec le document.</p> <p>(ii) Observations particulières</p> <p>Le Pérou, dans le contexte du Codex Alimentarius relativement au document CL 2017/73/OCS-FO, n'a pas d'observations particulières concernant le document.</p>
États-Unis	<p><u>OBSERVATIONS GÉNÉRALES</u></p> <p>Nous continuons de soutenir le travail de modification de la norme en vue d'y inclure l'huile de palme contenant des niveaux accrus d'acide oléique et nous estimons que l'huile préparée à partir des hybrides OxG présente plusieurs avantages. Ceux-ci comprennent : une valeur nutritive améliorée grâce à des niveaux inférieurs d'acides gras saturés, une stabilité oxydative améliorée, et des concentrations plus élevées de constituants bénéfiques tels que les tocophérols, les tocotriénols et le bêta-carotène, comparativement à l'huile de palme conventionnelle.</p> <p><u>OBSERVATIONS PARTICULIÈRES</u></p> <p>Les améliorations mentionnées ci-dessus justifient de modifier la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, cependant, en ce qui concerne la dénomination de l'huile, comme les niveaux d'acide oléique déclarés pour l'huile de palme OxG sont de 48 à 58 %, nous pensons qu'il serait plus exact que le Comité considère cette nouvelle huile comme une huile de palme « à teneur moyenne en acide oléique ». Elle a une teneur en acide oléique similaire à celle de l'huile de tournesol – l'autre huile à teneur moyenne en acide oléique figurant actuellement dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique – qui a une teneur moyenne en acide oléique dans la fourchette de 43,1 à 71,8 %. Les États-Unis notent en outre que la teneur en acide oléique déclarée pour l'huile de palme OxG est beaucoup plus basse que celle des huiles à haute teneur en acide oléique figurant dans la norme (p. ex. l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique (75 à 90,7 %) et l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique (70,0 à 83,7 %)). Pour plus de clarté, nous avons présenté dans les tableaux ci-dessous les intervalles actuels dans la norme.</p>

•	Teneur moyenne	<u>Nom</u>	<u>C18:1 – % d'acide oléique</u>
	en acide oléique	Huile de tournesol – teneur moyenne en acide oléique	43,1-71,8
•	Haute teneur	<u>Nom</u>	<u>C18:1 – % d'acide oléique</u>
	en acide oléique	Huile de tournesol – haute teneur en acide oléique	75-90,7
		Huile de carthame – haute teneur en acide oléique	70,0-83,7
<p>Par conséquent, les États-Unis soutiennent l'ajout d'une nouvelle catégorie pour l'huile de palme afin de tenir compte de la « plus forte » teneur en acide oléique. Toutefois, pour être en concordance avec les intervalles pour le pourcentage d'acide oléique (C18:1) dans les catégories d'huiles à teneur moyenne et à haute teneur en acide oléique figurant actuellement dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, nous recommandons que l'huile de palme contenant 48 à 58 % d'acide oléique soit nommée « Huile de palme à teneur moyenne en acide oléique » et non pas « Huile de palme à forte teneur en acide oléique ».</p>			