



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 POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : RÉVISION DES DÉFINITIONS DES HUILES DE TOURNESOL ET DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUES ET LINOLÉIQUES POUR LES HUILES DE TOURNESOL

(Préparé par le groupe de travail électronique piloté par l'Argentine et coprésidé par le Brésil et l'UE)

(à l'Étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations sur **l'avant-projet de révision de la norme tel que présenté en Annexe I**, à l'Étape 3, **avant le 30 novembre 2018**.

Ces observations sont à soumettre par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) : <https://ocs.codexalimentarius.org/> comme il est stipulé dans [CL 2018/78 – FO](#).

Contexte

1. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles, à sa 25^{ème} session (CCFO25), est convenu d'entamer de nouveaux travaux sur la révision des limites des acides oléiques et linoléiques pour les huiles de tournesol et des définitions correspondantes figurant dans la Section 2.1 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999). Le Comité est convenu en outre d'établir un groupe de travail électronique (GTe) présidé par l'Argentine et coprésidé par le Brésil et l'Union européenne, travaillant en anglais seulement, pour préparer l'avant-projet de révision de la Norme CODEX STAN 210-1999.

2. Les membres et observateurs suivants du Codex ont participé au GTe : Argentine, Australie, Brésil, Canada, France, Hongrie, Inde, Italie, Fédération de Russie, Thaïlande, Turquie, États-Unis, et Fédération de l'industrie de l'huilerie de la CE (FEDIOL).

Discussions au sein du groupe de travail

3. Lors du premier cycle de discussions, un avant-projet de texte initial et préliminaire concernant la définition de l'huile de tournesol et les intervalles d'acides oléiques et linoléiques a été distribué, conformément au mandat du groupe, comme il est indiqué ci-dessous :

2.1 Définition du produit

L'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique sont préparées à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.). Ces huiles seront classées selon la teneur en acide oléique, comme il est indiqué dans le Tableau 1.

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).

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

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Proposition
C18:1	14,0-39,4	14,0-43,0
C18:2	48,3-74,0	45,4-74,0

4. Certains pays ont souscrit à la proposition, mais d'autres n'ont pas été d'accord avec le changement proposé à la norme actuelle. Certains pays ayant souscrit à la proposition ont présenté des suggestions pour

améliorer le projet de texte ou d'autres solutions pour régler ce problème. Chez les pays n'ayant pas donné leur adhésion à la proposition, le principal argument était l'impact sur l'étiquetage nutritionnel et l'identification analytique lorsque les écarts entre les intervalles d'acides gras sont réduits jusqu'à une différence de 0,1.

5. En ce qui concerne les définitions, des préoccupations ont été exprimées quant à la combinaison de définitions concernant deux classes d'huile de tournesol ayant différents paramètres de qualité. On a mentionné en outre qu'il était important de faire référence aux variétés de graines, car on s'attend à produire une huile présentant des caractéristiques connues à partir de telle ou telle graine oléagineuse. D'autre part, des données ont indiqué que les graines pour l'huile de tournesol pourraient produire de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique, en fonction de la température du lieu de culture du tournesol.

6. On a également mentionné que, compte tenu des données présentées sur les acides gras, il serait nécessaire que les intervalles des acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique se chevauchent. On a néanmoins insisté sur la nécessité de maintenir une nette distinction entre les différents types d'huiles de tournesol pour éviter la confusion sur le marché. Des préoccupations ont aussi été exprimées au sujet de l'identification analytique, en raison d'une erreur de méthode lorsque les écarts entre les intervalles d'acides gras sont réduits jusqu'à une différence de 0,1. On a aussi proposé, comme autre solution, de réduire les écarts entre les intervalles d'acide oléique pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique en élargissant les intervalles pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique au lieu des intervalles pour l'huile de tournesol, afin d'éviter un impact sur l'étiquetage nutritionnel. Des préoccupations concernant la modification de l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique sans tenir compte des données analytiques ont été soulevées lors des discussions du GTe et on a aussi mentionné qu'il n'y aurait pas de demande en huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique ayant les teneurs en acide oléique proposées dans l'option 2.

7. Au cours du deuxième cycle de discussions, on a distribué l'avant-projet de texte suivant, dans lequel figuraient des propositions additionnelles.

2.1 Définition du produit

L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).

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

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

Option 1 – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Norme actuelle pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	Proposition pour l'huile de tournesol
C18:1	14,0-39,4	43,1-71,8	14,0- <u>43,0</u>
C18:2	48,3-74,0	17,7-45,3	<u>45,4</u> -74,0

Option 2 – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Norme actuelle pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique
C18:1	14,0-39,4	43,1-71,8	<u>39,5</u> -71,8
C18:2	48,3-74,0	17,7-45,3	17,7- <u>48,2</u>

Option 3 – Modification des intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol et pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique

Acide gras	Huile de tournesol		Huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	
	Norme actuelle	Proposition	Norme actuelle	Proposition
C18:1	14,0-39,4	14,0-47,2	43,1-71,8	<u>47,3</u> -71,8
C18:2	48,3-74,0	42-74	17,7-45,3	17,7-41,9

Les indices apparentés (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) seraient déterminés de manière stœchiométrique une fois les nouvelles limites définies.

8. Les membres du GTe ont appuyé les arguments précédents et certains pays ont présenté plus de données montrant que les graines de tournesol peuvent produire des huiles dont la teneur en acide oléique est supérieure à l'intervalle actuel, plus similaires à l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

Conclusions

9. Le GTe a identifié deux options pour modifier les définitions des huiles de tournesol. Le GTe a en outre identifié trois options pour réduire les écarts actuels entre les intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique. Ces options sont présentées en annexe.

Recommandations

10. Le Comité est invité à examiner les options présentées dans l'**Annexe I** et à prendre une décision concernant la définition qui convient le mieux pour les huiles de tournesol et la meilleure solution pour réduire les écarts actuels entre les intervalles d'acides oléique et linoléique pour l'huile de tournesol et l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 210-1999)
RÉVISION DES DÉFINITIONS DES HUILES DE TOURNESOL ET DES LIMITES DES ACIDES OLÉIQUES ET LINOLÉIQUES POUR LES HUILES DE TOURNESOL
(Étape 3)**

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Option 1 :

L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (*Helianthus annuus* L.). Cette huile sera classée selon la teneur en acide oléique (voir Tableau 1).

Option 2 :

L'huile de tournesol est préparée à partir des graines de tournesol (*Helianthus annuus* L.).

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à haute teneur en acide oléique (*Helianthus annuus* L.).

L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique est préparée à partir des graines de variétés de tournesol à teneur moyenne en acide oléique (*Helianthus annuus* L.). L'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique peut aussi être préparée à partir des graines de variétés de tournesol traditionnelles, en particulier lorsque celles-ci sont cultivées dans des climats chauds.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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

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

Option 1 – Modification des intervalles d'acides oléiques et linoléiques pour l'huile de tournesol

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Norme actuelle pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	Proposition pour l'huile de tournesol
C18:1	14,0-39,4	43,1-71,8	14,0- <u>43,0</u>
C18:2	48,3-74,0	17,7-45,3	<u>45,4</u> -74,0

Option 2 – Modification des intervalles d'acides oléiques et linoléiques pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Norme actuelle pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique
C18:1	14,0-39,4	43,1-71,8	<u>39,5</u> -71,8
C18:2	48,3-74,0	17,7-45,3	17,7- <u>48,2</u>

Option 3 – Modification des intervalles d'acides oléiques et linoléiques pour l'huile de tournesol et pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique

Acide gras	Norme actuelle pour l'huile de tournesol	Norme actuelle pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique	Proposition pour l'huile de tournesol	Proposition pour l'huile de tournesol à teneur moyenne en acide oléique
C18:1	14,0-39,4	43,1-71,8	14,0-47,2	<u>47,3</u> -71,8
C18:2	48,3-74,0	17,7-45,3	42-74	17,7-41,9

Les indices apparentés (indice de réfraction, indice de saponification, indice d'iode et densité relative) seraient déterminés de manière stœchiométrique une fois les nouvelles limites définies.