



CL 2013/7-FO
Mars 2013

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)

OBJET: **Demande d'informations sur les volumes et la structure des échanges pour différentes huiles de poisson ainsi que sur leur qualité et leur composition**

DATE LIMITE: 30 septembre 2013

OBSERVATIONS Au:
Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Courrier électronique: codex@fao.org

Copie à:
Christina Blumer
Office fédéral de la santé publique
Direction pour la protection
des consommateurs
P.O. Boîte postale
3003 Berne, Suisse
Courrier électronique:
christina.blumer@bag.admin.ch

HISTORIQUE

1. À sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson à l'étape 2 de la procédure pour remaniement par un groupe de travail électronique (GTe) présidé par la Suisse. Avant que le GTe ne commence à travailler, le Secrétariat du Codex enverra une lettre circulaire demandant des informations sur le volume et la structure des échanges pour différentes huiles de poisson ainsi que sur leur qualité et leur composition, y compris les profils d'acides gras pour les huiles de poisson portant un nom spécifique. Pour justifier l'incorporation des huiles de poisson portant un nom spécifique dans l'Avant-projet de norme, les propositions devront être étayées par des informations adéquates, notamment le volume de la production et de la consommation dans divers pays et le volume et la structure des échanges entre pays, le potentiel commercial international ou régional, et d'autres informations détaillées concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité proposés. En outre, les données sur la composition en acides gras des divers types d'huiles de poisson portant un nom spécifique devront être robustes et tenir compte des principaux facteurs en jeu, par exemple les conditions climatiques, la saison, la situation géographique, etc.

2. Le GTe analysera les informations reçues en réponse à la lettre circulaire et remaniera l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson en tenant compte des observations reçues. Le rapport du GTe contenant l'Avant-projet de norme pour les huiles de poisson révisé sera distribué à tous les membres et observateurs pour observations à l'étape 3 avant la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres et observateurs du Codex, comme indiqué ci-dessus, sont invités à soumettre des données concernant le volume et la valeur de la production et de la consommation des huiles de poisson portant un nom spécifique dans chaque pays ainsi que le volume, la valeur et la structure des échanges des huiles de poisson portant un nom spécifique entre pays, y compris le potentiel commercial international ou régional. En outre, veuillez soumettre toute information pertinente ainsi que des détails concernant le nom usuel et le nom scientifique du poisson (genre et espèce) utilisé pour produire les huiles portant un nom spécifique, la composition en acides gras et/ou d'autres facteurs essentiels de composition et de qualité. Les données sur la composition en acides gras des divers types d'huiles de poisson portant un nom spécifique doivent tenir compte des principaux facteurs en jeu comme les conditions climatiques et la saison, ainsi que la zone de capture. Les informations sur la zone de capture doivent se référer aux principales zones de pêche délimitées par la FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>). Afin de mieux comprendre la composition en acides gras des huiles de poisson portant un nom spécifique, il est nécessaire d'indiquer, lorsque les analyses sont faites, quelle méthode d'analyse a été appliquée et comment le résultat est exprimé. Au cas où d'autres facteurs de composition et de qualité auraient une importance pour une huile de poisson portant un nom spécifique, ils doivent être mentionnés dans le tableau.

4. Afin de faciliter la tâche du GTe, nous vous prions d'insérer vos données dans le tableau figurant en annexe. En outre, s'il n'y a pas assez de place pour insérer les données, vous pouvez agrandir les tableaux.

Collecte de données concernant les huiles portant un nom spécifique

Données fournies par (nom du pays)

Veillez indiquer dans le tableau la zone de capture selon les principales zones de pêche délimitées par la FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>) pour chacune des huiles portant un nom spécifique.

Combien faut-il d'huile provenant de l'espèce représentative de l'huile portant un nom spécifique pour désigner une huile de poisson par un nom spécifique?

.....

Veillez tenir compte du fait que les données fournies doivent concerner uniquement l'huile de poisson brute ou raffinée destinée à la consommation humaine!

| Huile de poisson ¹ portant un nom spécifique et zone de capture | Production | | Consommation intérieure | | Exportation | | Importation | | Principal pays exportateur | Huile brute | Huile raffinée |
|--|-------------|-----------------|-------------------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|----------------------------|-------------|----------------|
| | Volume en t | Valeur en \$/kg | Volume en t | Valeur en \$/kg | Volume en t | Valeur en \$/kg | Volume en t | Valeur en \$/kg | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

¹ Veillez indiquer le nom usuel et le nom scientifique du poisson (genre et espèce) utilisé pour produire l'huile de poisson portant un nom spécifique.

Composition en acides gras des huiles portant un nom spécifique

| Composition en acides gras | Huile de poisson portant un nom spécifique ² | Huile de poisson portant un nom spécifique ² : |
|---|--|--|
| | Analyses datant de: | Analyses datant de: |
| | Date de capture: | Date de capture: |
| | Zone de capture: | Zone de capture: |
| | Méthode d'analyse ³ : | Méthode d'analyse ³ : |
| | Source des données ⁴ | Source des données ⁴ |
| | Résultats exprimés en (veuillez cocher selon le cas): | Résultats exprimés en (veuillez cocher selon le cas): |
| | <input type="checkbox"/> en pourcentage de la zone | <input type="checkbox"/> en pourcentage de la zone |
| | <input type="checkbox"/> en pourcentage des acides gras totaux | <input type="checkbox"/> en pourcentage des acides gras totaux |
| | <input type="checkbox"/> en pourcentage des EMAG | <input type="checkbox"/> en pourcentage des EMAG |
| | <input type="checkbox"/> en g d'acides gras/100 g d'huile | <input type="checkbox"/> en g d'acides gras/100 g d'huile |
| C14:0 acide myristique | | |
| C15:0 acide pentadécanoïque | | |
| C16:0 acide palmitique | | |
| C16:1 (n-7) acide palmitoléique | | |
| C17:0 acide heptadécanoïque | | |
| C18:0 acide stéarique | | |
| C18:1 (n-7) acide vaccénique | | |
| C18:1 (n-9) acide oléique | | |
| C18:2 (n-6) acide linoléique | | |
| C18:3 (n-3) acide linoléinique | | |
| C18:3 (n-6) acide γ -linoléinique | | |
| C18:4 (n-3) acide stéaridonique | | |
| C20:0 acide arachidique | | |
| C20:1 (n-9) acide eicosénoïque | | |
| C20:1 (n-11) acide eicosénoïque | | |
| C20:4 (n-6) acide arachidonique | | |
| C20:4 (n-3) acide eicosatétraénoïque | | |
| C20:5 (n-3) acide eicosapentaénoïque | | |
| C21:5 (n-3) acide heneicosapentaénoïque | | |
| C22:0 acide docosanoïque | | |
| C22:1 (n-9) acide érucique | | |
| C22:1 (n-9) acide cétoléique | | |
| C20:5 (n-3) acide docosapentaénoïque | | |
| C20:5 (n-3) acide docosapentaénoïque | | |
| C20:6 (n-3) acide docosahexaénoïque | | |
| Autres acides gras: | | |
| | | |
| Le cas échéant: fraction phospholipidique | | |

ND - non détectable, défini comme $\leq 0.05\%$

n.a.= non analysé

² Veuillez indiquer le nom usuel et le nom scientifique du poisson (genre et espèce) utilisé pour produire l'huile de poisson portant un nom spécifique.

³ Indiquez par exemple ISO YYYY nnnnn (ISO 2007 23065)

⁴ Par exemple: essais internes, chapitre d'un livre, revue collégiale (si la donnée est publiée, veuillez mentionner la citation).

Des variations ont-elles été enregistrées dans la composition en acides gras de l'huile de poisson portant un nom spécifique selon la saison ou la période, par exemple d'une année à l'autre?

.....
.....
.....

Dans l'affirmative, veuillez donner les raisons de ces différences et indiquer les variations dans les profils d'acides gras?

.....
.....
.....
.....
.....