



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 5.41 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/8 Add. 1

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

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

Inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat

(Observations à l'étape 3 – Réponses à la Lettre circulaire CL 2018/79/OCS-FO)

Observations du Brésil, du Canada, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Iraq, du Mexique, des États-Unis, de la Fediol et de l'IUFoST

Contexte

1. Le présent document rassemble les observations reçues en réponse à la Lettre circulaire CL 2018/79/OCS-FO émise en novembre 2018, avec comme date limite le 15 janvier 2019. L'Annexe I contient les observations reçues par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS).

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations présentées 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) :
Inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat**

Observation	Membre/observateur
OBSERVATIONS GÉNÉRALES	
<p>Le Brésil exprime ses remerciements pour la possibilité qui lui est offerte de présenter ses observations sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat) et félicite l'Iran et l'Inde pour l'excellent travail réalisé au sein du GTe.</p> <p>Le Brésil est d'accord avec les paramètres proposés pour l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat. Le Brésil souhaite suggérer l'inclusion dans le texte d'éclaircissements sur la partie de l'avocat dont est extraite l'huile visée par la norme, car l'huile d'avocat peut être extraite du noyau ou de la pulpe (mésocarpe).</p>	Brésil
<p>Le Canada apprécie les efforts déployés par la présidence et la coprésidence et tous les membres du groupe de travail électronique (GTe) pour élaborer le projet de document à débattre en séance plénière lors de la 26^{ème} Session du CCFO. Nous apprécions la possibilité qui nous est offerte de faire part de nos observations sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat.</p> <p>Le Canada est d'accord avec l'avant-projet de révision de la norme tel que présenté en Annexe 1.</p>	Canada
Cuba soutient en principe le document d'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique à l'étape 3.	Cuba
L'Égypte est d'accord avec inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).	Égypte
Nous sommes d'accord avec l'avant-projet de révision de la norme.	Iraq
<p>Les États-Unis souhaitent remercier l'Iran, à la présidence du GTe, et l'Inde, à la coprésidence du GTe, d'avoir rédigé l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), tel que présenté en Annexe 1 du document CX/FO 19/26/8. Les États-Unis appuient la révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) pour y inclure l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat. Des observations particulières sont formulées ci-dessous. Les États-Unis apprécient la possibilité de faire part de leurs observations sur ce document et ont présenté un certain nombre d'observations concernant l'huile d'amande pour examen par le Comité.</p>	États-Unis
<p>La FEDIOL, en tant que membre observateur du Codex au sein du groupe de travail électronique, a participé activement à la préparation du présent rapport. Les données ont été collectées auprès de différentes sources et dans le processus d'analyse et de collecte, une partie de la contribution de la FEDIOL n'a pas été prise en compte.</p> <p>Pour cette raison, la FEDIOL n'a pas soutenu le rapport final et formule des observations supplémentaires dans le présent examen.</p>	Fediol
<p>L'IUFoST soutient les travaux du CCFO visant à mieux définir diverses huiles végétales brutes.</p> <p>L'IUFoST juge les données intéressantes et soutient l'adoption de cet amendement à l'étape 3.</p>	IUFoST

Observation	Membre/observateur
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
L'huile d'amande est préparée à partir de l'amande du fruit de l'amandier (<i>Amygdalus communis L.</i>).	
<p>L'huile d'amande est préparée à partir du fruit séché de l'amandier (<i>Amygdalus communis L.</i>).</p> <p>En ce qui concerne le document de discussion, dans lequel « les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique à l'étape 3 (CODEX STAN 210-1999) : Inclusion de l'huile de noix, l'huile d'amande, l'huile de noisette, l'huile de pistache, l'huile de lin et l'huile d'avocat (...) » :</p> <p>L'Équateur tient à remercier tous les pays qui travaillent sur les amendements apportés à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et apportent leur contribution dans ce domaine ; nous souhaitons toutefois faire savoir qu'à l'heure actuelle, l'Équateur ne produit pas d'huiles végétales portant un nom spécifique de noix, de noisette et de pistache, et que par conséquent, il ne possède pas de données à ce sujet. En outre, et après avoir effectué une analyse technique correspondante concernant les huiles d'amande, de lin et d'avocat, notre pays est en accord avec le document proposé et soutient l'avancement de l'avant-projet de révision à l'étape suivante.</p>	Équateur
L'huile d'avocat est préparée à partir du fruit de l'avocatier (<i>Persea americana</i>).	
<p>L'huile d'avocat est préparée à partir du mésocarpe comestible de l'avocat (<i>Persea americana</i>).</p> <p>Selon les chiffres de 2018, le Mexique est le premier producteur mondial d'huile d'avocat.</p> <p>Au cours des trois dernières années (2016-2018), les exportations mexicaines d'huile d'avocat ont été en moyenne de 17 000 tonnes par an, ses principaux marchés de destination étant : les États-Unis, l'Italie, l'Espagne, la France, la Corée du Sud, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Chine et le Japon.</p> <p>*Source : Pour le Mexique, Panjiva/Penta.Transaction ; pour l'Océanie et l'Afrique, QYR Food & Beverage Research Center.</p> <p>Compte tenu de cette situation, en tant que producteurs et leaders sur le marché de l'huile d'avocat, nous estimons qu'il est important d'apporter des éclaircissements sur les paramètres à partir desquels le Codex Alimentarius identifie l'huile d'avocat ; en effet, l'analyse réalisée par le Mexique montre que les valeurs ne correspondent pas à celles qui sont indiquées dans l'avant-projet du Codex Alimentarius.</p> <p>Les paramètres suggérés par le Mexique sont indiqués dans les observations présentées dans tout le document.</p>	Mexique
3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	
<p>3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE <u>QUALITÉ</u></p> <p>Le Mexique propose d'inclure un tableau indiquant les propriétés organoleptiques particulières de l'huile d'avocat.</p> <p><u>1. Propriétés organoleptiques</u></p> <p><u>Tableau 1</u></p> <p><u>Spécifications</u></p> <p><u>Huile d'avocat brute</u></p>	Mexique

Observation	Membre/observateur
<p><u>Odeur : Caractéristique du produit, sans odeurs étranges ou de rancidité</u></p> <p><u>Goût : Caractéristique du produit, sans saveurs étranges ou rances</u></p> <p><u>Aspect : Vert foncé avec présence éventuelle de sédiments</u></p> <p><u>Huile d'avocat raffinée</u></p> <p><u>Odeur : Caractéristique du produit, sans odeurs étranges ou de rancidité</u></p> <p><u>Goût : Caractéristique du produit, sans saveurs étranges ou rances</u></p> <p><u>Aspect : Liquide transparent et exempt de corps étrangers</u></p>	
<p>3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE <u>QUALITÉ</u></p> <p>Le Mexique propose les valeurs minimum et maximum suivantes pour les acides gras dans l'huile d'avocat.</p> <p><u>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)</u></p> <p><u>MIN.-MAX.</u></p> <p><u>Acide caproïque C6:0 : 0-0</u></p> <p><u>Acide caprylique C8:0 : 0-0</u></p> <p><u>Acide caprique C10:0 : 0-0</u></p> <p><u>Acide laurique C12:0 : 0-0</u></p> <p><u>Acide myristique C14:0 : 0-0,1</u></p> <p><u>Acide palmitique C16:0 : 13,0-22,0</u></p> <p><u>Acide palmitoléique C16:1 : 4,0-10,0</u></p> <p><u>Acide margarique C17:0 : 0-0</u></p> <p><u>Acide margaroléique C17:1 : 0-0,1</u></p> <p><u>Acide stéarique C18:0 : 0,35-1,0</u></p> <p><u>Acide oléique C18:1 : 55,0-68,0</u></p> <p><u>Acide linoléique C18:2 : 9,0-15,0</u></p> <p><u>Acide linoléique C18:3 : 0-2,0</u></p> <p><u>Acide arachidique C20:0 : 0-0,2</u></p> <p><u>Acide gadoléique C20:1 : 0-0,2</u></p> <p><u>Acide béhénique C22:0 : 0-0,4</u></p>	Mexique

Observation	Membre/observateur
<p><u>Acide érucique C22:1 : 0-0</u></p> <p><u>Acide lignocérique C24:0 : 0-0,1</u></p> <p><u>Acide nervonique C24:1 : 0-0</u></p> <p><u>Acide élaïdique C18:1t : 0-0</u></p> <p><u>Acide linoélaïdique C18:2t : 0-0</u></p>	
<p>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)</p>	
<p><u>*Huile d'avocat (extraite de la pulpe, ou mésocarpe).</u> Le Brésil est d'avis qu'il faut indiquer clairement à quelle partie de l'avocat correspond le profil d'acides gras.</p>	<p>Brésil</p>
<p><u>Huile d'amande</u></p> <p><u>C16:0 5,3-6,5</u></p> <p><u>C18:0 1,0-2,3</u></p> <p><u>C18:1 63,6-75,5</u></p> <p><u>C18:2 16,5-27,3</u></p>	<p>Fediol</p>
<p><u>Huile de noisette</u></p> <p><u>C18:1 66,0-84,0</u></p> <p><u>C18:2 5,7-25,0</u></p>	<p>Fediol</p>
<p><u>Huile de pistache</u></p> <p><u>C14:0 ND-0,1</u></p> <p><u>C18:0 0,7-1,6</u></p> <p><u>C18:1 54,1-58,6</u></p> <p><u>C18:2 28,4-34,1</u></p>	<p>Fediol</p>
<p><u>Huile de lin/graines de lin</u></p> <p><u>C16:0 4,0-7,5</u></p> <p><u>C18:0 2,0-6,0</u></p> <p><u>C18:1 9,8-28,8</u></p> <p><u>C18:2 10,4-20,8</u></p> <p><u>C20:0 ND-0,4</u></p>	<p>Fediol</p>

Observation	Membre/observateur
<u>C20:1 ND-0,4</u> <u>C22:0 ND-0,2</u> <u>C22:1 ND-0,1</u>	
<u>Huile d'avocat</u> <u>C16:0 8,2-20,1</u> <u>C16:1 ND-9,4</u> <u>C18:1 56,8-72,2</u> <u>C18:2 10,7-12,8</u> <u>C18:3 ND-0,9</u>	Fediol
<p><u>–Les États-Unis suggèrent d'apporter les changements suivants à l'huile d'amande 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)</u></p> <p><u>C16:0 - Les États-Unis proposent un nouvel intervalle de 4,0-9,0 ; l'intervalle indiqué dans le rapport du GTe, soit 4,0-13,0, est trop large et pourrait permettre une substitution par d'autres huiles végétales.</u></p> <p><u>C18:0 - Les États-Unis proposent un nouvel intervalle de $\leq 3,0$; l'intervalle indiqué dans le rapport du GTe, soit 1,0-10,0, est trop large et pourrait permettre une substitution par d'autres huiles végétales.</u></p> <p><u>C18:1 - Les États-Unis proposent un nouvel intervalle de 62,0-76,0 ; l'intervalle indiqué dans le rapport du GTe, soit 43,0-75,5, est trop large et pourrait permettre une substitution par d'autres huiles végétales.</u></p> <p><u>C18:2 - Les États-Unis proposent un nouvel intervalle de 20,0-30,0 ; l'intervalle indiqué dans le rapport du GTe, soit 16,5-34,0, est trop large et pourrait permettre une substitution par d'autres huiles végétales.</u></p>	États-Unis
3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	
<p><u>3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</u></p> <p><u>1. Caractéristiques physiques et chimiques</u></p> <p><u>Tableau 2 : Propriétés physiques et chimiques de l'huile d'avocat. (MIN.-MAX.)</u></p> <p><u>Huile d'avocat brute :</u></p> <p><u>Acides gras libres (sous forme d'acide oléique), en % : MAX. 5,0</u></p> <p><u>Teneur en eau et en matières volatiles, en % : MAX. 0,5</u></p> <p><u>Couleur (échelle Lovibond) : MAX. 3,5 R (cellule 1")</u></p> <p><u>Densité relative 25 °C (g/ml) : MIN. 0,910 MAX. 0,920</u></p> <p><u>Indice de peroxyde, en milliéquivalents O₂/kg : MAX. 10,0</u></p>	<p>Mexique</p> <p>Le Mexique suggère</p> <p>2. Physiques et chimiques</p> <p>Tableau 2 : Propriétés physiques et chimiques de l'huile d'avocat</p>

Observation	Membre/observateur
<p><u>Indice de réfraction 25 °C</u> : -</p> <p><u>Indice de saponification en mg KOH/g</u> : -</p> <p><u>Indice d'iode</u> : MIN. 82,0 MAX. 90,0</p> <p><u>Insaponifiable (g/kg)</u> : -</p> <p><u>Test au froid à 0 °C (273 °K) heures</u> : S/O</p> <p><u>Huile d'avocat raffinée</u> :</p> <p><u>Acides gras libres (sous forme d'acide oléique), en %</u> : MAX. 0,1</p> <p><u>Teneur en eau et en matières volatiles, en %</u> : MAX. 0,1</p> <p><u>Couleur (échelle Lovibond)</u> : MAX. 2,0 R (cellule 5¼")</p> <p><u>Densité relative 25 °C (g/ml)</u> : MIN. : 0,908 MAX. : 0,921</p> <p><u>Indice de peroxyde, en milliéquivalents O₂/kg</u> : MAX. 2,0</p> <p><u>Indice de réfraction 25 °C</u> : MIN. 1,462 MAX. 1,470</p> <p><u>Indice de saponification en mg KOH/g</u> : MIN. 170,0 MAX. 198,0</p> <p><u>Indice d'iode</u> : MIN. 82,0 MAX. 90,0</p> <p><u>Insaponifiable (g/kg)</u> : MAX 19,0</p> <p><u>Test au froid à 0 °C (273 °K) heures</u> : MIN. 5,5</p>	
<p>Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes</p>	
<p>Les États-Unis suggèrent d'apporter les changements suivants à l'huile d'amande dans le Tableau 2 : Propriétés chimiques et physiques des huiles végétales brutes</p> <p><u>Indice de réfraction (ND 40 °C)</u></p> <p><u>1,468-1,475 à 20 °C</u> (au lieu des fourchettes proposées de 1,468-1,475 à 25 °C ; et 1,462-1,466 à 40 °C)</p> <p><u>Justification</u> : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée lorsqu'ils sont mesurés à 25 ou 40 °C. Le secteur de l'huile d'amande à l'heure actuelle utilise systématiquement une température de 20 °C, et on ne possède donc pas de données pour des échantillons testés à 25 ou 40 °C, car ce ne sont pas des températures habituellement utilisées.</p> <p><u>Insaponifiable (g/kg) ≤ 20</u>, (au lieu de la fourchette proposée de 10-20)</p> <p><u>Justification</u> : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée.</p>	<p>États-Unis</p>
<p>Tableau 3 : Niveaux de desméthylstérois dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques en pourcentage des stérois totaux</p>	
<p>L'entrée dans le tableau indique « Delta-7-stigmastérol ». Le Canada remarque qu'il devrait en fait s'agir du « Delta-7-stigmasténol » (« n » au lieu de « r »), comme il est indiqué actuellement dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom</p>	<p>Canada</p>

Observation	Membre/observateur
spécifique (CODEX STAN 210-1999).	
<p>Dans ce tableau, le niveau supérieur du bêta-sitostérol pour l'huile de noisette est trop élevé. La Turquie suggère le niveau 86,8. Ces données reposent sur des bases scientifiques et ont déjà été soumises au Forum du Codex.</p> <p>En outre, le niveau inférieur du campestérol pour l'huile de noisette devrait être de 3,0 au lieu de 4,0. Ce niveau repose davantage sur des bases scientifiques.</p>	Turquie
<p>Les États-Unis suggèrent d'apporter les changements suivants à l'huile d'amande dans le Tableau 3. Niveaux de desméthylstérols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques en pourcentage des stérols totaux</p> <p><u>Brassicastérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : ND</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Proposition des États-Unis : < 0,3</u> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas au ND proposé (niveaux jusqu'à 0,3 %)</p> <p><u>Campestérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 2,0-4,0</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Proposition des États-Unis : 2,0-5,0</u> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux jusqu'à 5,0 %)</p> <p><u>Stigmastérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 1,0-2,0</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Proposition des États-Unis : 1,0-4,0</u> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux jusqu'à 4,0 %)</p> <p><u>Bêta-sitostérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 80,0-86,0</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Proposition des États-Unis : 73,0-86,0</u> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux aussi bas que 73,0 %)</p> <p><u>Delta-5-avenastérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 10,0-12,0</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Proposition des États-Unis : 5,0-12,0</u> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux aussi bas que 5,0 %)</p> <p><u>Delta-7-stigmastérol</u></p> <p>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 1,0-2,0</p>	États-Unis

Observation	Membre/observateur
<p>➤ <u>Proposition des États-Unis : < 3,0</u></p> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux entre 1,0 et 3,0 %)</p> <p><u>Delta-7-avenastérol</u></p> <p><u>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 1,0-2,0</u></p> <p>➤ <u>Proposition des États-Unis : < 3,0</u></p> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux entre 1,0 et 3,0 %)</p> <p><u>Stérols totaux (mg/kg)</u></p> <p><u>Huile d'amande – valeur dans le rapport du GTe : 2660-2800</u></p> <p>➤ <u>Proposition des États-Unis : 2500-3600</u></p> <p>Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux entre 2500 et 3600 mg/kg)</p>	
<p><u>Huile d'avocat</u></p> <p><u>Stérols totaux (mg/kg) 2437-6200</u></p>	Fediol
Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques	
<p>Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques</p> <p><u>MIN.-MAX.</u></p> <p><u>Cholestérol : 0-0,5</u></p> <p><u>Brassicastérol : 0-0,2</u></p> <p><u>Campestérol : 5,0-8,0</u></p> <p><u>Stigmastérol : 0-2,0</u></p> <p><u>β-sitostérol : 82,0-90,0</u></p> <p><u>5-avenastérol : 3,0-6,0</u></p> <p><u>7-stigmastérol : 0-0,6</u></p> <p><u>7-avenastérol : 0-0,5</u></p> <p><u>Clérostérol : 1,0-2,0</u></p> <p><u>Autres : 0-2,0</u></p> <p><u>Stérols totaux mg/kg : 3800-5500</u></p>	<p>Mexique</p> <p>Le Mexique propose les paramètres suivants pour : 4 Teneur en stérols</p> <p>Tableau 4 : Composition en stérols de l'huile d'avocat (mg/kg)</p>
Les États-Unis suggèrent d'apporter les changements suivants à l'huile d'amande dans le Tableau 4 : Niveaux de tocophérols et	États-Unis

Observation	Membre/observateur
tocotriénols dans les huiles végétales brutes provenant d'échantillons authentiques <u>Huile d'amande – Gamma-tocophérol</u> <u>Valeur dans le rapport du GTe : 5-104</u> ➤ <u>Proposition des États-Unis : ND-104</u> Justification : Certains échantillons des États-Unis ne correspondent pas à la fourchette proposée (niveaux inférieurs à 5 mg/kg)	