



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-septième session

En ligne, 18 – 22 octobre 2021 et 26 octobre 2021

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

(Réponses à la lettre circulaire CL 2019/54-FO)

PARTIE I – PROPOSITION DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999) : INCLUSION DE L'HUILE DE CAMÉLIA DOCUMENT DE PROJET

(Présenté par la République populaire de Chine)

Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations sur ce **Document de projet de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de camélia dans la norme CXS 210-1999** sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2021/36/OCS-FO disponible sur le site Internet du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

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 présente des propriétés nutritionnelles excellentes en raison de sa forte teneur en acide oléique (68–87 %) et en antioxydants naturels. 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 fonctionnels et nutritionnels améliorés aux consommateurs et aux industries de transformation des aliments.

Ce travail a pour objectif d'inclure l'huile de camélia dans la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 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, qui présente des profils en acides gras et des propriétés physico-chimiques très proches de ceux de l'huile d'olive, est gratifiée des noms d'« huile d'olive orientale » et de « reine des huiles de cuisson ». Riche en acide oléique (68–87 %), elle contient aussi une multitude d'antioxydants naturels comme le squalène, les phytostérols (β -sitostérol, campestérol et stigmastérol), les polyphénols, les vitamines liposolubles (vitamines A, B, E), la sasanqua-saponine et d'autres substances bioactives. 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.

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. Il a été confirmé que l'huile de camélia améliore les propriétés nutritionnelles comme mentionné plus haut. On s'attend à une croissance rapide de la consommation de ce produit au cours des quelques prochaines années. Comme cette huile 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 commerciales loyales à l'échelle internationale.

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
- Définition du produit, incluant la description de l'huile de camélia (Annexe, section 2.1)
- Facteurs essentiels de composition et de qualité (Annexe, section 3)
- Composition en acide gras des huiles de camélia (Annexe, tableau 1)
- Facteurs de qualité des huiles de camélia (Annexe, tableau 2)
- Autres facteurs de composition et de qualité
- Des valeur de la teneur en stérol et en tocophérol seront proposées (Annexe, tableaux 3 et 4)

Les résultats préliminaires donnent à conclure que les teneurs en β -sitostérol et en α -tocophérol des huiles de camélia varient entre 106 et 820 mg/kg et entre 153 et 771 mg/kg, respectivement.

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, et volume et structure des échanges entre pays.

En Chine, la production de graines de camélia a augmenté annuellement, atteignant 2,68 millions de tonnes en 2019. Environ 700 kilotonnes d'huile de camélia ont été produites pour diverses fins, et on estime que 600 kilotonnes de cette huile sont écoulées dans les marchés d'alimentation.

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, soit une valeur de 2,05 et 3,24 millions de dollars. Ces chiffres atteignaient 338 tonnes et 4,17 millions de dollars en 2020.

Plus de 15 pays importent de l'huile de camélia de Chine. Les partenaires commerciaux principaux sur ce marché sont le Japon, les États-Unis d'Amérique, le Canada, la France, l'Australie et la Corée.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter

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. Étant donné la croissance rapide de la demande sur le marché international, les modifications proposées à la Norme Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) concernant l'huile de camélia contribueront à promouvoir l'adoption de normes largement acceptées, fondées sur des données scientifiques, 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. La modification proposée à la norme est susceptible de renforcer les marchés internationaux et régionaux.

d) Aptitude du produit à la normalisation

Cette modification proposée à la Norme du Codex pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 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 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 internationaux intergouvernementaux pertinents

Aucun connu.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

La modification proposée à la norme Codex 210 est conforme à l'objectif stratégique 1 du Codex : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

Comme le stipule cet objectif, « la Commission du Codex Alimentarius fournira les orientations indispensables à ses membres grâce à l'élaboration continue de normes et de directives internationales relatives à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des denrées alimentaires, à la nutrition, à l'étiquetage, à l'inspection et à la certification des importations et des exportations. »

Plus précisément, tel que stipulé à l'alinéa 1, « La Commission du Codex Alimentarius élaborera des normes, directives et recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques ...[qui pourront] servir de modèle aux membres de la Commission souhaitant mettre en place des systèmes réglementaires garantissant aux consommateurs des aliments sains et sûrs et facilitant l'adoption de pratiques loyales en matière de commerce international des denrées alimentaires. »

De plus, comme le stipule l'alinéa 2, il est noté que « Les normes Codex relatives à la qualité des denrées alimentaires devraient porter sur les caractéristiques essentielles des produits de façon à ne pas être trop rigides et à ne pas imposer de restrictions excessives au commerce international du produit concerné. » La modification proposée à la Norme Codex 210 contribuera à promouvoir des pratiques commerciales loyales dans le commerce de l'huile de camélia.

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.

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS DU CODEX

Aucune connue.

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

Aucune.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX, COMPRENANT LA DATE DE DÉMARRAGE, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8, ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION

Calendrier :

- Aval donné aux documents de projet et aux nouveaux travaux à la 27^e Session du CCFO
- Approbation des nouveaux travaux par la 44^e session de la Commission du Codex Alimentarius
- Examen de l'avant-projet à l'étape 3 par la 28^e session du CCFO
- Adoption du projet de modification de la norme CXS 210 – 1999 à l'étape 5/8 par la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (2023)

ANNEXE

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE CAMÉLIA

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

L'huile de camélia est préparée à partir des graines du camélia (*Camellia oleifera* Abel).

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 au tableau 1 sont conformes à la Norme.

Tableau 1 : Teneur en acides gras des huiles de camélia (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

Acide gras	Teneur (%)
C14:0	ND-0,8
C16:0	3,9-14,5
C16:1	ND-0,2
C18:0	0,3-4,8
C18:1	68,0-87,0
C18:2	3,8-14,0
C18:3	ND-1,4
C20:0	ND-0,5
C20:1	ND-0,7
C22:1	ND-0,5
C24:1	ND-0,5

ND – non détectable, défini comme $\leq 0,05$ %

APPENDICE

Autres facteurs de qualité et de composition 1. Caractéristiques de qualité

Matières volatiles à 105 °C	$\leq 0,2$ % m/m
Impuretés insolubles	$\leq 0,2$ % m/m
Indice de peroxyde	≤ 10 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile
Indice d'acide	$\leq 4,0$ mg KOH/g d'huile

3. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Les propriétés chimiques et physiques sont indiquées au tableau 2.

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués au tableau 2 sont conformes à la Norme.

Tableau 2 Caractéristiques de qualité des huiles de camélia

Caractéristique de qualité	Valeur
Densité relative (20°C/eau à 20°C)	0,912 – 0,922
Indice de réfraction (ND 40°C)	1,460 – 1,464
Indice de saponification (mg KOH/g d'huile)	193 – 196
Indice d'iode	83 – 89
Insaponifiable (g/kg)	≤ 15

9. AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Des valeurs de la teneur en stérol et en tocophérol seront proposées. Les résultats préliminaires donnent à conclure que les teneurs en β -sitostérol et en α -tocophérol des huiles de camélia varient entre 106 et 820 mg/kg et entre 153 et 771 mg/kg respectivement.