



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 V – PROPOSITION DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON (CXS 329-2017) : INCLUSION DE L'HUILE DE CALANUS

DOCUMENT DE DISCUSSION

(Proposition présentée par la Norvège)

Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations sur le **Document de projet de nouveaux travaux concernant l'inclusion de l'huile de calanus dans la norme CXS 329-2017 (annexe 1)** 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/>

Contexte

- 1) L'huile de Calanus est produite à partir du crustacé *Calanus finmarchicus*, une espèce de plancton animal marin. Elle est commercialisée pour la consommation humaine en Norvège et aux États-Unis depuis 2012, et est aujourd'hui exportée dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente en outre un intérêt dans plusieurs pays du monde — par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit et de l'incertitude qui persiste, dans les pays importateurs, sur la manière d'en contrôler la qualité et l'authenticité.
- 2) La Norme Codex pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) a été adoptée en 2017 ; elle porte sur diverses huiles portant un nom spécifique : l'huile d'anchois, l'huile de thon, l'huile de krill, l'huile de menhaden et l'huile de saumon. On a déjà songé par le passé à y inclure l'huile de Calanus, mais le volume du commerce international de ce produit était insuffisant à l'époque. Au moment du débat sur la norme CXS 329-2017, il a été convenu que d'autres huiles portant un nom spécifique pourraient être incluses plus tard, lorsque le volume des échanges commerciaux atteindrait un niveau suffisant et que les profils en acides gras du produit seraient clairement définis. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale, le potentiel de production annuelle d'huile de Calanus atteint 15 000 tonnes. En raison de ses propriétés particulières, les esters de cire en constituant la principale classe lipidique, les critères essentiels de qualité pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique ne sont pas tous applicables à l'huile de Calanus. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de Calanus la rendent apte à la normalisation.
- 3) Compte tenu de la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) retenue dans la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, l'huile de Calanus est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de l'huile de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de Calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de Calanus la rendent apte à la normalisation.

- 4) Sa teneur élevée en esters de cire distingue clairement l'huile de *Calanus* des autres huiles de poisson. Il convient donc de l'inclure en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique, et d'en préciser les facteurs essentiels de composition et de qualité, lorsque cela se justifiera. Les esters de cire peuvent être dosés à l'aide de la méthode AOCS Ch 8-02. Cette méthode est applicable à l'huile de *Calanus*, mais comme cette dernière n'est pas incluse dans ses données de validation, il est recommandé pour ce cas particulier de l'inclure en tant que méthode de type IV dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).
- 5) L'inclusion dans la norme de l'huile de *Calanus* en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique réduira les obstacles au commerce et aidera les pouvoirs publics à évaluer la qualité des produits, les obstacles au commerce et les problèmes de rejets aux frontières, tout en permettant aux fabricants et aux commerçants de contrôler l'authenticité et la traçabilité des produits.
- 6) Les données sur la production annuelle d'huile de *Calanus* ont jusqu'à maintenant été fondées sur les quotas de pêche du secteur de la recherche et du développement (R-D). En s'appuyant sur une évaluation scientifique des risques, la Direction norvégienne des pêches a publié des quotas annuels de pêche commerciale de 254 000 tonnes de *Calanus finmarchicus*. En ajoutant à ce chiffre un quota préliminaire de 100 000 tonnes établi par les Îles Féroé, on obtient une production annuelle potentielle de 15 000 tonnes d'huile de *Calanus*. Même si la moitié seulement de cette production est destinée à la consommation humaine, il s'agit d'un volume élevé comparativement à plusieurs des autres huiles de poisson déjà énumérées dans la liste des huiles de poisson portant un nom spécifique.
- 7) La pêche et la transformation du *Calanus finmarchicus* ont débuté en 2007, selon les quotas de R-D établis par la Direction norvégienne des pêches. Le *Calanus finmarchicus* est un crustacé du zooplancton marin dont la taille varie de 0,2 à 20 mm. On en trouve dans la plus grande partie des océans de l'hémisphère Nord, mais il abonde surtout dans la mer de Norvège. C'est l'espèce animale la plus importante en nombre dans la mer de Norvège, et sa production de biomasse est la plus élevée de l'hémisphère Nord. Selon une évaluation scientifique des risques réalisée par l'Institut de recherche marine (ISSN 0071 – 5638), sa biomasse serait estimée à 33 millions de tonnes (Direction des pêches, plan de gestion du *Calanus finmarchicus*, 2016). Cette valeur est assimilée à la biomasse du stock reproducteur du *Calanus finmarchicus* dans la mer de Norvège, c'est-à-dire à la quantité de *Calanus* passant l'hiver en profondeur en préparation pour la période de reproduction du printemps suivant. La production annuelle est estimée à 190-290 millions de tonnes dans la mer de Norvège. L'évaluation des risques examine les aspects écologiques des prises accessoires de ce crustacé, les risques de carences alimentaires pour les espèces prédatrices, la production et la taille du stock actuel. Elle est conforme aux principes de gestion adoptés dans le plan d'aménagement de la Commission pour la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique (CCAMLR) pour le krill de l'océan Austral, dont l'adoption a été jugée durable.
- 8) Le ministère norvégien du Commerce, de l'Industrie et des Pêches a émis un quota commercial total de 254 000 tonnes de *Calanus finmarchicus* par année pour la période 2019-2029. Ce quota et d'autres recommandations sont fondés sur principe de précaution tel que prescrit par la Loi norvégienne sur les ressources marines ; il représente moins de 1 % du rendement annuel estimé, et 10 % du rendement maximal durable potentiel calculé par l'Institut norvégien de recherche marine (Broms *et al.*, 2016).
- 9) La pêche commerciale durable et la transformation du *Calanus finmarchicus* n'en est encore qu'à ses débuts en Norvège et dans d'autres pays (Îles Féroé (Danemark) et Islande). Les volumes d'échanges commerciaux d'huile de *Calanus finmarchicus* sont encore limités puisque le plan de gestion de cette ressource (assorti de limites d'accès au marché) n'a été approuvé par les autorités norvégiennes qu'au printemps (premier semestre) de 2019. Toutefois, compte tenu du quota de 254 000 tonnes émis par la Norvège et du quota préliminaire de 100 000 tonnes émis par les Îles Féroé, il est possible d'envisager une production annuelle potentielle de 15 000 tonnes d'huile de *Calanus*.
- 10) Les *Calanus finmarchicus* sont congelés à bord des navires de pêche en vue de leur entreposage et de leur transformation à terre. Cette matière première est examinée visuellement et analysée avant sa transformation pour assurer une qualité conforme à celle de produits alimentaires frais. La matière première congelée est hachée et mise en suspension dans l'eau en présence d'enzymes de qualité alimentaire pour obtenir l'hydrolyse des protéines et favoriser l'extraction de la fraction lipidique, puis chauffée pour désactiver les enzymes et stériliser le produit. La fraction lipidique (huile) est séparée des matières solides (protéines et carapace/chitine) et des fractions aqueuses (« eau de colle ») par décantation et centrifugation. Le processus est répété jusqu'à l'élimination complète des protéines et de l'eau de la fraction lipidique. L'huile brute ainsi obtenue est ensuite raffinée par des techniques classiques comme l'évaporation et la filtration pour donner le produit fini prêt à la consommation. L'huile de *Calanus* est emballée sous atmosphère inerte (azote liquide) et entreposée à l'abri de la lumière.
- 11) L'huile de *Calanus* a une couleur rubis ; elle est légèrement visqueuse et composée principalement (> 80 %) de monoesters d'acides gras à longue chaîne — y compris l'acide eicosapentaénoïque (AEP),

l'acide docosahexaénoïque (ADH) et l'acide stéaridonique (ASD) — et d'alcools gras à longue chaîne. Ainsi, contrairement à l'huile de chair de poisson ou à l'huile de foie de morue, où les triglycérides constituent la classe principale de lipides, l'huile de Calanus est constituée principalement d'esters de cire, auxquels s'ajoutent d'autres éléments mineurs comme les triglycérides et d'autres lipides neutres. L'huile de Calanus est riche en astaxanthine qui, outre sa couleur rouge foncé ou rubis, lui procure aussi ses propriétés antioxydantes.

Proposition

12) Les modifications proposées viseront principalement à inclure l'huile de Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans les sections suivantes de la norme CXS 329-2017 :

- Section 2. Description – inclure l'huile de Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique ; définir cette huile en fonction de l'espèce dont elle est extraite et de sa teneur élevée en esters de cire.
 - Section 2.1.6. L'huile de *Calanus* est obtenue à partir du *Calanus finmarchicus* ; elle comprend principalement des esters de cire.
- Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité
 - Section 3.1. Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras) – inclure les intervalles CGL de composition en acides gras de l'huile de Calanus dans le tableau 1.
 - Section 3.2. Autres critères essentiels de composition – inclure les exigences minimales de composition pour la teneur en esters de cire en % p/p d'huile de Calanus.
 - Section 3.3. Paramètres de qualité – inclure l'huile de Calanus dans la section 3.3.2.
- Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage – Inclure la méthode AOCS Ch 8-02 dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) pour l'huile de Calanus comme méthode de Type IV pour le dosage des esters de cire.

Recommandation

13) Le Comité est invité à examiner le présent document de réflexion et le document de projet présenté à l'annexe I, et de recommander à la 44^e session de la Commission du Codex Alimentarius d'approuver de nouveaux travaux en vue d'inclure l'huile de Calanus obtenue à partir de l'espèce *Calanus finmarchicus* en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017).

Informations supplémentaires :

- Annexe II : [Résultats des mesures des intervalles CGL des acides gras composant l'huile de Calanus](#)
- Annexe III : [Informations générales supplémentaires](#)

**PARTIE V – AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE
POISSON
(CXS 329-2017) – INCLUSION DE L’HUILE DE CALANUS
DOCUMENT DE PROJET**

(Préparé par la Norvège)

1. Objectif et champ d’application de l’avant-projet de modification

L’objectif de ces nouveaux travaux est de modifier la Norme Codex pour les huiles de poisson (CODEX STAN 329-2017) afin d’y inclure l’huile de Calanus obtenue à partir de l’espèce de crustacé *Calanus finmarchicus* en tant qu’huile de poisson portant un nom spécifique et, le cas échéant, de modifier d’autres sections de la norme pour tenir compte de cet ajout.

2. Pertinence et actualité

L’huile de Calanus est commercialisée pour la consommation humaine en Norvège et aux États-Unis depuis 2012, et est aujourd’hui exportée dans les pays de l’UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente en outre un intérêt dans plusieurs pays du monde — par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l’absence d’une norme Codex propre à ce produit et de l’incertitude qui persiste, dans les pays importateurs, sur la manière d’en contrôler la qualité et l’authenticité.

La Norme Codex pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) a été adoptée en 2017 ; elle porte sur diverses huiles portant un nom spécifique : l’huile d’anchois, l’huile de thon, l’huile de krill, l’huile de menhaden et l’huile de saumon. Au moment du débat sur la norme CXS 329-2017, il a été convenu que d’autres huiles portant un nom spécifique pourraient être incluses plus tard, lorsque le volume des échanges commerciaux atteindrait un niveau suffisant et que les profils en acides gras du produit seraient clairement définis. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale, le potentiel de production annuelle d’huile de Calanus atteint 15 000 tonnes. En raison de ses propriétés particulières, les esters de cire en constituant la principale classe lipidique, les critères essentiels de qualité pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique ne sont pas tous applicables à l’huile de Calanus. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l’huile de Calanus la rendent apte à la normalisation.

Compte tenu de la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) retenue dans la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, l’huile de Calanus est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de l’huile de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l’huile de Calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n’y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l’huile de Calanus la rendent apte à la normalisation.

Sa forte concentration d’esters de cire distingue clairement l’huile de Calanus des autres huiles de poisson. Il convient donc de l’inclure en tant qu’huile de poisson portant un nom spécifique, et d’en préciser les facteurs essentiels de composition et de qualité, lorsque cela se justifiera. Les esters de cire peuvent être dosés à l’aide de la méthode AOCS Ch 8-02. Cette méthode est applicable à l’huile de Calanus, mais comme cette dernière n’est pas incluse dans ses données de validation, il est recommandé pour ce cas particulier de l’inclure en tant que méthode de type IV dans les Méthodes d’analyse et d’échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).

L’inclusion dans la norme de l’huile de Calanus en tant qu’huile de poisson portant un nom spécifique réduira les obstacles au commerce et aidera les pouvoirs publics à évaluer la qualité des produits, les obstacles au commerce et les problèmes de rejets aux frontières, tout en permettant aux fabricants et aux commerçants de contrôler l’authenticité et la traçabilité des produits.

Selon une estimation récente (Hamilton *et al.*, 2020), l’offre actuelle d’AEP/ADH destinés à l’alimentation humaine ne correspondrait qu’à 30 % de la demande mondiale, en tenant compte d’un apport quotidien recommandé de 500 mg. Cet écart ne risque pas d’être comblé par les pêches de capture traditionnelles puisqu’une majorité des stocks de poissons sont déjà considérés comme entièrement exploités ou surexploités. D’autres ressources comme le krill (*Euphasia superba*) et le *Calanus finmarchicus* peuvent cependant servir à combler ce déficit.

Le volume annuel du commerce de l’huile de calanus est limité, étant estimé à environ 25 000 kg par année. Cependant, cette huile a une grande valeur. Le volume a été limité par les petits quotas de pêche de R-D et

par un accès limité au marché. Compte tenu des nouveaux quotas de pêche commerciale émis en 2019, le potentiel de production s'établit à 15 000 tonnes d'huile de Calanus. Même si la moitié seulement de ce volume est destinée à la consommation, il s'agit d'un élevé comparativement à plusieurs des autres huiles de poisson déjà énumérées dans la liste des huiles de poisson portant un nom spécifique.

3. Principales questions à traiter

Les modifications proposées à la norme CXS 329-2017 comprennent ce qui suit :

- inclure l'huile de Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique dans la section 2.1. – description – huiles de poisson portant un nom spécifique ;
- inclure les intervalles CGL de composition en acides gras de l'huile de Calanus dans la section 3.1., tableau 1 ;
- préciser les critères essentiels de composition supplémentaires pour l'huile de Calanus dans la section 3.2. ;
- inclure l'huile de Calanus dans la section 3.3.2 – Paramètres de qualité ; recommander d'inclure la méthode AOCS Ch 8-02 en tant que méthode de type IV pour l'analyse de l'huile de Calanus dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), section 8, aux fins du dosage des esters de cire.

De plus amples détails sont fournis en annexe au présent document de projet.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général

La modification proposée de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) en vue d'inclure l'huile de *Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique* dans la liste des espèces figurant dans la section 2.1. pourrait aider les autorités publiques et les commerçants à garantir l'authenticité, la traçabilité et la durabilité de la ressource, garantissant du même coup des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés dans plusieurs pays.

Critères applicables aux produits

a) Volume, production et valeur commerciale

Selon le rapport de marché de la GOED, le volume total d'ingrédients Oméga-3 d'huiles de poisson destinés à la consommation humaine s'établissait à 111 210 tonnes en 2018. La production et le commerce mondial de l'huile de poisson augmentent. En règle générale, la production d'huiles de poisson est le fait de certains pays et régions dotés d'une industrie de transformation et de raffinage spécialisée. L'huile finie est ensuite exportée dans des pays de toutes les régions du monde. La demande mondiale est en hausse, surtout dans les pays asiatiques.

Selon la GOED, le volume disponible d'huile de Calanus est limité, et s'établissait à 17 000 kg en 2018. En 2019, la production s'établissait à environ 25 000 kg. Cependant, cette huile a une grande valeur comparativement à plusieurs autres variétés d'huile de poisson. Le tableau ci-dessous indique le volume de production et la valeur de diverses variétés d'huiles de poisson.

Production annuelle et valeur des huiles de poisson en 2018 (Rapport de marché de la GOED, 2019)

	Volume (tonnes)	Valeur (millions d'USD)
Huiles raffinées ordinaires	40 754	188
Huiles concentrées	20 711	485
Huile de menhaden	9 405	19
Huile de foie de morue	8 490	45
Huile de saumon	5 285	34
Huile de thon	4 531	196
Huile de krill	856	102
Huile de Calanus	17	5

Compte tenu des quotas de pêche commerciale annuels, le potentiel de production de l'huile de Calanus s'établit à 15 000 tonnes par année.

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

Certains pays se sont déjà dotés de lois nationales sur les huiles de poisson destinées à la consommation humaine qui autorisent également l'accès au marché de l'huile de Calanus. Dans d'autres régions — par exemple, en Asie —, il n'existe toujours pas de législation nationale portant sur l'huile de Calanus et ses propriétés spécifiques. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de Calanus, les paramètres de qualité établis dans la norme CXS 329-2017 pour les huiles de poisson portant un nom spécifique et pour les huiles de poisson ne portant pas de nom spécifique, lesquelles sont essentiellement composées de glycérides d'acides gras, ne sont pas tous applicables à cette variété d'huile particulière. Certains marchés, en particulier en Asie, font face à des entraves au commerce en raison de l'absence d'une norme Codex englobant l'huile de Calanus et de l'incertitude qui entoure le contrôle de la qualité et l'authentification de cette huile. La réaction des partenaires commerciaux donne à conclure que les autorités compétentes des pays importateurs seraient favorables à une norme internationale pour l'huile de Calanus.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Sur la base des quotas de pêche commerciale annuels émis en 2019 pour le *Calanus finmarchicus*, la production annuelle d'huile de Calanus pourrait atteindre 15 000 tonnes.

La Norvège exporte de l'huile de Calanus dans les pays de l'UE, aux États-Unis et au Canada. Cette huile présente un intérêt dans plusieurs pays du monde — par exemple, en Asie. Cependant, les exportateurs connaissent des difficultés en raison de l'absence d'une norme Codex propre à ce produit.

d) Aptitude du produit à la normalisation.

L'huile de Calanus est produite à partir du crustacé *Calanus finmarchicus* et, selon la définition des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) figurant à la section 2.2 de la norme CXS 329-2017, elle est déjà couverte par la norme. Un problème se pose cependant étant donné que les esters de cire en constituent la principale classe lipidique, alors que les triglycérides constituent la principale classe lipidique des huiles de chair de poisson et de l'huile de foie de morue. En raison de la teneur élevée en esters de cire de l'huile de Calanus, les facteurs essentiels de qualité des huiles de poisson (ne portant pas de nom spécifique) dans la norme pour les huiles de poisson n'y sont pas tous applicables. Il convient donc de procéder à certains changements dans la norme CXS 329-2017 pour éviter les entraves au commerce. Les propriétés distinctives de l'huile de Calanus la rendent apte à la normalisation.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

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.

Cet élément n'est pas pertinent à la présente proposition.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes intergouvernementaux internationaux pertinents

À ce jour, aucun travail ne semble avoir été entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

5) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Objectif 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La modification proposée à la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) répond au souhait exprimé de disposer d'une norme pertinente et actualisée pour ce produit.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que les autres travaux du Codex en cours

La modification proposée permettra simplement de mettre à jour la *Norme pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) afin d'y inclure l'huile de Calanus en tant qu'huile de poisson portant un nom spécifique.

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

Pas nécessaire

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux.

Il est prévu que quatre ans seront nécessaires à la réalisation des travaux de modification de la *Norme Codex pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017). Si la proposition est adoptée à la 27^e session du CCFO et à la 44^e session de la Commission du Codex Alimentarius en 2021, l'adoption à l'étape 5 devrait survenir à la 28^e séance du CCFO, et celle à l'étape 8 devrait intervenir à la 29^e séance du CCFO et à la 48^e session de la Commission du Codex, en **2025**.

Annexe**AVANT-PROJET DE MODIFICATION/RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON
CXS 329-2017**

(Inclusion de l'huile de Calanus)

Les modifications proposées à la norme CXS 329-2017 en vue de l'inclusion de l'huile de Calanus figurent en caractères **gras soulignés**.

2.1 Les huiles de poisson portant un nom spécifique sont obtenues à partir de matières premières spécifiques qui sont caractéristiques de l'espèce principale de poisson, de mollusque ou de crustacé dont elles proviennent.

2.1.6 L'huile de Calanus est obtenue à partir de l'espèce Calanus finmarchicus. Elle est principalement constituée d'esters de cire.

Justification : L'huile de Calanus est essentiellement composée d'esters de cire et diffère donc des huiles de poisson traditionnelles qui sont essentiellement composées de glycérides d'esters gras. Cette différence devrait être précisée, en conformité avec les informations supplémentaires présentées pour l'huile de krill.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)**

Les échantillons d'huiles de poisson décrites dans les sections 2.1 et 2.3 doivent correspondre aux intervalles appropriés indiqués au tableau 1. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.

Les intervalles CGL proposés de la composition en acides gras pour l'huile de Calanus doivent être inclus dans le tableau 1.

Tableau 1. Critères supplémentaires

Acides gras	<u>Huile de Calanus – section 2.1.6¹</u>
C14:0 acide myristique	<u>5,5-9,1</u>
C15:0 acide pentadécanoïque	<u>0,2-0,5</u>
C16:0 acide palmitique	<u>4,3-5,8</u>
C16:1 (n-7) acide palmitoléique	<u>1,5-3,7</u>
C17:0 acide heptadécanoïque	<u>ND-0,2</u>
C18:0 acide stéarique	<u>0,3-0,7</u>
C18:1 (n-7) acide vaccénique	<u>0,2-0,4</u>
C18:1 (n-9) acide oléique	<u>1,0-2,3</u>
C18:2 (n-6) acide linoléique	<u>0,3-0,7</u>
C18:3 (n-3) acide linoléique	<u>0,5-2,0</u>
C18:3 (n-6) acide γ -linoléique	<u>0,1-0,3</u>
C18:4 (n-3) acide stéaridonique	<u>4,3-9,2</u>
C20:0 acide arachidique	<u>ND-0,2</u>
C20:1 (n-9) acide eicosénoïque	<u>1,3-2,8</u>
C20:1 (n-11) acide eicosénoïque	<u>ND-0,7</u>
C20:4 (n-6) acide arachidonique	<u>0,1-0,3</u>
C20:4 (n-3) acide eicosatétraénoïque	<u>0,0-0,7</u>
C20:5 (n-3) acide eicosapentaénoïque	<u>4,9-9,7</u>

¹ La composition en acides gras de l'huile de Calanus est exprimée en g/100 g d'huile

C21:5 (n-3) acide heneicosapentaénoïque	<u>0,2-0,4</u>
C22:1 (n-9) acide érucique	<u>ND-0,3</u>
C22:1(n-11) acide cétoléique	<u>1,8-4,3</u>
C22:5 (n-3) acide docosapentaénoïque	<u>0,0-0,9</u>
C22:6 (n-3) acide docosahexaénoïque	<u>3,5-7,2</u>

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

S/O = sans objet ou non disponible

Justification : Les intervalles CGL proposés de composition en acides gras sont basés sur l'analyse de 20 lots différents.

3.2 Autres critères essentiels de composition

Pour l'huile de Calanus, la teneur en esters de cire sera d'au moins 80 % p/p.

Justification : L'huile de Calanus est composée essentiellement d'esters de cire. Comme cette caractéristique la distingue des autres huiles de poisson, une teneur minimale en esters de cire devrait être incluse dans les critères essentiels de composition de ce produit.

3.3.2 Les huiles de poisson avec une teneur en phospholipides élevée de 30 % ou plus comme l'huile de krill (Section 2.1.3) et les huiles avec une teneur élevée en esters de cire de 80 % ou plus comme l'huile de Calanus (section 2.1.6) doivent être conformes aux critères suivants:

Indice d'acide ≤ 45 mg KOH/g

Indice de peroxyde ≤ 5 milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile

Justification : En raison de sa teneur élevée en esters de cire, l'huile de Calanus présente des propriétés semblables à celles de l'huile de krill en ce qui a trait à l'indice d'acide et aux paramètres d'oxydation.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Inclure la méthode d'analyse suivante :

AOCS Ch 8-02, dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) pour l'huile de Calanus —

Méthode de type IV