

ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR EN PRÉPARATION POUR LA 28^{ème} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET HUILES

Kuala Lumpur, Malaisie, 19 - 23 février 2024

Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points de l'ordre du jour dont la discussion est prévue lors de la 28^{ème} session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, qui se tiendra physiquement à Kochi, Kuala Lumpur (Malaisie) du 19 février 2024 au 23 février 2024.

Le document est destiné à être utilisé éventuellement par les communautés de pratique du Codex promues par la Global Food Regulatory Science Society (GFoRSS) dans le cadre de leur contribution à la sensibilisation et au soutien d'une participation efficace aux réunions internationales d'établissement de normes (réunions du Codex) par les représentants des membres et observateurs.

L'analyse fournie dans ce document propose un examen factuel des principaux points de l'ordre du jour du CCFO28, concernant :

- A. [Point 2 de l'ordre du jour : Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires](#)
- B. [Point 3 de l'ordre du jour : Examen des recommandations des rapports des 90^e et 91^e réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires \(JECFA\)](#)
- C. [Point 4.4 de l'ordre du jour : Avant-projet d'amendement/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique \(CXS 210-1999\) : Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique](#)
- D. [Point 5 de l'ordre du jour : Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive \(CXS 33-1981\) : Révision des sections 3, 8 et de l'annexe](#)
- E. [Point 6 de l'ordre du jour : Avant-projet d'amendement/révision de la Norme pour les huiles de poisson \(CXS 329-2017\) : Inclusion de l'huile de Calanus](#)
- F. [Point 7 de l'ordre du jour : Réexamen de la liste des cargaisons antérieures acceptables \(Annexe II du CXC 36-1987\)](#)
- G. [Point 8.1 de l'ordre du jour : Document de discussion sur les travaux possibles que le CCFO pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les PHO](#)
- H. [Point 8.2 de l'ordre du jour : Examen des propositions de NOUVEAUX TRAVAUX \(réponses à la CL 2021/96-FO\)](#)

Ce document proposera une analyse de certains points clés de l'ordre du jour pour soutenir l'élaboration de positions aux niveaux national et régional.

Cette analyse est de nature indicative et ne représente pas une position officielle de l'organisation, de ses membres ou de sa direction.

**Il est important de noter que les experts – membres du Groupe de travail d'experts (EWG) – ne représentent pas les organisations et/ou les juridictions auxquelles ils sont affiliés. La sélection et la participation aux travaux du groupe d'experts sont basées sur les qualifications et l'expérience de chaque expert. Les positions exprimées par les documents d'analyse publiés et issues des travaux du groupe d'experts ne doivent aucunement être interprétées comme la position du pays / de la délégation / de l'organisation auxquels appartiennent les experts.*

Point 2 de l'ordre du jour : Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires

Numéro de document :CX/FO 24/28/2

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

CAC44 (2021)

- L'adoption de la Norme générale pour l'étiquetage des contenants de produits alimentaires non destinés à la vente au détail à l'étape 8.
- A demandé aux comités de produits, y compris le CCFO, d'examiner les dispositions d'étiquetage pour les contenants non destinés à la vente au détail dans les normes existantes et les projets de normes à la lumière de la nouvelle norme pour l'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail.

CAC45 (2022)

- A adopté la révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) : Composition essentielle des huiles de graines de tournesol aux étapes 5/8
- A adopté les amendements/changements éditoriaux au Code d'usages pour le stockage et le transport des graisses et huiles comestibles en vrac (CXC 36-1987) : Annexe 2
- Adopté l'inclusion de l'huile d'avocat dans le projet de révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)

CAC46 (2023)

- Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) (avec les modifications adoptées et/ou la révocation des méthodes d'analyse soumises par le CCMAS42) devraient être la référence unique pour les méthodes d'analyse, toutes les méthodes d'analyse seront supprimées des normes élaborées par le CCFO et remplacées par la formulation générale du PM.

CCEXEC83 (2022)

- Une demande aux comités du CAC, y compris le CCFO, de prendre en compte les efforts mondiaux en cours pour atteindre les objectifs liés à la santé et à la nutrition en réduisant les facteurs de risque de maladies non transmissibles, lors de la priorisation et de l'exécution de travaux sur de nouvelles normes ou de l'examen de normes ou de lignes directrices relatives à la composition des nourritures.

CCFA53 (2023)

- Une demande d'orientation du CCFO sur la justification technologique pour :
 - i. Chlorophylles (SIN 140) dans FC 02.1.2 : utilisation dans les huiles végétales pour restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou dans le but de standardiser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid et autres couvertes par la norme CXS 19-1981, et spécialement à cet effet dans les huiles végétales pour la friture ; et
 - ii. extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 02.2.2 : utilisation et niveau d'utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CXS 253-2006) et à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CXS 256-2007).

Considérations clés

- Il est recommandé d'adopter des positions permettant au CCFO de soutenir le remplacement des dispositions des normes existantes du CCFO relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage par le nouveau texte normalisé. Un texte similaire pour la norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sera le bienvenu à l'avenir, une fois la révision de la norme terminée.
- Il est recommandé d'adopter des positions permettant au CCFO de soutenir la révision de la section « Étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail » dans toutes les normes liées au CCFO, et de noter que leur étiquetage doit être conforme à la Norme générale pour l'étiquetage récemment adoptée. Des contenants de produits alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).
- Il est recommandé d'adopter des positions qui permettent au CCFO de soutenir la recommandation du CCEXEC83 en priorisant et en entreprenant des travaux sur de nouvelles normes ou en révisant les normes existantes relatives à la composition des aliments, en réduisant les facteurs de risque de maladies non transmissibles.
- Il est recommandé d'adopter des positions favorables au réexamen de l'utilisation de la chlorophylle comme additif dans les huiles végétales pour restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou de la standardisation de la couleur. Une telle utilisation peut en effet avoir pour but de masquer un défaut de qualité ou d'augmenter la valeur, comme faire ressembler l'huile raffinée à de l'huile vierge, précisément à l'huile d'olive en raison de la couleur verdâtre générée par la chlorophylle. Néanmoins, étant donné que les colorants sont des additifs alimentaires acceptables pour les graisses et les huiles couvertes par CXS 19-1981, à l'exception des huiles vierges et pressées à froid, une couleur alternative, autre que la chlorophylle, peut être suggérée, caractérisée par une couleur jaunâtre plutôt que verte.
- Il est recommandé d'adopter des positions qui n'offrent aucune objection à l'utilisation de l'extrait de paprika dans les matières grasses à tartiner laitières couvertes par la Norme sur les matières grasses à tartiner laitières (CXS 253-2006) et les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner couverts dans la Norme sur les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CXS 256-1999), étant donné que les colorants sont des additifs alimentaires acceptables pour les aliments couverts par ces normes. Cette utilisation peut être demandée dans les matières grasses laitières aromatisées à tartiner à des fins sensorielles et ne doit jamais être utilisée pour masquer des déformations ou une incohérence dans l'apparence du produit.

Point 3 de l'ordre du jour : Examen des recommandations des rapports des 90^{ème} et 91^{ème} réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

Numéro de document: [CX/FO 24/28/3](#) et [CX/FO 24/28/3](#) Ajouter. 1

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Contexte :

Les sessions JEFCA90e (2020) et JEFCA91e (2021) ont achevé l'évaluation de la sécurité de 23 substances dont l'inclusion dans la liste des cargaisons précédentes acceptables est envisagée. Le JECFA a conclu que 19 des 23 substances répondaient aux critères d'acceptabilité en tant que cargaisons précédentes.

Les sorties :

Quatre (4) substances (cire de Montan, lignosulfonate de calcium non alimentaire, cyclohexane et anhydride acétique) ne répondaient pas aux critères.

Le JEFCA a recommandé que le CCFO envisage de réviser le critère n° 2 du Code d'usages international recommandé pour le stockage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac. (CXC 36-1987) pour lire comme suit :

- Sur la base de la consommation de graisses et d'huiles par les nourrissons et les jeunes enfants, il n'y a aucun problème de santé pour la population générale résultant d'une exposition alimentaire aux substances chimiques du chargement précédent si la dose journalière acceptable (DJA) ou dose journalière tolérable (TDI) est suffisamment protecteur. Les substances pour lesquelles il n'existe pas de DJA ou de DJT numérique doivent être évaluées au cas par cas (par exemple, approche de la marge d'exposition (ME)).

Le JEFCA a recommandé que des informations chimiques et toxicologiques suffisantes pour l'évaluation de la cire de montan et du lignosulfonate de calcium liquide non alimentaire tels qu'expédiés soient disponibles avant la prochaine évaluation. (90^e réunion en 2020),

Le JEFCA a recommandé que des informations chimiques suffisantes pour l'évaluation de l'anhydride acétique et du cyclohexane transportés en tant que cargaisons précédentes soient mises à disposition avant la prochaine évaluation. (91^e réunion en 2021),

Note : Les rapports complets du JECFA et les monographies n'ont pas été publiés et disponibles au CCFO27. Il a été convenu de reporter l'examen des évaluations de sécurité et des recommandations du JECFA jusqu'au CCFO28.

Considérations clés

- Dans l'ensemble, il est suggéré de soutenir la recommandation du JECFA selon laquelle le CCFO envisage de réviser le critère n° 2 du Code d'usages international recommandé pour le stockage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (CXC 36-1987), ainsi que la nécessité de fournir suffisamment d'informations chimiques et toxicologiques pour permettre l'évaluation de la cire de montan, du lignosulfonate de calcium liquide non alimentaire, de l'anhydride acétique et du cyclohexane en tant que cargaisons précédentes.

Point 4.4 de l'ordre du jour : Avant-projet d'amendement/révision de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) : Inclusion de l'huile de soja à haute teneur en acide oléique

Numéro de document : [CX/FO 24/28/7](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : Étape 3 – à examiner à l'étape 4 au CCFO28

Contexte :

- Une proposition de nouveaux travaux visant à réviser la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) afin d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique a été soumise par les États-Unis.
- Lors du CCFO27 (2021), les États-Unis ont présenté une nouvelle proposition de travail visant à modifier/réviser la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) afin d'inclure l'huile de soja à haute teneur en acide oléique.
- Le CCFO27 a convenu de soumettre la proposition à la CAC45 (2022), qui a approuvé les nouveaux travaux, et a établi un groupe de travail électronique (GTE), présidé par les États-Unis, pour préparer le projet de révision proposé pour diffusion pour commentaires et examen par le CCFO28.
- Des experts de 21 pays membres et 2 observateurs ont participé au GTE et ont soumis un avant-projet de norme pour circulation, commentaires et examen par le CCFO28 (CX/FO 24/28/7).

Considérations clés :

- L'huile de soja à haute teneur en acide oléique a **fonctionnalité améliorée**.
- L'inclusion d'huile de soja à haute teneur en acide oléique **permettre aux pays membres de caractériser**, nommer et commercialiser de manière appropriée l'huile de soja à haute teneur en acide oléique développée pour améliorer les avantages fonctionnels et nutritionnels pour les consommateurs et l'industrie de la transformation alimentaire.
- L'amendement permettrait également **faciliter les pratiques commerciales équitables** et établir une nouvelle norme qui soit cohérente avec d'autres dispositions similaires de la norme (c'est-à-dire l'huile de carthame à haute teneur en acide oléique).
- Une suggestion de revoir la gamme proposée d'acide oléique « C18 :1 » dans l'huile de soja à haute teneur en acide oléique (65,0 % – 87,0 %) en **une limite minimale acceptable au lieu d'une fourchette**, pour être plus cohérent avec d'autres sources d'acide oléique telles que l'huile d'olive vierge.
- **Utiliser des couleurs, comme la chlorophylle**, dans l'huile de soja à haute teneur en acide oléique, doit être révisé pour éviter une éventuelle confusion avec l'huile d'olive.
- Il est recommandé d'adopter des positions qui soutiennent globalement l'avancement de la norme dans le processus par étapes.

Point de l'ordre du jour 5 : Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) : Révision des sections 3, 8 et de l'annexe

Numéro de document : [CX/FO 24/28/8](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : l'étape 3 sera examinée à l'étape 4 par le CCFO28

Contexte :

- La révision des sections 3, 8 et de l'annexe de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) est en cours depuis plus de cinq ans.
- L'objectif est d'élaborer des révisions pour répondre aux besoins des membres du Codex et refléter les dernières connaissances technologiques et les progrès scientifiques afin de promouvoir le commerce équitable, la protection de la santé des consommateurs et d'encourager une plus grande harmonisation.
- **Le CCFO27 (2021) a rétabli un GTE**, présidé par l'Espagne et coprésidé par l'Argentine, pour :
 - Examiner et réviser les éléments entre crochets dans la section 3 et l'annexe, en tenant compte des commentaires formulés et des commentaires écrits reçus au CCFO27 ;
 - Réviser la section 8 du corps principal et la section 3 de l'annexe.
- **Représentants de 37 pays**, et deux organisations observatrices ont participé au GTE lors de trois séries de consultations.
- Le GTE a préparé l'avant-projet de révision des sections 3, 8 et de l'annexe de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) pour diffusion et commentaires par le CCFO28.

Les sorties :

- **Section 3.2.1 Plages GLC de composition en acides gras**
 - La valeur minimale de l'acide oléique (C18:1) : Le président du GTE propose une valeur minimale de 55 % pour l'acide oléique (18 : 1), car la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive sont basées sur la composition en acides gras et définies comme une huile végétale à haute teneur en monoinsaturés.
 - Valeurs de C18:3 Ln : Maintenir la limite de $L_n \leq 1\%$ et utiliser un arbre de décision pour les huiles d'olive avec $1,0\% < L_n \leq 1,4\%$
 - Valeurs de C18:3 : Utiliser l'arbre de décision avec le paramètre « β -sitostérol/campestérol apparent ≥ 24 » pour les huiles d'olive avec $1,0\% < L_n \leq 1,4\%$, sur la base des résultats de l'étude IOC.
 - Mesures d'incertitude pour les acides gras trans : Deux décimales dans les acides gras trans seront conservées.
- **Section 3.2.3 Note de bas de page sur une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge** - « L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un stérol, ou sa teneur minimale, ne se situe pas dans les plages prévues, si tous les autres stérols et paramètres testés mentionnés dans cette norme se situent dans les plages indiquées. » : Le président du GTE propose que la note de bas de page ne soit pas conservée dans la norme.
- **Section 3.3.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges** - la médiane du défaut le plus perçu pour les huiles d'olive vierges avec une note de bas de page "inclut l'incertitude prédite par la méthode IOC". La méthode IOC » car toute limite dans une norme doit inclure l'incertitude de la méthode.
- **ANNEXE 1.5. 1,2-diglycérides (% de diglycérides totaux)** : Le président du GTE propose que la disposition relative aux 1,2-diglycérides (% de diglycérides totaux) pour l'huile extra vierge et ses méthodes d'analyse correspondantes ne soient pas incluses dans la norme, notant que cela n'empêcherait pas les membres individuels de continuer à utiliser la méthode.
- **ANNEXE 1.6. Pyrophéophytine « a » (% pigments totaux de chlorophylle)** : Le président du GTE propose que la disposition relative à la pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux) et sa méthode d'analyse correspondante ne soient pas ajoutées à la norme, notant que cela n'empêcherait pas les membres individuels de continuer à utiliser la méthode.
- **Section 8 et section 3 de l'annexe, Méthodes d'analyse** : Le GTE a recommandé que les méthodes d'analyse soient approuvées par le CCFO telles que présentées dans le projet de norme révisée.
- Il a été recommandé de demander au CCFO28 d'examiner l'avant-projet de norme révisée (CXS 33-1981) en considérant les dispositions pour lesquelles un consensus a été atteint et celles pour lesquelles des points de vue divergent.
- Le président du GTE a proposé que le CCFO28 envisage de tenir un groupe de travail en session en vue de résoudre les questions en suspens.

Considérations clés

- Il y avait **aucune preuve solide pour étayer la valeur proposée de 55 %** comme valeur minimale de C18:1. Pour inclure les huiles authentiques à faible C18:1, la valeur de 53 % doit être maintenue.

- **L'utilisation de deux décimales dans la limite des acides gras trans** devrait être soutenu.
- La note de bas de page « L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un stérol, ou sa teneur minimale, ne se situe pas dans les plages prévues, si tous les autres stérols et paramètres testés mentionnés dans la présente norme se situent dans les plages indiquées » doit être maintenue dans le standard.
(Les conditions climatiques et géographiques peuvent avoir un impact sur la composition en stérols et peuvent donner lieu à certaines huiles d'olive vierges authentiques avec une valeur en stérol différente de celle de la norme proposée.)
- **L'augmentation de la valeur de la médiane** du défaut le plus perçu pour l'huile d'olive vierge de 2,5 à 3,5 avec une note de bas de page « inclut l'incertitude prédite par la méthode IOC » ne doit pas être justifiée.
- **La suppression de la disposition relative aux 1,2-diglycérides (DAG) et à la pyrophéophytine « a » (PPP)** et leur méthode d'analyse associée comme facteur de qualité supplémentaire dans l'annexe de la norme ne devraient pas être adoptés puisque ces paramètres sont utiles pour déterminer la qualité de l'huile d'olive extra vierge.
- Il est recommandé de **soutenir l'harmonisation des méthodes d'analyse** et d'accepter la liste de méthodes proposée dans les sections 8 et 3 de l'annexe.
- Il convient de mentionner qu'il n'y a pas eu de consensus sur la plupart des questions soulevées dans les différentes sections. C'est ainsi que suit la proposition du président du GTE selon laquelle **CCFO28 envisage de tenir un groupe de travail en session** en vue de résoudre les questions en suspens doit être soutenu.
- Il sera important d'obtenir les commentaires des principaux pays producteurs d'huile d'olive de la région du Proche-Orient pour éclairer encore plus cette analyse.

Point 6 de l'ordre du jour : Avant-projet d'amendement/révision de la Norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) : Inclusion de l'huile de Calanus

Numéro de document : [CX/FO 24/28/9](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : étape 3

Contexte :

- Lors du CCNFSDU41 (au cours du CCFO27 (2021), le comité a convenu de proposer de nouveaux travaux visant à modifier la norme pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) afin d'inclure l'huile de Calanus comme huile de poisson nommée.
- Le CAC45 (2022) a approuvé les nouveaux travaux. Le CCFO a établi un GTE, présidé par la Norvège, pour préparer un projet de révision pour diffusion, commentaires et examen par le CCFO28.
- Le GTE a été créé en 2022 avec la participation de 11 pays membres et de 2 organisations observatrices.
- Deux projets de révision ont été diffusés pour commentaires avant la préparation de la révision finale proposée et du rapport du GTE (CX/FO 24/28/5).

Considérations clés

- Il est suggéré de soutenir la recommandation visant à faire avancer le projet de révision proposé de la Norme Codex pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) afin d'inclure l'huile de calanus.

Examen de la liste des cargaisons antérieures acceptables (CXC 36-1987, annexe 2)

Numéro de document : [CX/FO 24/28/10](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Contexte :

- Le CCFO23 (2013) a convenu d'inscrire à l'ordre du jour de chaque session du CCFO un point permanent visant à examiner la révision de la liste des cargaisons antérieures acceptables.
- Le CCFO26 (2019) a discuté de ce sujet et a convenu de conserver le point permanent de l'ordre du jour. Une lettre circulaire (CL 2019/51/OCS-FO) a été publiée invitant les membres et observateurs intéressés à proposer de nouvelles modifications à la liste des cargaisons antérieures acceptables, annexe II du Code de bonnes pratiques pour le stockage et le transport des graisses et huiles comestibles dans Vrac (CXC 36-1987).
- CL 2021/95//OCS-FO a invité les membres et observateurs intéressés à proposer d'autres amendements.
- Sur la base des réponses à la CL et des travaux du GTE dirigé par le président du CCFO, la Malaisie, avec la participation de 12 pays membres, d'une organisation membre et d'une organisation observatrice, le rapport du GTE a recommandé ce qui suit :
 - Le CCFO est invité à noter que les substances proposées, à savoir les boissons – alcoolisées et non alcoolisées, les produits laitiers, le glucose et la lécithine, sont considérées comme des denrées alimentaires et n'ont donc pas besoin d'être incluses dans la liste des cargaisons antérieures acceptables en relation avec la section 2.1. 3, Notes (1) et Critère 3 de l'Annexe 2 : Liste des cargaisons antérieures acceptables du CXC 36-1987. 19.
 - Cinq nouvelles substances proposées pour inclusion (solution de sulfate d'ammonium, cyclohexanol, cyclohexanone, iodures du vin et urée) ne devraient pas être prises en considération tant que des informations adéquates et pertinentes n'auront pas été fournies au Comité.
 - Le Comité devrait accepter l'attribution des numéros CAS ci-dessous aux trois substances suivantes :
 - Fructose : 57-48-7
 - Peroxyde d'hydrogène : 7722-84-1
 - Solution de nitrate d'urée et d'ammonium (UAN) : 15978-77-5

Considérations clés

- **Aucune objection sur les recommandations du GTE.**

Point de l'ordre du jour 8.1 : Document de discussion sur les travaux possibles que le CCFO pourrait entreprendre pour réduire les AGT ou éliminer les PHO

Numéro de document : [CX/FO 24/28/11](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Contexte :

- Au CCNFSDU41 (2019), **Le Canada a présenté un document de discussion identifiant les options de gestion des risques pour la réduction de la consommation d'AGT.** (Voir CX/NFSDU 19/41/7-REV) qui comprenait la modification de normes spécifiques pour les graisses et les huiles afin d'inclure une interdiction des huiles partiellement hydrogénées (PHO) ou des limites sur les niveaux d'AGT.
- **CCFO27** convenu qu'un document de discussion **envisager des travaux visant à réduire les AGT ou à éliminer les PHO** serait préparé par le Canada, en collaboration avec l'Union européenne, l'Égypte, l'Inde, l'Arabie saoudite, l'Ouganda, les États-Unis d'Amérique et l'OMS.
- Le document de travail et l'ébauche de document de projet qui l'accompagne recommandent que **CCFO modifie les normes suivantes pour inclure une interdiction du PHO et des limites sur les niveaux de TFA :**
 - **Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981)**
 - **Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CXS 256-1999)**
 - **Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999)**
- La liste de normes proposée n'inclut pas la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) dans laquelle les huiles pures sont décrites. L'hydrogénation partielle de ces huiles les ferait sortir du champ d'application de la norme.
- Le document recommande également que **CCFO apporte les révisions nécessaires pour garantir que la portée de l'interdiction et des limites ci-dessus s'applique aux graisses et aux huiles utilisées comme ingrédients** dans d'autres produits alimentaires.
- Le travail peut inclure **introduire toutes les définitions nécessaires** dans les normes, comme une définition des PHO.

Considérations clés

- **Efforts** réduire la consommation d'AGT ou éliminer les PHO en révisant les normes appropriées pour les graisses et les huiles **être soutenu.**
- Il est important d'**intégrer une définition claire** des PHO et des AGT lors de l'examen de la révision des normes relatives aux graisses et aux huiles,
- Un besoin de **clarification sur la portée des limites de l'AFE**, des sources telles que les AGT provenant d'huiles raffinées et d'huiles entièrement hydrogénées ou de tout AGT naturel, comme ceux provenant de sources de ruminants.
- **Il serait important d'envisager la collecte de données sur les processus générant de petites quantités d'AGT.** (Raffinage, transestérification et Interestérification) pour déterminer s'il s'agit d'un sujet de préoccupation ou non, afin d'élaborer des limites raisonnables qui aideront à réduire les AGT dans l'approvisionnement alimentaire.
- **L'élimination des PHO dans les normes pertinentes reste une priorité réalisable.** Il serait important d'envisager de discuter d'approches alternatives avec d'autres comités du Codex concernés concernant les AGT, de sorte que la déclaration des gras trans totaux puisse être plus pratique et plus efficace pour obtenir des résultats positifs en matière de santé publique.

Point de l'ordre du jour 8.2 : Examen des propositions de NOUVEAUX TRAVAUX (réponses à CL 2021/96-FO)

Numéro de document : [CX/FO 24/28/12](#)

Statut dans le processus des étapes du Codex : N/A

Contexte :

- Une lettre circulaire émise en décembre 2021 (**CL 2021/96-FO**) a sollicité des commentaires et des propositions pour de nouveaux travaux.
- L'Organisation mondiale pour les omégas 3 EPA et DHA (GOED) a soumis une proposition de nouveaux travaux pour développer une **norme pour les huiles microbiennes oméga-3** présentée dans un état destiné à la consommation humaine.
- Aux fins de la norme proposée, le terme huiles microbiennes oméga-3 a été défini comme faisant référence à **huiles dérivées de micro-organismes**, y compris les microalgues, et ne s'appliquerait qu'aux huiles microbiennes utilisées dans les aliments et dans les compléments alimentaires lorsque celles-ci sont réglementées en tant qu'aliments.

Considérations clés

- Globalement, il est suggéré de **soutenir les travaux visant à développer une nouvelle norme pour les huiles microbiennes oméga-3** destiné à être utilisé dans la consommation humaine.
- **Collecte de données sur la production, le commerce et le champ d'utilisation**, de ces produits doivent être réalisés aux niveaux mondial et régional.
- Ce nouveau travail pourrait potentiellement **s'aligner sur la demande CCEXEC83(2023)** à prendre en compte les efforts mondiaux visant à atteindre les objectifs liés à la santé et à la nutrition en réduisant les facteurs de risque de maladies non transmissibles lors de la réalisation de nouveaux travaux.