



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-cinquième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 27 février-3 mars 2017

Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) : Révision de la limite fixée pour le campestérol

(Préparé par le groupe de travail électronique piloté par l'Argentine
sous la co-présidence de l'Australie et de l'Italie)

(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations sur **l'avant-projet de révision de la norme tel que présenté à l'Annexe I**, à l'étape 3, **avant le 9 janvier 2017**.

Ces observations sont à soumettre par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) : <https://ocs.codexalimentarius.org/> comme il est stipulé dans [CL 2016/40 – FO](#).

Généralités

1. Lors de la 24^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO24), un groupe de travail électronique (GTe) piloté par l'Argentine sous la coprésidence de l'Australie et de l'Italie, et travaillant en anglais seulement, a été établi en vue d'analyser l'amendement à la Section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) concernant la limite fixée pour le campestérol.
2. Le GTe avait pour mandat de « Réviser la Section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) et en particulier d'introduire une exception pour les huiles d'olive vierges authentiques qui s'écartent naturellement de la limite actuelle pour le campestérol, à condition que des critères plus efficaces soient fixés par réduction des limites de certains paramètres existant déjà, en tenant compte des données des Membres du Codex, de la norme du COI et d'autres travaux pertinents, en vue de faciliter les échanges commerciaux et de garantir l'authenticité de l'huile d'olive vierge. »¹
3. La liste des participants au GTe figure à l'Annexe II du présent document.

Discussion au sein du groupe de travail

4. Les membres ont été invités à envoyer les données analytiques d'huiles d'olive authentiques vierges et vierges extra ayant une limite de campestérol supérieure à 4 %. Des réponses ont été reçues de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, de la France, de la Grèce, de l'Italie, de la Turquie, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique et du Conseil oléicole international (COI).
5. Les données ont fait l'objet d'une analyse statistique et le premier projet de document a été préparé et soumis aux membres en février 2016 pour observations.
6. En juin 2016, le deuxième projet a été envoyé aux membres du GTe, qui ont fait part de leurs observations début août.
7. Le document proposait l'introduction d'une note et les deux options suivantes pour l'amendement à la norme ont été soumises aux membres du GTe pour observations :

¹ REP15/FO par. 116

Option 1 :

8. (*) Quand une huile authentique a naturellement une teneur en campestérol $> 4,0$ et $\leq 4,8$ %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge et vierge extra si la teneur en stigmastérol est $\leq 1,4$ %, la teneur en delta-7-stigmastérol est $\leq 0,3$ % et la teneur en stigmastadiènes est $\leq 0,05$ mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.

Option 2 :

9. (*) Quand une huile authentique a naturellement une teneur en campestérol $> 4,0$ et $\leq 4,5$ %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge et vierge extra si la teneur en stigmastérol est $\leq 1,4$ % et la teneur en delta-7-stigmastérol est $\leq 0,3$ %. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.

10. Certains membres (l'Argentine, l'Australie, le Canada et les États-Unis d'Amérique) ont préféré l'option 1, tandis que d'autres (la France, la Grèce, l'Italie, la Tunisie, l'Union européenne et le Conseil oléicole international (COI)) ont préféré l'option 2, en déclarant qu'une teneur en stigmastadiènes $\leq 0,05$ mg/kg devrait être incluse.

11. Les membres en faveur de l'option 2 ont proposé d'amender la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) conformément à l'arbre de décision intégré dans la Norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, bien que l'application de cette limite aux huiles d'olive authentiques engendre un pourcentage plus élevé de non-conformités, en comparaison de l'option qui fixe la limite de campestérol à 4,8 %.

12. Sur la base de diverses simulations de frelatage possible des huiles d'olive vierges extra avec différentes huiles de graines, le COI a démontré que l'option 2 est légèrement plus efficace que l'option 1 pour détecter le niveau minimum d'huiles de graines dans l'huile d'olive. En outre, le COI a souligné la nécessité d'harmoniser tous les autres paramètres et méthodes avec la norme du COI afin d'assurer que les deux normes soient équivalentes, notamment les limites pour les teneurs en stigmastadiènes et en acide myristique, qui constituent des critères de pureté très importants.

13. Pour cette raison, la France, la Grèce, l'Italie, la Tunisie, l'Union européenne et le COI ont proposé une autre version de l'option 2, qui inclut également la limite de stigmastadiènes de 0,05 mg/kg. Il est donc proposé que la note de bas de page pour la limite de campestérol de la Norme CODEX STAN 33-1981 soit rédigée comme suit :

14. (*) Quand une huile authentique a naturellement une teneur en campestérol $> 4,0$ et $\leq 4,5$ %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge et vierge extra si la teneur en stigmastérol est $\leq 1,4$ %, la teneur en delta-7-stigmastérol est $\leq 0,3$ % et la teneur en stigmastadiènes est $\leq 0,05$ mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.

15. Par ailleurs, les membres en faveur de l'option 1 estiment qu'il existe d'autres paramètres dans la norme du Codex, qui permettent de détecter les pratiques frauduleuses et qui devraient également être pris en compte lors de l'élaboration de cet amendement. À titre d'exemple, bien que cet arbre de décision ne soit pas très efficace pour détecter une pratique frauduleuse utilisant des huiles de moutarde ou de colza, celles-ci seraient détectées par le niveau apparent de bêta-sitostérol, permettant de déterminer un frelatage de 1 %. Dans le cas d'un ajout frauduleux d'huile de colza, le niveau de brassicastérol est encore plus efficace, car il peut détecter un frelatage de 0,1 %. De même, l'acide béhénique permet de détecter l'huile d'arachide, l'acide myristique permet de détecter les huiles de graines de coton, de palme et de palmiste, et le delta-7-stigmastérol permet de détecter les huiles de tournesol et de carthame. De plus, l'inclusion d'une teneur en stigmastadiènes $\leq 0,05$ mg/kg pour toutes les huiles d'olive vierges permettrait la détection de ≤ 1 % d'huile raffinée dans une huile d'olive frelatée, sachant que la teneur moyenne en stigmastadiènes dans les huiles de graines raffinées est d'environ 12 mg/l, avec des niveaux minimum d'environ 6 mg/l. Par conséquent, ces huiles pourraient être considérées comme étant des huiles d'olive vierges ou vierges extra authentiques qui, en fonction des conditions agro-écologiques et des variétés d'olives, s'écartent naturellement de la limite fixée actuellement pour le campestérol dans la Norme CODEX STAN 33-1981, assurant ainsi un commerce plus équitable et plus transparent.

Conclusion et recommandation

16. Ayant analysé les prises de position soumises par les membres du GTe, la présidence et la coprésidence ont conclu que les membres du GTe étaient en accord sur la plupart des points, mais qu'ils ne pouvaient pas s'entendre sur la concentration en campestérol, quand celle-ci s'écarte naturellement de la limite actuelle de 4,0 %. Les membres devraient donc poursuivre la discussion lors du prochain CCFO25 afin de convenir de la meilleure option pour l'amendement à la Section 3 de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) et d'achever les travaux.

17. Le GTe recommande au Comité d'étudier l'avant-projet présenté à l'Annexe I et de prêter tout particulièrement attention aux paramètres figurant entre crochets dans la note proposée.

Avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) : Révision de la limite fixée pour le campestérol

(à l'étape 3)

Les ajouts de texte sont en **caractères gras/soulignés**. Les suppressions sont en caractères ~~barrés~~.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Composition en stérols et en dialcools triterpéniques

Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)

Cholestérol	≤ 0,5
Brassicastérol	≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive ≤ 0,1 pour les autres catégories
Campestérol	≤ 4,0 [*]
Stigmastérol	< campestérol
Delta-7-stigmastérol	≤ 0,5
Bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta-5-23-stigmastadiénol + clérostérol + sitostanol + delta-5-24-stigmastadiénol	≥ 93,0

*** Quand une huile authentique a naturellement une teneur en campestérol > 4,0 et ≤ [4,8%] ou [4,5%], elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge et vierge extra si la teneur en stigmastérol est ≤ 1,4 %, la teneur en delta-7-stigmastérol est ≤ 0,3 % et la teneur en stigmastadiènes est ≤ 0,05 mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.**

Membres du GTe

Présidence	Argentine	Gabriela Catalani	Point de contact du Codex pour l'Argentine Ministry of Agroindustry	gcatal@magyp.gob.ar
		María Alejandra Larre	Professional advisor Ministry of Agroindustry	mlarre@magyp.gob.ar
Co-présidence	Australie	Gary Fan	Assistant Director Wine Policy and International Standards	gary.fan@agriculture.gov.au
		John Power	Director Wine Policy and International Standards	John.Power@agriculture.gov.au
	Italie	Angelo Faberi	Ministry of Agriculture Foodstuff and Forestry Policies	a.faberi@politicheagricole.it

Argentine	Lelia Palma	Ministry of Agroindustry	lpalma@magyp.gob.ar
Australie		Point de contact du Codex	Codex.Contact@agriculture.gov.au
Brésil	Larissa Bertollo Gomes	Regulation and Health Surveillance Expert Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)	larissa.porto@anvisa.gov.br
Canada	Angela Sheridan	Chemist, Ottawa Laboratory - Food Chemistry Canadian Food Inspection Agency	Angela.Sheridan@Inspection.gc.ca
	Grace Ramos	Senior Program Officer, Consumer Protection and Market Fairness Division Canadian Food Inspection Agency	Grace.Ramos@Inspection.gc.ca
Commission européenne	Sandrine Valentin	European Commission	sandrine.valentin@ec.europa.eu
		Point de contact du Codex	sante-codex@ec.europa.eu
France	Brigitte Pouyet	National expert	brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr
	Morgane Esteve-Saillard		huileries@fncg.fr
	Bernadette Brun		huileries@66laboetie.fr
Grèce	Dimitra Lychnara	Agronomist Hellenic Ministry of Reconstruction of Production, Environment & Energy, General Directorate of Sustainable Plant Production, Directorate of Processing & Quality Control of Food & Plant Production, Department of Olive Oil & Olives	ax2u271@minagric.gr
	Danai Papanastasiou	Point de contact du Codex pour la Grèce	codex@efet.gr

Inde	Prabodh Halde	Head Technical Regulatory The Solvent Extractors' Association of India	prabodhh@maricoindia.net
Iran	Zahra Piravi vanak	Assistant Professor, Secretary of CCFO in Iran Organization Faculty of Food Industries and Agriculture, ISIRI	zpiravi@standard.ac.ir
Italie	Ciro Impagnatiello	Point de contact du Codex Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies PIUE II	piue2.codex@politicheagricole.it
	Angelo Faberi	Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies Central Inspectorate for Food Controls and Repression of Frauds – ICQRF	a.faberi@politicheagricole.it
	Mario Quadri	Coordinator olive oil sector Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies PIUE V	m.quadri@politicheagricole.it
Corée	Yonghyun Jung	Scientific Researcher Ministry of Food and Drug Safety	jyh311@korea.kr
	Dasun Lee	Researcher Ministry of Food and Drug Safety	codexkorea@korea.kr
Liban	Mariam Eid	Agro-Industries Department, Ministry of Agriculture	meid@agriculture.gov.lb
Malaisie	Norshafawati Rosli	CCP Malaysia Secretariat Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia	norshafawati@moh.gov.my
Mexique	Amadeo Ibarra Hallal	Director General Asociación Nacional de Industriales de Aceites y Mantecas Comestibles, A.C. (ANIAME)	aniame@aniame.com
	Emmanuel Hernández Galván	Point de contact du Codex pour le Mexique Secretaría de Economía	codexmex1@economia.gob.mx
Maroc	Arif Khadija	Ingénieur Agro-industrie Chef service contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale	arif.khadija14@gmail.com
Nouvelle-Zélande	Elaine D'Sa	Senior Adviser Ministry for Primary Industries Point de contact du Codex pour la Nouvelle-Zélande	Elaine.D'Sa@mpi.govt.nz CodexNZ@mpi.govt.nz
Nigéria	Ifeanyi Ukpai	PAH&HT	ify4ukpai@yahoo.com
Pologne	Arkadiusz Banach	Senior laboratory assistant	pai@ijhars.gov.pl

		Agricultural and Food Quality Inspection Specialised Laboratory in Gdynia	
	Magdalena Kowalska	Point de contact du Codex	kodeks@ijhars.gov.pl
Rwanda	Ernest Uzaribara	Food Standards Officer Rwanda Standards Boards	ernest.uzaribara@rsb.gov.rw
Espagne	Juan Ramón Izquierdo	Head of Service Oils and Fats in the Agri-food Laboratory. Ministry of Agriculture, Food and Environment	jjalvarez@magrama.es
Tunisie	Kamel Ben Ammar	Director of Quality and Standardization	kbammar.onh@gmail.com
Turquie	Hatice Uslu	Ministry of Food, Agriculture and Livestock - General Directorate of Food And Control- Food Codex Division	Hatice.USLU@tarim.gov.tr
États-Unis d'Amérique	Paul South	Director, Division of Plant Products and Beverages Office of Food Safety Center for Food Safety and Applied Nutrition U.S. Food and Drug Administration	Paul.South@fda.hhs.gov
	Robert A. Moreau	Research Leader Sustainable Biofuels and Co-Products Research Unit Eastern Regional Research Center, ARS, USDA	robert.moreau@ars.usda.gov
	Marie Maratos	International Issues Analyst U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture (USDA) Washington, DC, USA	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
Uruguay	Laura Olazabal	Laboratorio Tecnológico del Uruguay	lolazaba@latu.org.uy
	Facundo Ibañez	Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria	fibanez@inia.org.uy
COI	Mercedes Fernández Albaladejo	Head of the IOOC Chemistry and Standardisation Unit	iooc@internationaloliveoil.org