

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/40-FO
Octobre 2016

- AUX:** Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Demande d'observations à l'étape 3 sur l'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**

DATE LIMITE: 9 janvier 2017

GÉNÉRALITÉS:

1. À la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO24), un groupe de travail électronique dirigé par l'Argentine et co-présidé par l'Australie et l'Italie et travaillant en anglais seulement a été créé pour 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) en relation avec la limite fixée pour le campestérol.
2. Le mandat du groupe de travail électronique était 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 introduire une exception pour les huiles d'olive vierges authentiques qui s'écartent naturellement de la limite en vigueur pour le campestérol, sous réserve que des critères plus efficaces soient fixés par réduction des limites de certains paramètres déjà existants, 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 vierge¹.
3. L'avant-projet de révision de la norme CODEX STAN 33-1981 (à l'étape 3), tel que présenté dans le rapport du groupe de travail électronique (document CX/FO 17/25/5) sera examiné par le CCFO, lors de sa vingt-cinquième session, à Kuala Lumpur, Malaisie, du 27 février au 3 mars 2017.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les Membres et observateurs du Codex sont invités à présenter leurs observations à l'étape 3 sur l'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 (Annexe I) ci-joint, conformément aux directives générales ci-dessous. **Les paramètres entre crochets dans la note proposée devront faire l'objet d'une attention particulière (*)**.
5. Le projet de norme est chargé sur le Système d'observations en ligne du Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

6. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant "Entrer" dans la page "Mes révisions", disponible après avoir accédé au système.
8. Les Points de contact des organisations membres et observatrices du Codex doivent fournir des propositions de changements et des observations/justifications sur un paragraphe spécifique (dans les catégories: rédactionnels, de fond, techniques et traduction) et/ou au niveau du document (observations générales).

¹ REP15/FO, par.116

9. À la fin de la période d'envoi des observations, le secrétariat du pays hôte (Malaisie) rassemblera, dans le système, les observations dans un document de travail pertinent.
10. On trouvera des directives supplémentaires sur le système OCS sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/fr/>
11. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

**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 nouveaux libellés doivent être présentés **soulignés/en gras** et les parties à biffer rayées.

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 un niveau de campestérol supérieur à 4 et inférieur ou égal à [4,8%] ou à [4,5%], elle est considérée comme huile vierge ou extra vierge si le niveau de stigmastérol est inférieur ou égal à 1,4%, le niveau de delta-7- stigmastérol inférieur ou égal à 0,3%, et le niveau de stigmastadiènes est inférieur ou égal à 0,05 mg/kg. Les autres paramètres doivent respecter les limites fixées par la norme.**