



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/4 Add. 1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février - 1^{er} mars 2019

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981)

Observations à l'étape 3 – Réponses à la Lettre circulaire CL 2018/76/OCS-FO)

Observations de l'Australie, du Brésil, du Canada, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Iraq, du Pérou, de la République arabe syrienne, de la Turquie, du COI et de l'AOCS

Contexte

1. Le présent document rassemble les observations reçues en réponse à la Lettre circulaire CL 2018/76/OCS-FO émise en novembre 2018, avec comme date limite le 15 janvier 2019. L'Annexe I contient les observations reçues par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) et l'Annexe II contient les observations reçues par courrier électronique.

Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations présentées sont jointes en **Annexe I** et présentées sous forme de tableau.

Annexe I**Observations sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981)**

Observation	Membre/observateur
OBSERVATIONS GÉNÉRALES	
<p>Au sein du groupe de travail électronique, l'Australie a présenté aux membres des informations et des données probantes sur la pyrophéophytine (PPP) et les 1,2-diacylglycérols (DAG) en vue de leur inclusion dans la norme. L'Australie apprécierait que les membres examinent ces données probantes et que ces paramètres fassent l'objet de discussions lors de la réunion du CCFO.</p>	Australie
<p>Le Brésil exprime ses remerciements pour la possibilité qui lui est offerte de présenter ses observations sur la révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive et félicite l'Espagne, l'Argentine et le Canada pour l'excellent travail réalisé au sein du GTe.</p> <p>D'une manière générale, le Brésil soutient les modifications proposées pour la révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. La principale observation est que les paramètres organoleptiques pour lesquels il n'existe pas de méthode officielle de référence ne doivent pas être transférés au corps de la norme.</p> <p>Le Brésil aimerait également suggérer au Comité de débattre de « l'huile d'olive lampante » et d'envisager l'inclusion de cette définition dans la norme, en indiquant clairement si ce produit représente un risque quelconque pour la santé. Selon le Document de comparaison des normes, ce terme figure dans certaines normes (USDA, normes de l'Afrique du Sud, de l'UE et du COI). La norme actuelle du Codex ne mentionne pas cette définition et le manque d'information en la matière pourrait, pour le moins, conduire à une interprétation erronée de la norme du Codex.</p> <p>Une autre remarque importante est que le Comité devrait envisager de définir la limite pour l'acide linoléique parce qu'il n'y a aucune raison de laisser ce paramètre ouvert.</p>	Brésil
<p>Le Canada apprécie les efforts déployés par le groupe de travail électronique (GTe) pour élaborer le projet de document qui fera l'objet de discussions en séance plénière lors de la 26^{ème} Session du CCFO. Nous apprécions la possibilité qui nous est offerte de faire part de nos observations 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) figurant en Annexe I du document CX/FO 19/26/4-Rev.1.</p>	Canada
<p>En ce qui concerne la Lettre circulaire n° CL 2018/76/OCS-CCFO, par laquelle le CCFO invite les membres du Codex et les observateurs à présenter leurs observations à l'étape 3 concernant « l'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 », nous déclarons ce qui suit :</p> <p>L'Équateur souhaite remercier tous les pays qui ont travaillé sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive et apporté leur contribution dans ce domaine, et reconnaît que l'élaboration d'une telle norme contribuera d'une façon positive aux lignes directrices, aux règles et aux recommandations agréées dans le but de collaborer à la protection de la santé des consommateurs et à la promotion de pratiques équitables dans le commerce de l'huile d'olive. Notre pays voudrait toutefois signaler qu'à l'heure actuelle, il ne produit pas ce type d'huile, et que par conséquent nous n'avons pas pu fournir de données.</p>	Équateur

Observation	Membre/observateur
L'Égypte remercie le groupe de travail d'avoir consacré autant d'efforts à l'examen de cette norme.	Égypte
<p>L'Union européenne (UE) remercie le président et les coprésidentes du groupe de travail électronique (GTe) pour les excellents progrès accomplis sur ce thème et salue l'avant-projet de révision de la norme.</p> <p>L'UE se félicite que les observations qu'elle a formulées au sein du groupe de travail aient été prises en compte dans le document.</p>	<p>Union européenne Compétence de l'Union européenne. Vote de l'Union européenne.</p>
Nous sommes d'accord avec l'avant-projet.	Iraq
<p>(i) Observations générales : Le Pérou est reconnaissant de l'invitation à faire part de ses observations sur l'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, et à cet égard, le Pérou est d'accord avec le document, à l'exception de quelques observations particulières qui sont présentées ci-dessous.</p> <p>(ii) Observations particulières : il s'agit des observations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le document mentionne le mot « ... organoleptiques », or le terme correct est « ... sensorielles ». La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, indique : Organoleptique : touchant les organes des sens. • Page 5, dans le tableau : Composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% des acides gras totaux), Huiles d'olive vierges [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile d'olive raffinée [Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile de grignons d'olive raffinée C18:3 ≤ 1,4 <p>Le Pérou propose qu'en raison de l'influence de la latitude sur le comportement agronomique des variétés d'oliviers produites au Pérou, et en prenant comme référence les valeurs historiques issues d'analyses effectuées par des entreprises nationales sur les huiles d'olive vierges, la valeur proposée pour C18:3 soit de ≤ 1,4. En ce qui concerne [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile d'olive raffinée et [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile de grignons d'olive raffinée, ces produits ne sont pas transformés au Pérou. Notre pays joint des données tirées de procès-verbaux de tests à l'appui de la proposition technique, voir Annexe A.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans le tableau pour la composition en desméthylstérols (% des stérols totaux) et dans la note (a) : Campesterol ≤ 4,0 (a) ≤ 4,7 (a) Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campesterol > 4,0 % et ≤ 4,5 % ≤ 4,7, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est ≤ 1,4 %, la teneur en Δ-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. <p>Le Pérou déclare qu'en raison de l'influence de la latitude sur le comportement agronomique des variétés d'oliviers produites au Pérou, et en prenant comme référence les valeurs historiques issues d'analyses effectuées par des entreprises nationales sur les huiles d'olive vierges, la valeur proposée pour le campesterol est : ≤ 4,7 au lieu de ≤ 4,0.</p> <p>Notre pays joint des données tirées de procès-verbaux de tests à l'appui de la proposition technique, voir Annexe A.2. L'Annexe (sera envoyée par courrier postal car le système ne permet pas de voir correctement les données) RÉSUMÉ DES PROCÈS-</p>	Pérou

Observation	Membre/observateur
<p>VERBAUX DES TESTS A.1 Composition en acides gras C18:3, laboratoire tiers, procès-verbal, Résultat pour la limite de quantification % total d'acides gras. Méthode de test C18:3 (□ 6) N° 3-8590/15 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-8590/15 0,007 1,070 AOAC 996.06 c41 C18:3 1,0 R.CEE2568/91 X Y CE796/02 C18:3 (□ 6) N° 3-04247/14 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-04247/14 0,007 1,016 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 3-04119/14 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-04119/14 0,007 1,162 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 3-04236/15 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-04236/15 0,007 1,412 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 1-04967/17 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 1-04967/17 0,007 1,12 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 1-04968/17 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 1-04968/17 0,007 1,19 AOAC 996.06 c41 C18:3 16F251 1,07 ± CEE 2568/91 Annexe X et B Mod UE 2015/1833 Annexe IV C18:3 40244 1,12 CEE 2568/91 Annexe X méthode A C18:3 30450 1,04 CEE 2568/91 Annexe X méthode A C18:3 40245 1,08 CEE 2568/91 Annexe X méthode A. A.2 Campesterol, laboratoire tiers, procès-verbal N°, Campesterol % total d'EE, Méthode d'essai 4,6 % REG. CEE 2568/91 Annexe V 16F251 4,0 % REG. CEE 2568/91 modifié par UE N° 1348/2013 Annexe IV 40244 4,7 % CEE 2568/91 Annexe V 30450 4,2 % CEE 2568/91 Annexe V 40245 4,6 % CEE 2568/91 Annexe V</p>	
<p>1- Nous confirmons l'importance de conserver le troisième type d'huile d'olive vierge avec sa note de bas de page, comme il est indiqué ci-dessous :</p> <p>Huile d'olive vierge courante : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 g/100 g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹</p> <p>[1] Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.</p> <p>2- Nous suggérons de modifier la définition de l'huile d'olive raffinée comme il est indiqué ci-dessous :</p> <p>Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage² qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹</p> <p>[1] Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.</p> <p>[2] Ces techniques peuvent avoir pour but l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques, et comprennent des techniques modérées et des traitements plus légers tels que toute combinaison de chauffage, de pression réduite et/ou de filtration sur des terres décolorantes.</p> <p>3- Nous appuyons le pourcentage des acides gras suivants :</p> <p style="padding-left: 40px;">C17:0 = % (0,0-0,4)</p> <p style="padding-left: 40px;">C17:1 = % (0,0-0,6)</p> <p>4- Nous suggérons d'augmenter le pourcentage de l'acide gras arachidique jusqu'à : C20:0 = % (0,0-0,6 0,8)</p> <p>5- Nous confirmons l'importance d'ajouter une note de bas de page dans le tableau sur la composition en desméthylstérois (% des stérois totaux), pour faire référence au pourcentage élevé de Δ-7-stigmasténol dans les huiles d'olive vierges comme il est indiqué ci-dessous :</p>	<p>République arabe syrienne</p>

Observation	Membre/observateur
<p>Δ-7-stigmastérol $\leq 0,5$ (b)</p> <p>(b) si la valeur est $> 0,5$ et $\leq 0,8$ %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra et la valeur pour le campestérol doit être $\leq 3,3$, la valeur pour le stigmastérol doit être $\leq 1,4$ et la valeur pour ΔECN42 doit être $\leq 0,1$.</p> <p>6- Nous suggérons de corriger la teneur en stérols totaux, en particulier dans l'huile d'olive raffinée, comme il est indiqué ci-dessous :</p> <p>Huiles d'olive vierges, huile d'olive raffinée et huile d'olive ($\geq 1\ 000$ mg/kg)</p> <p>Huile de grignons d'olive raffinée ($\geq 1\ 800$ mg/kg)</p> <p>Huile de grignons d'olive ($\geq 1\ 600$ mg/kg)</p> <p>7- Nous confirmons l'importance d'ajouter toutes les teneurs relatives à l'huile d'olive courante, en particulier la teneur en cires et la teneur en stigmastadiènes, comme il est indiqué ci-dessous :</p> <p><u>Teneur en cires</u></p> <p>Huile d'olive vierge extra et huiles d'olive vierges ≤ 150 mg/kg (d)</p> <p>Huiles d'olive vierges courantes ≤ 250 mg/kg (*)</p> <p>(d) Somme de C42 + C44 + C46 (*) somme de C40 + C42 + C44 + C46</p> <p><u>Teneur en stigmastadiènes</u></p> <p>Huile d'olive vierge extra et huiles d'olive vierges $\leq 0,05$ mg/kg</p> <p>Huile d'olive courante $\leq 0,10$</p> <p>8- Nous suggérons de corriger la formule de l'absorbance dans la région ultraviolette (K) selon COI/T.20/doc N° 19/REV. 4 (valeur absolue au lieu de la quadrature)</p>	
<p>Svp corriger l'orthographe de « ou » dans ce texte (dans la version anglaise) :</p> <p>Détermination de la densité relative</p> <p>Méthode UICPA 2.101, avec le facteur de conversion approprié ISO 6883 ou AOCS Cc 10c-95.</p>	<p>AOCS – American Oil Chemists' Society</p>
<p>OBSERVATIONS PARTICULIÈRES</p>	
<p>FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p>	
<p>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</p> <p>Le Canada note que le projet actuel propose d'apporter les modifications suivantes au texte, concernant les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive vierge :</p>	<p>Canada</p>

Observation	Membre/observateur
<ul style="list-style-type: none"> • L'UE peut accepter l'adaptation des définitions « Huile d'olive vierge extra » et « Huile d'olive vierge » en ajoutant les termes « et organoleptiques » aux caractéristiques physico-chimiques et en ajoutant une autre décimale pour l'expression de la limite d'acidité libre pour l'huile d'olive vierge extra. • L'UE peut accepter la suppression de l'huile d'olive vierge courante de la norme CODEX STAN 33. • En ce qui concerne la définition de l'huile d'olive raffinée : L'UE soutient la proposition de laisser la définition de l'huile d'olive raffinée telle qu'elle figure actuellement dans la norme CODEX STAN 33. L'UE est d'avis qu'il ne devrait pas y avoir de référence aux caractéristiques organoleptiques dans la définition de cette catégorie ; L'UE pourrait également accepter la deuxième définition entre crochets : • [Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage ((y compris des techniques ayant pour but l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques)) qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.] • En ce qui concerne la définition de l'huile de grignons d'olive raffinée, l'UE soutient la proposition de laisser la définition de l'huile de grignons d'olive raffinée telle qu'elle figure actuellement dans la norme CODEX STAN 33. L'UE est d'avis qu'il ne devrait pas y avoir de référence aux caractéristiques organoleptiques dans la définition de cette catégorie ; • L'UE soutient la proposition d'adopter la dénomination « huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges » pour le mélange d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. L'UE est favorable à cette proposition car elle clarifierait davantage la nature du produit dont il est question. En effet, l'UE estime que la dénomination actuelle « huile d'olive », utilisée comme terme générique pour toutes les catégories d'huiles d'olive, y compris pour le mélange d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, prête à confusion pour les consommateurs et devrait être clarifiée. L'UE considère que, dans le cas de l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, la définition ne devrait pas faire référence à des « caractéristiques organoleptiques ». L'UE considère qu'en général, lorsque cette catégorie est mise sur le marché, elle se compose principalement d'huile raffinée. • L'UE ne soutient pas l'adoption de la dénomination « huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges » pour le mélange d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. 	<p>Union européenne</p>

Observation	Membre/observateur
<p>Contrairement à ce qui précède pour l'huile d'olive, l'UE est d'avis que la dénomination « huile de grignons d'olive » utilisée actuellement dans la norme CODEX STAN 33-1981 n'entraîne pas d'interprétations erronées. Une modification de la dénomination de cette catégorie compliquerait donc inutilement l'étiquetage de ce produit.</p> <p>L'UE considère que, dans le cas de l'huile de grignons d'olive, la définition ne devrait pas faire référence à des « caractéristiques organoleptiques ». L'UE considère qu'en général, lorsque cette catégorie est mise sur le marché, elle se compose principalement d'huile de grignons d'olive raffinée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans un souci de plus grande harmonisation, l'UE peut accepter de faire passer la limite de la médiane du défaut principal de l'huile d'olive vierge de 2,5 à 3,5, et d'ajouter une décimale à l'expression de la médiane de l'attribut fruité pour l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge. <ul style="list-style-type: none"> - Une intensité maximum de 3,5 pour la médiane du défaut principal est la limite déjà prévue dans la norme du COI pour l'huile d'olive vierge. • L'UE peut accepter les nouvelles limites fixées pour C14:0, C17:0, C17:1, C18:2, C20:1. • L'UE ne peut accepter de fixer des valeurs de 7,0 % à 20,0 % pour l'intervalle de l'acide palmitique. <ul style="list-style-type: none"> - L'acceptation de cette proposition impliquerait d'abaisser la valeur actuelle de la limite inférieure de 7,5 % à 7,0 % pour la plupart des normes (seules les normes de l'Australie et de l'Afrique du Sud ont une valeur de 7,0 %). - Le président signale que l'abaissement de la limite inférieure de la teneur en acide palmitique ne créerait pas un risque additionnel de fraude significatif car d'autres paramètres peuvent être utilisés pour détecter celle-ci. L'Union européenne aimerait toutefois en savoir plus sur la justification de l'abaissement de cette limite. En particulier, l'Union européenne aimerait connaître la proportion d'huiles d'olive authentiques contenant moins de 7,5 % d'acide palmitique, et aussi recevoir plus de données scientifiques probantes sur le niveau des mélanges frauduleux que l'on pourrait éliminer en abaissant cette limite et la détection efficace de cette fraude par d'autres paramètres. • L'UE ne peut accepter de fixer la limite inférieure du pourcentage d'acide oléique à 53 %. <ul style="list-style-type: none"> - La teneur élevée en acide oléique est un facteur d'identité important de l'huile d'olive et apporte au produit une partie des propriétés qui en font une huile saine. <p>L'Union européenne estime donc qu'il faut se montrer très prudent quand on envisage de modifier les limites de la teneur en acide oléique. L'Union européenne aimerait recevoir plus d'informations sur les volumes d'huiles d'olive authentiques produites pour lesquelles il existe un problème concernant la limite inférieure actuelle de la teneur en acide oléique figurant dans la norme CODEX STAN 33-1981. S'il s'agit d'une faible proportion de la production dans certains pays, il faudrait envisager d'autres moyens de résoudre le problème pour ces huiles d'olive authentiques, en autorisant leur commercialisation sur les marchés nationaux où elles sont produites.</p> • L'UE peut accepter d'abaisser la limite de la teneur en cires des huiles vierges comestibles jusqu'à 150 mg/kg, en tenant compte uniquement des cires comportant 42, 44 et 46 atomes de carbone. • L'UE peut accepter de fixer la limite de la teneur en stigmastadiènes à 0,05 mg/kg. 	

Observation	Membre/observateur
<ul style="list-style-type: none"> • L'UE peut accepter de modifier la limite de K270 pour l'huile d'olive raffinée en la faisant passer de 1,10 à 1,25. Cela correspond aux limites actuelles établies dans la norme commerciale du COI. L'ancienne limite de 1,10 imposait des restrictions au commerce et la limite actuelle de 1,25 a été définie sur la base de données scientifiques probantes. • L'UE peut accepter de modifier la limite de K270 pour l'huile d'olive en la faisant passer de 0,90 à 1,15. Cela correspond aux limites actuelles établies dans la norme commerciale du COI. L'ancienne limite imposait des restrictions au commerce et la limite actuelle de 1,15 a été définie sur la base de données scientifiques probantes. • Les formules pour le calcul de ΔK ne sont pas correctes, la mise au carré ($\wedge 2$) doit être supprimée. Il convient d'utiliser la formulation ci-dessous : $\Delta 270 = 270 - (266 + 274)/2$$\Delta 268 = 268 - (264 + 272)/2$ • L'UE accepte d'inclure dans la norme la teneur en esters éthyliques (EE) d'acides gras, comme paramètre de qualité pour l'huile d'olive vierge extra (HOVE), avec une limite de 35 mg/kg. Cependant, l'information indiquant que le paramètre doit être appliqué uniquement à l'huile d'olive vierge extra est manquante et devrait être ajoutée à la norme. La limite proposée de 35 mg/kg est basée sur les résultats d'études réalisées précédemment. Une limite plus basse pourrait entraîner des problèmes avec certaines HOVE de qualité dans lesquelles la présence d'EE peut être liée à la variété, à la période de récolte ou à des raisons saisonnières. • L'UE peut accepter de modifier le titre « Teneur minimale en stérols totaux » en utilisant à la place « Teneur en stérols totaux ». Pour des raisons de précision, l'UE invite toutefois à envisager une autre formulation, « Teneur totale en stérols ». • Cependant, les limites figurant dans le tableau ne sont pas correctes. Le tableau pour la teneur totale en stérols devrait être formulé ainsi : 	
Huiles d'olive vierges	≥ 1000 mg/kg
[Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	
Huile d'olive raffinée	
[Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≥ 1600 mg/kg
Huile de grignons d'olive raffinée	≥ 1800 mg/kg

Observation	Membre/observateur
<ul style="list-style-type: none"> L'UE peut accepter de supprimer le terme « maximale » des titres concernant la teneur en érythrodiol et uvaol et en stigmastadiènes. 	
<p>Huile d'olive vierge extra : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,80 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques correspondent à celles indiquées pour cette catégorie.</p>	
<p>Le Brésil accepte d'inclure la mention « physico-chimiques et organoleptiques » dans la définition de l'huile d'olive vierge extra. Justification : Les paramètres pour ces caractéristiques sont déjà définis dans la norme.</p>	Brésil
<p>Observation : physico-chimiques en caractères gras et soulignés</p>	Canada
<p>L'Égypte accepte d'ajouter ce texte.</p>	Égypte
<p>Huile d'olive vierge extra : Huile d'olive vierge extra : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,80 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques sensorielles correspondent à celles indiquées pour cette catégorie.</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	Pérou
<p>La Turquie soutient la modification rédactionnelle et aussi l'ajout du terme « organoleptiques ».</p>	Turquie
<p>Huile d'olive vierge : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2,0 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.</p>	
<p>Le Brésil accepte d'inclure la mention « physico-chimiques et organoleptiques » dans la définition de l'huile d'olive vierge. Justification : Les paramètres pour ces caractéristiques sont déjà définis dans la norme.</p>	Brésil
<p>Le Canada est d'accord avec le texte ci-dessus, qui reflète les résultats des discussions du GTe comme il est indiqué à la page 3 du Rapport de synthèse R9 du GTe publié sur le Forum en ligne du Codex. Nous notons qu'il s'agit d'une solution de compromis aux diverses définitions qui sont proposées, pendant que l'on étudie d'autres possibilités.</p>	Canada
<p>physico-chimiques en caractères gras et soulignés</p>	Canada
<p>L'Égypte accepte d'ajouter ce texte.</p>	Égypte
<p>Huile d'olive vierge : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2,0 g/100 g et dont les autres caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques sensorielles correspondent à celles indiquées pour cette catégorie.</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	Pérou

Observation	Membre/observateur
La Turquie soutient l'ajout du terme « organoleptiques ».	Turquie
[Huile d'olive vierge courante : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 g/100 g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie¹].	
<p>Le Brésil n'accepte pas de supprimer la définition de l'huile d'olive vierge courante de la norme.</p> <p>Justification : « L'huile d'olive vierge courante » fait déjà partie de la norme du Codex, par conséquent, il existe déjà un consensus sur le fait que ce produit ne représente aucun problème sur le plan de la sécurité des aliments. En ce sens, le Brésil estime que « l'huile d'olive vierge courante » devrait être conservée dans la norme, accompagnée de la note de bas de page indiquant que ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise. Ainsi, « l'huile d'olive vierge courante » continuera d'être clairement définie et étiquetée, et on évitera des actions inutiles visant à interdire ou à décider du rappel d'un produit qui ne représente aucun risque pour la santé.</p>	Brésil
Le Canada soutient également la suppression de la catégorie Huile d'olive vierge courante (voir la proposition P2, pages 13-14 du Rapport de synthèse global R7 du GTe), s'il s'agit d'une catégorie qui n'est pas utilisée et qui ne peut être différenciée sur la base de paramètres chimiques ou sensoriels. Toutefois, bien que la plupart des pays soient d'accord avec cette proposition, il faudra peut-être poursuivre la discussion pour répondre aux préoccupations des pays sur lesquels cela pourrait avoir un impact.	Canada
L'Égypte est d'accord pour supprimer ce texte.	Égypte
Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹	
<p>Le Brésil accepte de conserver la définition de l'huile d'olive raffinée dans sa formulation actuelle et de supprimer la note de bas de page indiquant que ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.</p> <p>Justification : Il n'est pas nécessaire de présenter en détail le processus de raffinage de l'huile d'olive, car cela peut avoir un effet restrictif sur les nouvelles technologies. L'huile d'olive raffinée est propre à la consommation humaine. S'il n'y a pas de problème lié à ce type d'huile sur le plan de la sécurité des aliments et s'il ne s'agit que d'un choix des consommateurs, il est préférable de conserver cette classification dans la norme, particulièrement parce qu'il s'en fait un commerce considérable.</p>	Brésil
La Turquie soutient cette définition, parce que d'autres définitions contiennent certains paramètres qui sont non mesurables et ouverts aux observations.	Turquie
NOTE DE BAS DE PAGE 1 Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise. [En attendant la suppression de cette note en séance plénière par le CCFO]	
<p>1 Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise. [En attendant la suppression de cette note en séance plénière par le CCFO]</p> <p>Le Canada comprend que ce point sera présenté en séance plénière et souhaite réitérer son soutien pour sa suppression. Le Canada souscrit aux observations du président selon lesquelles cette note de bas de page est une entrave au commerce, qui ne</p>	Canada

Observation	Membre/observateur
devrait pas figurer dans une norme internationale telle qu'une norme du Codex (voir les observations sur P3-3, pages 40-41 du Rapport de synthèse global R7 du GTe).	
<p>Huile d'olive raffinée : Huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques <i>et organoleptiques sensorielles</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	Pérou
<p>[Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage [(y compris des techniques ayant pour but l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques)] qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie]</p>	
<p>À cet égard, le Canada aimerait réitérer la nécessité d'élaborer des méthodes de détection des huiles raffinées utilisant ces types de technologies. Le frelatage de l'HOVE et de l'HOV avec ces types d'huiles d'olive raffinées ayant fait l'objet d'une désodorisation douce est plus difficile à détecter.</p> <p>Il est à noter que le Canada a ajouté entre crochets la référence aux caractéristiques « physico-chimiques et organoleptiques », car cet aspect a également été identifié comme un point nécessitant une discussion plus approfondie en séance plénière (voir la page 39 du Rapport de synthèse global R7 du GTe).</p>	Canada
<p><u>Ajout de texte en caractères gras</u></p> <p>[Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage [(y compris des techniques ayant pour but l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques)] [(y compris des techniques ayant pour but l'élimination complète ou partielle de composés chimiques responsables de descripteurs organoleptiques)] [telles que la désodorisation douce] qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques correspondent aux caractéristiques [physico-chimiques] [et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie]</p> <p>Le Canada soutient la deuxième option, qui est davantage axée sur les résultats, et permettrait ainsi potentiellement d'inclure de nouvelles technologies qui pourraient être développées à l'avenir. En outre, nous proposons d'inclure, à titre d'exemple, la désodorisation douce, pour indiquer clairement quels types de traitement seraient couverts. Le Canada est d'accord avec l'observation formulée par certains membres au cours des discussions du GTe, selon laquelle une « référence à une désodorisation douce dans la définition de l'« huile raffinée » permettrait d'identifier cette pratique comme une technique réservée à cette catégorie d'huile, et qui ne peut donc pas être mise en œuvre pour des huiles destinées à être commercialisées en tant qu'huiles vierges. Cela constituerait une fraude, qui pourrait ne pas être détectée par une analyse physico-chimique.</p>	Canada

Observation	Membre/observateur
<p>[Huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage [y compris des techniques modérées et des traitements hydrauliques] [y compris toute combinaison de chauffage, de pression réduite et/ou de filtration sur des terres décolorantes] qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques et organoleptiques-sensorielles] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie dans la présente norme]</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	Pérou
<p>[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹</p>	
<p>Le Brésil soutient la substitution de l'huile d'olive par l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, mais le Brésil ne soutient pas l'inclusion de « caractéristiques organoleptiques » dans la description de ce type d'huile. Justification : Il n'est pas nécessaire de définir des paramètres organoleptiques pour ce type d'huile et il n'y a pas de paramètres de référence pour cette huile dans la norme.</p>	Brésil
<p>[Huile d'olive] olive Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges} vierges : huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p> <p>Le Canada note qu'au cours des discussions sur les propositions P38 et P39 (pages 154-155 du Rapport de synthèse global R7 du GTe), les membres du GTe ont accepté de modifier les définitions pour ces types d'huile afin de les rendre plus claires pour les consommateurs et d'harmoniser les définitions à travers les différentes normes. Le Canada propose donc de tenir compte de ces discussions dans le projet de rapport, c'est-à-dire de supprimer les crochets des dénominations, de barrer les dénominations initiales, et d'inclure les nouvelles dénominations en caractères gras et soulignés. Cette modification devrait être apportée dans tout le reste des révisions proposées pour la norme, là où elles apparaissent.</p>	Canada supprimer les crochets
<p>[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [caractéristiques physico-chimiques et organoleptiquessensorielles] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	Pérou

[26]¹ Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

Observation	Membre/observateur
La Turquie soutient la modification du nom.	Turquie
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie. ²	Turquie
Huile de grignons d'olive raffinée : huile obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 g/100 g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie. ¹	
Le Brésil n'accepte pas d'inclure la mention « caractéristiques organoleptiques » dans la définition de l'huile de grignons d'olive raffinée. Justification : Il n'est pas nécessaire de définir des paramètres organoleptiques pour ce type d'huile et il n'y a pas de paramètres de référence pour cette huile dans la norme.	Brésil
Huile de grignons d'olive raffinée : huile obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,30 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>physico-chimiques et organoleptiques sensorielles</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie. ¹ La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.	Pérou
Huile de grignons d'olive raffinée : huile obtenue à partir d'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>physico-chimiques et organoleptiques</i>][<i>physico-chimiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie. ¹	Turquie
Huile de grignons d'olive [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>physico-chimiques et organoleptiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie. ²	
Le Brésil soutient la substitution de l'huile de grignons d'olive par l'huile de grignons d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, mais le Brésil ne soutient pas l'inclusion de la mention « caractéristiques organoleptiques » dans la description de ce type d'huile. Justification : Il n'est pas nécessaire de définir des paramètres organoleptiques pour ce type d'huile et il n'y a pas de paramètres de référence pour cette huile dans la norme.	Brésil

Observation	Membre/observateur
<p>[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive] Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] vierges : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>physico-chimiques et organoleptiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p>	<p>Canada supprimer les crochets</p>
<p>L'Égypte est d'accord avec le nouveau texte. L'Égypte est d'accord avec le nouveau texte pour les définitions.</p>	<p>Égypte</p>
<p>[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation humaine. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques sensorielles</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p> <p>La norme CAC/GL 31-1999, dans ses LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE EN LABORATOIRE DES POISSONS ET DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS, présente la définition : Organoleptique : touchant les organes des sens.</p>	<p>Pérou</p>
<p>[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques et organoleptiques <i>physico-chimiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p>	<p>Turquie</p>
<p>La Turquie soutient la modification du nom.</p> <p>[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] : huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 g/100 g et ses autres caractéristiques [<i>physico-chimiques et organoleptiques</i>] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²</p>	<p>Turquie</p>
<p>3.1 Caractéristiques organoleptiques (odeur et saveur) des huiles d'olive vierges</p>	
<p>On n'a pas atteint de consensus sur cette modification. L'Australie n'a pas accepté de modifier la valeur de la médiane du défaut pour l'huile d'olive vierge de $\leq 2,5$ à $\leq 3,5$. La valeur devrait rester à $\leq 2,5$.</p>	<p>Australie</p>
<p>Le Brésil accepte de supprimer les caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive vierge courante et d'augmenter la médiane des défauts de l'huile d'olive vierge jusqu'à $\leq 3,5$.</p>	<p>Brésil</p>
<p>Le Canada estime que cette question doit faire l'objet de discussions supplémentaires, et suggère de placer la valeur originale et la nouvelle valeur proposée entre crochets, c.-à-d. [$< 2,5$] [$< 3,5$].</p> <p>En ce qui concerne l'augmentation de la limite pour la médiane des défauts pour l'HOV de $< 2,5$ à $< 3,5$, le Canada prend note des arguments présentés par le président et des réponses de divers pays sur cette question (voir le document de discussion D3 du GTe et le résumé des observations concernant la proposition P11, page 70 du Rapport de synthèse global R7 du GTe). Le</p>	<p>Canada</p>

Observation	Membre/observateur
<p>Canada maintient que la modification n'est pas nécessaire. À notre avis, quand une médiane des défauts est de 3,5, les défauts sont universellement détectables et désagréables, et ce paramètre ne doit donc pas être supérieur à 2,5.</p> <p>Dans le projet actuel, la médiane des attributs fruités pour l'HOVE et l'HOV est de « > 0,0 », ce qui indique une valeur supérieure ou égale à 0,0. Cela semble être une faute de frappe grave, car nous ne nous souvenons d'aucune discussion en vue de changer la médiane des attributs fruités pour inclure « égale à 0,0 » ; cette modification ne figure pas non plus dans le Rapport de synthèse. Nous notons que l'attribut fruité est l'une des principales caractéristiques organoleptiques de l'HOVE et de l'HOV, et l'autorisation de « égale à 0,0 » indiquerait que ces huiles peuvent ne pas avoir cet attribut, une assertion avec laquelle nous sommes fortement en désaccord.</p>	
Le tableau et les valeurs y figurant sont acceptés.	Turquie
[*Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane de l'attribut fruité est égale à 0.]	
L'Égypte accepte de supprimer ce texte.	Égypte
Composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% acides gras totaux)	
Le Brésil soutient les modifications proposées dans les intervalles d'acides gras qui sont indiquées dans le tableau. En outre, le Brésil aimerait suggérer au Comité de définir une limite pour l'acide linoléique pour l'huile d'olive.	Brésil
<p>En outre, le Canada souscrit aux observations et explications du président énoncées dans le document de discussion D4 du GTe et page 124 du Rapport de synthèse global R7, concernant l'abaissement de la limite pour l'acide palmitique C16:0 de 7,5 à 7,0 : « si une norme nationale contient une valeur spécifique, on peut raisonnablement considérer qu'il existe une étude antérieure qui a contraint le pays à abaisser la limite. Dans ce cas, (l'abaissement de la limite de l'acide palmitique de 0,5 %) ne présente aucun risque connu de fraude ». Cet argument reste valable pour l'abaissement de la limite pour l'acide oléique C18:1 de 55,0 à 53,0, de l'acide linoléique C18:2 de 3,5 à 2,5, et pour la plupart des modifications pour lesquelles on a atteint un consensus. Ces modifications contribueront à garantir que la norme couvre les huiles authentiques de tous les pays (proposition P29-P31, pages 129-135 du Rapport de synthèse global R7 du GTe).</p> <p>Le Canada souscrit aux observations formulées par un pays membre concernant la fixation des limites pour les acides gras : « Les intervalles de chaque acide gras devraient représenter le véritable intervalle de la composition en acides gras pour l'ensemble des huiles d'olive à travers le monde. Aucune norme pour l'huile d'olive ne devrait établir de discrimination et refuser d'accepter des variations naturelles démontrées reposant sur des facteurs génétiques et/ou des conditions environnementales. Les changements récents dans la composition en acides gras de nombreuses huiles de graines suite à des programmes d'amélioration génétique ont fait du profil d'acides gras une méthode d'analyse assez dépassée quand il s'agit de déterminer si des frelatages ont eu lieu. L'imposition de limites excessivement prescriptives exclurait des huiles d'olive authentiques afin de détecter des frelatages qui sont plus facilement déterminés par d'autres techniques analytiques. »</p> <p>Le Canada prend note des discussions du GTe dans le document D4 et des observations concernant la proposition P25 dans le Rapport de synthèse global R7 du GTe (page 119 et suivantes). Le Canada est d'accord avec les propositions énoncées dans l'avant-projet car celles-ci reflètent les résultats de la discussion sur les domaines à modifier.</p>	Canada

Observation	Membre/observateur
L'Égypte est d'accord avec le pourcentage de la composition en acides gras pour tous les acides gras, sauf pour le pourcentage de C14:0, et l'Égypte suggère de conserver le pourcentage précédent pour C14:0 (0,0-0,5).	Égypte
Le tableau et les valeurs y figurant sont acceptés.	Turquie
Teneur en 2-glycéril monopalmitate (%)	
Le Brésil est d'accord avec les paramètres proposés, même si nous considérons que ce type de fraude n'est pas si répandu, et que la méthode utilisée est très laborieuse.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	Canada
Le tableau et les valeurs y figurant sont acceptés.	Turquie
Composition en stérols et en dialcools triterpéniques	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans le tableau de la composition en desméthylstérols.	Brésil
Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)	
Le Canada examine actuellement ce point et fera part de ses observations à l'issue de cet examen.	Canada
<p>(a) Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campestérol > 4,0 % et ≤ 4,5 % ≤ 4,7, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est ≤ 1,4 %, la teneur en delta-7-stigmastérol est ≤ 0,3 % elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou 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.</p> <p>Le Pérou déclare qu'en raison de l'influence de la latitude sur le comportement agronomique des variétés d'oliviers produites au Pérou, et en prenant comme référence les valeurs historiques issues d'analyses effectuées par des entreprises nationales sur les huiles d'olive vierges, la valeur proposée pour le campestérol est : ≤ 4,7 au lieu de ≤ 4,0.</p> <p>Notre pays joint (par e-mail) des données tirées de procès-verbaux de tests à l'appui de la proposition technique, voir Annexe A.2.</p>	Pérou
Le tableau et les valeurs y figurant sont acceptés.	Turquie
Teneur minimale en stérols totaux	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans le tableau pour la teneur minimale en stérols totaux.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être	Canada

Observation	Membre/observateur
préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	
Teneur maximale en érythrodiol et uvaol (% des stérois totaux)	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans le tableau pour la composition en érythrodiol et uvaol.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	Canada
Teneur en cires	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans la teneur en cires et la définition des cires.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	Canada
ΔECN42 - Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans les énoncés du tableau pour la teneur en Δ ECN42.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	Canada
Teneur maximale en stigmastadiènes	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans la teneur en stigmastadiènes.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	Canada
Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans les énoncés concernant l'indice de peroxyde.	Brésil
Le Canada est d'accord avec les modifications proposées dans les tableaux pour les paramètres ci-dessus. Nous notons cependant que bien que la plupart des modifications puissent être considérées comme mineures, elles pourraient être	Canada

Observation	Membre/observateur
préoccupantes si des valeurs quelconques sont utilisées dans des arbres de décision ou lorsqu'on examine une série de résultats plutôt qu'un résultat individuel isolé.	
Absorbance dans l'ultra-violet K270 la région ultraviolette (K) $\frac{\%}{1\text{cm}^2}$	
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans les valeurs pour l'absorbance dans la région ultraviolette.	Brésil
Autres	
On n'a pas atteint de consensus sur l'inclusion des esters éthyliques d'acides gras comme paramètre. L'Australie n'a pas soutenu l'inclusion des EEAG dans la norme. Les EEAG peuvent être influencés par la variété et ne constituent pas un paramètre de qualité cohérent. Cette ligne devrait être supprimée de la norme.	Australie
Le Brésil est d'accord avec l'inclusion d'une limite pour les esters éthyliques d'acides gras.	Brésil
<p>Le Canada recommande vivement qu'avant d'ajouter de nouveaux paramètres à la norme (p. ex. EEAG, 1,2-DAG, PPP), on réalise un examen approfondi des données à l'appui de leur adéquation et de leur utilité. Les tests devraient démontrer ces caractéristiques sans établir de discrimination à l'encontre de variations régionales/variétales/environnementales qui font que des huiles particulières de certains pays échouent à d'autres tests chimiques.</p> <p>Le tableau de comparaison des normes montre aussi que deux pays et une norme régionale font figurer les 1,2-diacylglycérols (1,2-DAG) et la pyrophéophytine (PPP) dans leurs normes nationales : l'Australie, l'Afrique du Sud et la Californie. Certains membres du GTe ont fourni une justification solide à l'appui de l'ajout de ces paramètres dans le corps ou dans l'Annexe de la norme (voir P7, pages 55-56 du R7). Non seulement ce test donne une indication de la qualité de l'huile, mais c'est aussi un marqueur pour le frelatage avec des huiles ayant fait l'objet d'une désodorisation douce. Le GTe est encouragé à tenir compte de ces observations et à étudier la possibilité d'ajout à la norme à l'avenir, sur la base d'une revue de données scientifiques et d'informations solides.</p> <p>Les esters éthyliques d'acides gras (EEAG) sont un nouveau paramètre dans les normes de l'UE et du COI pour indiquer la qualité de l'huile, sur la base d'études menées par le COI. La proposition P5 consiste à inclure ce paramètre dans les normes du Codex à des fins d'harmonisation avec les normes de l'UE et du COI. Bien que cette proposition soit appuyée par la plupart des membres, le Canada est d'avis que cette question doit être examinée davantage et que l'on pourrait obtenir des données supplémentaires auprès de pays membres à l'appui de son inclusion dans la norme.</p> <p>Le Canada appuie l'utilisation de données scientifiques solides lors de l'ajout de nouveaux paramètres à la norme. Le Canada aimerait aussi que le Comité explore diverses méthodes qui pourraient indiquer non seulement la qualité de l'huile, mais aussi l'addition d'huiles désodorisées.</p>	Canada
8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE	
<u>Esters éthyliques d'acides gras – EEAG</u>	Australie

Observation	Membre/observateur
On n'a pas atteint de consensus sur l'inclusion de cette méthode d'analyse et d'échantillonnage. L'Australie n'a pas soutenu l'inclusion des EEAG dans la norme. La méthode n'est pas fiable, les limites sont encore discutables et peuvent être influencées par la variété.	
<p><u>Méthode COI/T.20/Doc. n° 28</u></p> <p>Comme l'observation précédente.</p>	Australie
Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans la section sur les méthodes.	Brésil
Le Canada est encore en train d'examiner ce point et fera part de ses observations à l'issue de son examen.	Canada
L'UE est d'accord avec les mises à jour concernant cette section.	Union européenne
AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	
FACTEURS DE QUALITÉ	
<p>Le Brésil n'accepte pas de transférer le tableau des caractéristiques organoleptiques au corps principal de la norme. Le Brésil suggère également d'exclure la phrase « Huiles d'olive vierges : Voir Section 3 de la norme ».</p> <p>Justification : il n'existe pas de méthode officielle pour l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive raffinée, de l'huile de grignons d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, il n'y a donc aucune raison de le transférer au corps de la norme. En outre, il n'est pas nécessaire de mentionner la Section 3 pour les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges dans l'Annexe, car elle y figure déjà.</p>	Brésil
<p>À cet égard, le Canada est d'avis que toutes les huiles comestibles doivent être aptes à la consommation humaine et en tant que telles, ne doivent présenter aucun signe de rancidité. Il devrait être nécessaire de tenir compte d'aspects organoleptiques ou d'autres tests pour le démontrer. L'emplacement des différents paramètres, c.-à-d. s'ils se trouvent dans le corps ou dans l'Annexe de la norme, n'est important que si l'Annexe est en quelque sorte considérée comme facultative ou présente à titre purement informatif.</p> <p>Le Canada convient qu'il faut poursuivre les discussions pour parvenir à un consensus sur les caractéristiques organoleptiques de l'autre classification des huiles d'olive (par exemple l'huile d'olive raffinée, l'huile de grignons d'olive raffinée et les mélanges de ces huiles avec des huiles d'olive vierges) et sur le transfert ou non du tableau contenant ces paramètres de l'Annexe au corps de la norme.</p>	Canada
<p><i>DES DISCUSSIONS AURONT LIEU POUR DÉCIDER SI CE TABLEAU DOIT ÊTRE TRANSFÉRÉ OU NON À LA SECTION 3 DU CORPS PRINCIPAL DE LA NORME</i></p> <p>Annexe I</p> <ul style="list-style-type: none"> L'UE ne soutient pas le transfert des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive raffinée, de l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, de l'huile de grignons d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive de l'Annexe au corps principal de la norme, car elles seraient alors considérées comme des facteurs essentiels de qualité de la norme, ce qui n'est pas le cas pour ces catégories. 	Union européenne

Observation	Membre/observateur
<p>En outre, le transfert des caractéristiques organoleptiques de l'Annexe au corps principal de la norme nécessiterait une recherche supplémentaire pour définir les attributs, pour étalonner une méthode organoleptique pour ces catégories (à utiliser à des fins de classification et de contrôle), et pour établir des limites pertinentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'UE soutient la suppression de l'Annexe de la référence aux caractéristiques organoleptiques pour l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée, puis du terme « acceptable ». <p>Si le terme « acceptable » doit être conservé dans l'Annexe, l'UE peut accepter de définir le terme « acceptable » comme « sans symptômes de rancidité ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • En ce qui concerne « Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges » et « Huile de grignons d'olive », l'UE ne soutient pas la définition du terme « bonne » comme « fruitée et sans symptômes de rancidité ». Dans la définition de « bonne », il ne convient pas d'indiquer « sans symptômes de rancidité » pour l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive, car ces catégories peuvent être obtenues en mélangeant de l'huile d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive raffinée avec des huiles d'olive vierges et, par conséquent, pourraient présenter de légers défauts, dont la rancidité. • L'UE accepte de supprimer les critères concernant l'aspect et soutiendrait aussi la suppression des critères de couleur. <ul style="list-style-type: none"> □ L'UE est d'avis que les indications subjectives relatives à la couleur et à l'aspect des catégories d'huile d'olive autres que les huiles d'olive vierges, telles qu'elles sont exprimées dans la norme, sont impossibles à évaluer d'un point de vue de contrôle, et est donc favorable à la suppression de ces indications de l'Annexe de la norme. 	
<p>2. FACTEURS DE COMPOSITION CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</p> <p>Le Brésil accepte de supprimer ces paramètres de l'Annexe.</p>	Brésil
<p>3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</p> <p>Le Brésil est d'accord avec les modifications des énoncés pour l'indice de réfraction, l'indice de saponification, l'indice d'iode et l'insaponifiable.</p>	Brésil
<p>4. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</p> <p>Le Brésil est d'accord avec les modifications proposées dans la section sur les méthodes.</p>	Brésil

Annexe II**Observations du Conseil oléicole international (COI)**

1. Observations générales :

Le Conseil oléicole international (COI) remercie le président et les coprésidentes du groupe de travail électronique (GTe) pour l'excellent travail réalisé sur ce thème et salue l'avant-projet de révision de la norme.

Malgré le statut d'observateur du COI à la réunion du Codex, nous aimerions souligner que le COI est l'organisation intergouvernementale de référence chargée de la gestion de l'accord international des Nations unies sur l'huile d'olive et les olives de table. Notre norme est fondée sur des études scientifiques et des données probantes issues des travaux d'experts de tous les pays membres et non-membres du COI.

Le COI salue les modifications proposées par les experts du GTe.

Le Secrétariat exécutif du COI a révisé le document CX/FO 19/26/4 Rev.1 (novembre 2018), en demandant aussi à ses pays membres de faire part de leurs observations. Nous avons constaté un certain nombre de divergences entre cette version et la dernière version de la norme commerciale du COI (COI/T.15/NC N° 3/Rev.12, juin 2018), mais seules quelques modifications formelles sont incluses, sans modification importante.

Le COI est disponible pour réaliser les études additionnelles qui pourront s'avérer nécessaires ou appropriées.

2. Observations sur le document CX/FO 19/26/4 Rev.1 :

Section 3

[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]

L'acidité libre devrait être exprimée dans les deux cas avec deux décimales.

Cette suggestion a pour but une harmonisation avec la définition d'autres catégories et avec le règlement du COI.

Section 3.1

Tableau sur la composition en acides gras

Toutes les valeurs doivent être exprimées avec deux décimales. On notera que (dans la version anglaise) certaines décimales sont indiquées par erreur à l'aide de virgules au lieu de points.

Cette suggestion a pour but une harmonisation avec la définition d'autres catégories et avec le règlement du COI.

Tableau sur le 2-glycérid monopalmitate

Les valeurs pour l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, et l'huile d'olive raffinée doivent être indiquées avec deux décimales (toutes doivent être sous la forme « 14,00 »).

Cette suggestion a pour but une harmonisation avec la définition d'autres catégories et avec le règlement du COI.

Notes b et c du tableau sur la composition en desméthylstérols

Δ -5.23 et Δ -5.24 (dans la version anglaise) doivent être sous la forme « Δ -5,23 » et « Δ -5,24 » (c.-à-d. avec des virgules).

Tableau sur les stérols totaux

Svp utiliser le terme « teneur totale en stérols » au lieu de « stérols totaux ».

Svp utiliser une valeur de 1000 mg/kg pour [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] et l'huile d'olive raffinée. Svp diviser les deux derniers éléments du tableau : le premier (Huile de grignons d'olive constituée...) devrait avoir une valeur de 1600 mg/kg. Le deuxième seulement devrait avoir une valeur de 1800 mg/kg.

Tableau sur Δ ECN42

Svp utiliser deux décimales pour les trois valeurs du tableau.

Cette suggestion a pour but une harmonisation avec la réglementation internationale et du COI.

Tableau sur l'absorbance dans la région ultraviolette

Le terme « absorbency » (dans la version anglaise) devrait être « absorbancy ».

La première colonne devrait indiquer « 270 nm ou 268 nm » au lieu de 270 nm/268 nm.

Les formules figurant dans la note (5) sont incorrectes : la mise au carré doit être supprimée dans les deux formules.

Autres

Pour les esters éthyliques d'acides gras, il faut inclure une note indiquant que cette limite s'applique uniquement à l'huile d'olive vierge extra.

C'est nécessaire car ce paramètre est utilisé comme indicateur de qualité sur la base d'études réalisées dans le contexte de groupes d'experts du COI.

Autres facteurs de composition et de qualité – 1. Facteurs de qualité Tableau sur les impuretés insolubles

La valeur pour les huiles d'olive vierges doit être exprimée avec deux décimales (« 0,10 »).

Cette suggestion a pour but d'assurer la cohérence avec le règlement du COI.