

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FO 01/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Dix-septième session

Londres, Royaume-Uni, 19-23 février 2001

PROJET DE NORME RÉVISÉ POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

Les commentaires ci-après ont été reçus du Canada, du Japon, de la Pologne, du Portugal, de l'Espagne et du Conseil international de l'huile d'olive en réponse au document CL 2000/32-FO.

CANADA

1. Champ d'application

Le Champ d'application indique que la norme ne s'applique pas aux huiles d'olive et de grignons d'olive qui doivent subir une transformation additionnelle « pour les rendre propres à la consommation humaine ». Le Canada suggère de modifier légèrement la formulation du Champ d'application, pour faire correspondre cette formulation avec les déclarations de champ d'application figurant dans les autres normes sur les graisses et les huiles :

La présente norme s'applique aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive décrites dans la Section 2 et présentées dans un état les rendant propres à la consommation humaine.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Les Sections 3.5, 3.6 et 3.7 se réfèrent aux huiles d'olive, huiles d'olive vierges, etc. qui sont « propres à la consommation humaine ». Étant donné le « Champ d'application » du document, le texte « propre à la consommation humaine » est en fait superflu. Le Canada suggère d'omettre ce texte ou de le remplacer par « ... huile d'olive raffinée et huile d'olive vierge présentant les caractéristiques identifiées dans la Section 2 - Définitions et respectant les conditions identifiées dans les Sections 3.1, 3.2 et 3.3. »

La Section 3.9 spécifie une teneur en acide linoléique (C18:3) de 0 - 0,9 % pour l'huile d'olive vierge, l'huile d'olive/huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive. Or le Conseil international de l'huile d'olive a révisé sa limite en 1998 pour refléter une teneur en acides gras (C18:3) de 0 - 1,0 %. Le Canada suggère que le Comité du Codex sur les graisses et les huiles envisage de réviser cette Section, pour qu'elle se trouve en accord avec la condition formulée par le Conseil international de l'huile d'olive.

7. Étiquetage

La Section 7.2 stipule que « L'acidité libre de l'huile » doit être déclarée sur l'étiquette et exprimée en acide oléique. L'acidité libre réelle sera différente pour chaque lot et changera peut-être aussi durant le stockage. Il faudrait donc réviser cette déclaration de manière à refléter cette variabilité. Une révision de cette Section est suggérée ci-dessous :

La limite d'acidité libre de l'huile doit être déclarée sur l'étiquette, par exemple une acidité de 0 – 1,0 % ou une acidité maximum de 1,0 %, correspondant à la qualité d'huile identifiée dans les Sections 3.1 à 3.7.

Annexe à la norme

La Section 2.1 de l'Annexe spécifie la teneur maximale en acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides (somme des acides palmitique et stéarique). La teneur figurant sur la liste pour l'« huile de grignons d'olive » est « *non spécifiée* ». Le Canada suggère que si l'on n'a pas l'intention de spécifier une teneur maximale pour cette huile, il n'est pas nécessaire de la faire figurer dans la liste. Si le Comité du Codex sur les graisses et les huiles désire la conserver dans la liste, le Canada suggère qu'une limite de 2,2 % conviendrait. Cette teneur est identique à celle qui est spécifiée pour « l'huile de grignons d'olive raffinée ». Par définition (Section 3.7), l'huile de grignons d'olive est un mélange d'huile d'olive vierge comestible et d'huile de grignons d'olive raffinée ; la valeur pour l'huile « de grignons d'olive » ne dépasserait donc jamais la valeur pour « l'huile de grignons d'olive raffinée ». Par conséquent, une teneur de 2,2 % semblerait être une teneur maximale appropriée pour les acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides (somme des acides palmitique et stéarique).

Les critères établis dans la Section 2.1 de l'Annexe peuvent servir à détecter la falsification de n'importe quelle qualité d'huile d'olive avec de l'huile d'olive ré-estérifiée – qui ne serait pas conforme à la norme visant l'huile d'olive qui est définie dans la Section 2.1. Toutefois, l'Annexe est précédée d'une déclaration formulée ainsi : « *L'Annexe à cette norme contient des dispositions dont l'application par les partenaires commerciaux est facultative et dont l'acceptation n'est pas automatique par les gouvernements* ». Les critères identifiés dans 2.1 ne seraient donc pas à la disposition des gouvernements pour la détection d'une falsification avec de l'huile d'olive ré-estérifiée, et un outil utile pour la répression des fraudes serait ainsi supprimé. Le Canada suggère de transférer la Section 2.1 à la Section 3, et de transférer les méthodes d'analyse correspondantes, identifiées dans la Section 4.6, à la Section 8 de la Norme.

La Section 3.6 indique que « *After passage of the sample through activated alumina, absorbency at 20 nm shall be equal or less than 0.11.* » Pour l'absorption dans l'ultra-violet, 20 nm devrait être 270 nm. [NDT: Ce chiffre est de 20 nm dans la version anglaise, mais le commentaire ne s'applique pas à la version française, car le chiffre y a déjà été rectifié et il est actuellement de 270 nm].

JAPON

3.9 Composition en acides gras déterminée par chromatographie gazeuse/liquide (pourcentage d'acides gras totaux)

En ce qui concerne les huiles d'olive raffinées, les compositions en acides gras *trans* devraient être modifiées ainsi :

| | |
|-------------------|------------|
| C18:1 T | 0,0 – 0,40 |
| C18:2 T + C18:3 T | 0,0 – 0,60 |

Raison: Le Japon estime que les fourchettes des compositions en acides gras *trans* devraient être élargies, pour refléter les diverses conditions des procédés de raffinage ; en effet, le niveau des acides gras *trans* (C18:1 T, C18:2 T, C18:3 T) diffère en fonction des conditions de chauffage du procédé de raffinage (désodorisation).

5. Contaminants

Nous proposons d'ajouter le contaminant suivant :

5.4 Savon – Il ne faut pas détecter de savon dans les huiles d'olive vierges ou dans les huiles d'olive (la limite de détection du savon doit être de 5 ppm).

Raison : Une disposition concernant le dosage du savon figure dans la norme actuelle (CODEX STAN 33-1981), et la présence de cette disposition dans la norme actuelle en indique la nécessité. L'acidité sert à évaluer la qualité, or il est possible de faire diminuer la teneur en acides gras libres en utilisant

intentionnellement un procédé d'alcalinisation pour réduire cette teneur. Pour éviter cette alcalinisation intentionnelle, le dosage du savon devrait être obligatoire.

7. Étiquetage

7.2 Acidité libre de l'huile – Cette mention devrait être supprimée.

Raison : Nous estimons que la déclaration de l'acidité libre sur les étiquettes des produits sèmerait la confusion parmi les consommateurs, et donc qu'elle n'est pas nécessaire. Les niveaux maximaux d'acidité libre dans les huiles d'olive sont énoncés dans « 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité ». La saveur est jugée importante, surtout pour les huiles d'olive vierges, et la déclaration sur l'étiquette d'un seul élément lié à l'acidité pourrait faire croire aux consommateurs, à tort, que l'on s'appuie en priorité sur l'acidité pour évaluer la qualité des produits – ce qu'il faut éviter. En d'autres termes, nous pensons que la déclaration de l'acidité sur l'étiquette signifierait, pour les consommateurs, que les produits dont l'acidité libre est inférieure sont des produits de meilleure qualité, même dans une même catégorie. Le classement de l'huile d'olive en catégories comme « huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge, huile d'olive raffinée », suivant le niveau d'acidité libre, est déjà établi dans la Section 3, et nous estimons donc que la déclaration, sur l'étiquette, du nom basé sur ce classement en catégories, représente une information suffisante pour permettre aux consommateurs de comprendre le niveau d'acidité de l'huile d'olive étiquetée.

Annexe – Autres facteurs de composition et de qualité

Nous proposons d'ajouter le facteur ci-après :

Matières volatiles à 105° (Cette disposition figure dans le Paragraphe 5.1 de la norme actuelle (CODEX STAN 33-1981)) – En ce qui concerne les huiles d'olive vierges et les huiles d'olive, les limites maximales ne doivent pas dépasser 0,1 % m/m).

Raison : Il convient de fixer une limite maximale de 0,1 % car si la teneur en humidité et en matières volatiles dépasse 0,1 %, l'huile devient moins transparente, ce qui, pour les consommateurs, indiquera une qualité médiocre.

POLOGNE

Section 3.10.3 – Teneur maximale en érythrodiol et en uvaol (pourcentage des stérols totaux)

Nous suggérons de changer le titre en adoptant la formulation suivante : « Teneur en érythrodiol et en uvaol », et de spécifier en outre la teneur en érythrodiol et en uvaol pour les huiles suivantes :

Huile de grignons d'olive raffinée – min. 12

Huile de grignons d'olive – > 4,5

SECTION 3.11 – CIRES

Nous proposons de fixer les limites maximales suivantes pour les cires dans:

L'huile de grignons d'olive raffinée – non spécifiée

L'huile de grignons d'olive – > 350

3.12 – Détection d'huiles de graines

Nous suggérons de fixer la différence maximum entre les teneurs effectives et théoriques en triglycérides ECN 42 pour:

L'huile de grignons d'olive raffinée – 0,5

ANNEXE, SECTION 1.3 – METAUX PRESENTS A L'ETAT DE TRACES

Nous estimons que la limite maximale de fer dans l'huile raffinée ne doit pas dépasser 1,5 mg/kg. Nous pensons qu'il faut fixer des limites pour les métaux lourds suivants:

Cd – pas plus de 0,01 mg/kg

Hg – pas plus de 0,01 mg/kg

PORTUGAL

Portugal est d'accord avec le projet de Norme révisé pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive avec les commentaires suivantes (version française):

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.4 Huile d'olive raffiné

(nous proposons un Maximum de 0,5/100g pour l'acidité libre exprimé n acide oleique)

3.6 Huile de grignons d'olive raffiné

(nous proposons un Maximum de 0,5/100g pour 'acidité libre exprimé en acide oleique)

3.8 Caractéristiques organoleptiques (odeur et goût) des huiles d'olive vierges

(Tout ce point doit être conforme à la version anglaise), notamment.

"huile d'olive vierge" et non "huile d'olive vierge fine", "Médiane de l'attribut fruité" et nom "Médiane du défaut dans le fruit"

ESPAGNE

Les commentaires suivants sont soulevés concernant la version espagnole:

Commentaires généraux

Dans le titre de la Norme, il faut remplacer le mot « aceituna » par « oliva », pour faire correspondre les noms utilisés par le Codex et par le COI.

Section 1. Champ d'application

Dans les 1ère et 2ème lignes, là où on lit : « ...de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « ...de orujo de oliva... ».

Section 2. Description

Section 2.2: Pour améliorer la formulation de la version espagnole, nous proposons de remplacer la phrase suivante: « ...medios físicos (en particular en determinadas condiciones térmicas) que no produzcan la alteración del aceite, y que no se haya sometido a más tratamiento... » par « ...medios físicos en condiciones térmicas especiales que no produzcan alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento... ».

Section 2.3: Dans la 1ère ligne, là où on lit: « ...de orujo de aceituna se entiende el aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes del orujo de aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos mediante procedimientos... », il faudrait lire: « ...de orujo de oliva se entiende el aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos... ».

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Sous-Section 3.4: Dans la 1ère ligne, là où on lit: « ...técnicas de refinación que no provocan modificaciones en la... », il faudrait lire: « ...técnicas de refinado que no provoquen modificación de la... ».

Nous suggérons de remplacer le chiffre d'acidité libre exprimée en acide oléique, soit 0,3 grammes/100 grammes, par 0,5 grammes/100 grammes.

Sous-Section 3.6: Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Aceite de orujo de aceituna refinado: Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de aceituna sin refinar, mediante técnicas de refinación que no provocan modificación... », il faudrait lire: « Aceite de orujo de oliva refinado: Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo, mediante técnicas de refinado que no provoquen modificación... ».

Nous suggérons de remplacer le chiffre d'acidité libre exprimée en acide oléique, soit 0,3 grammes/100 grammes, par 0,5 grammes/100 grammes.

Sous-Section 3.7: Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Aceite de orujo de aceituna: mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado... », il faudrait lire: « Aceite de orujo de oliva: mezcla de aceite de orujo de oliva refinado... ».

Sous-Section 3.8: Pour le titre de la 3ème colonne, il faudrait remplacer « Mediana del atributo frutoso » par « Mediana del atributo frutado ».

Après l'astérisque, là où on lit: « ...mediana del atributo frutoso es igual... », il faudrait lire : « ...mediana del atributo frutado sea igual... ».

Sous-Section 3.9: Le titre: « Composición de ácidos grasos determinada mediante cromatografía gas líquido (%...) », devrait être remplacé par: « Composición en ácidos grasos por cromatografía en fase gaseosa (%...) ».

Dans la ligne commençant par C18:3 là où on lit: « C18:3 – 0,0-0,9, 0,0-0,9, 0,0-0,9 », il faudrait lire: « C18:3 – 0,0-1,0, 0,0-1,0, 0,0-1,0 ».

Sous-Section 3.10: Dans le titre là où on lit: « Composición de esteroides y alcohol triterpeno », il faudrait lire: « Composición en esteroides y alcoholes triterpénicos ».

Sous-Section 3.10.1: Dans la colonne concernant les stérols, nous suggérons d'ajouter le sitostérol, par conséquent là où on lit: « ...+ clérostérol + sitostanol... », il faudrait lire: « ...+ clérostérol + sitostérol + sitostanol... ».

Sous-Section 3.10.2: Le titre de la sous-section, « Valor mínimo del contenido total de esteroides », devrait être remplacé par: « Contenido mínimo en esteroides totales ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges », car il existe deux classes d'huile d'olive vierge.

Dans la 4ème ligne, là où on lit: « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire: « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 5ème ligne, là où on lit: « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire: « Aceite de orujo de oliva ».

Sous-Section 3.10.3: Dans le titre, là où on lit: « Contenido máximo de eritrodíol... », il faudrait lire: « Contenido máximo en eritrodíol... ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Huile d'olive vierge », il faudrait lire: « Huiles d'olive vierges ».

Sous-Section 3.11: Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Sous-Section 3.12: Le titre de la colonne, « Diferencia máxima entre el contenido teórico de Triglicérido ECN 42 », devrait être remplacé par : « Diferencia máxima entre el contenido real y el contenido teórico en Triglicéridos de los ECN 42 ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Huile d'olive vierge », il faudrait lire: « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva ».

Sous-Section 3.13: Le titre de la deuxième colonne, « Relación mínima R1 : estereo », devrait être remplacé par : « Relación mínima R1 de estereo ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit: « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva ».

Section 4. Additifs alimentaires

Sous-Section 4.2 : Dans le titre, là où on lit « ...de orujo de aceituna refinado y aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « ...de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva. ».

Section 6. Hygiène

Sous-Section 6.2 : Dans la 2ème ligne, là où on lit : « ...exempt de matières inadmissibles », il faudrait lire : « ...exempt de matières étrangères ».

Sous-Section 6.3 : Le contenu de cette sous-section devrait être spécifié et développé plus en détail, en faisant référence à la présence et à la concentration des toxines, des micro-organismes et/ou des parasites qui peuvent représenter un risque pour la santé, sans se contenter d'une référence générale à ces polluants.

Section 7. Étiquetage

Sous-Section 7.1 : Dans la 3ème ligne, là où on lit : « ...de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « ...de orujo de oliva... ».

Sous-Section 7.2. : Dans la 1ère ligne, là où on lit: « ...expresada en términos de ácido... », il faudrait lire : « ...expresada en ácido... ».

Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Sous-Section 8.4 : Dans le titre, là où on lit: « ...contenido de ácidos... », il faudrait lire : « ...contenido en ácidos... ».

Sous-Section 8.5 : Dans le titre, là où on lit: « ...contenido de cera... », il faudrait lire : « ...contenido en cera... ».

Sous-Section 8.6 : Dans le titre, là où on lit: « ...contenido efectivo y el contenido teórico de triglicerido ECN... » il faudrait lire : « ...contenido real y el contenido teórico en trigliceridos de los ECN... ».

**Nous suggérons de remplacer les méthodes figurant dans cette sous-section par la méthode suivante:
«COI/T. 20/Doc. n° 20 ».**

Sous-Section 8.7 : Dans le titre, là où on lit : « ...composición y el contenido de esteroides. », il faudrait lire: « ...composición del contenido en esteroides ».

Sous-Section 8.8 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de eritrodiol », il faudrait lire : « ...contenido en eritrodiol ».

Sous-Section 8.9 : Dans le titre, là où on lit : « Determinación de los aceites ... », il faudrait lire : « Detección de aceites... ».

Sous-Section 8.11 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de arsénico. », il faudrait lire : « ...contenido en arsénico. ».

Sous-Section 8.12 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de plomo. », il faudrait lire : « ...contenido en plomo. ».

Appendice

Section 1. Facteurs de qualité

Sous-Section 1.1 : Dans le titre, là où on lit : « Contenido de agua... », il faudrait lire : « Contenido en agua... ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 5ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva ».

Sous-Section 1.2 : Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 5ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva ».

Sous-Section 1.4 : Dans le titre, là où on lit : « Índice de peróxido », il faudrait lire : « Índice de peróxidos ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 6ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva ».

Sous-Section 1.5 : Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Sous-Section 1.5.1 : Dans la 3ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 5ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva ».

Section 2. Facteurs de composition

Sous-Section 2.1 : Dans le titre, là où on lit : « Contenido de ácidos... », il faudrait lire : « Contenido en ácidos... ».

Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna... », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva... ».

Dans la 5ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna », il faudrait lire : « Aceite de orujo de oliva ».

Dans la colonne portant le titre « Teneur maximale » pour l'huile de grignons d'olive, ligne 5, nous suggérons de remplacer la valeur « non spécifiée » par « 2,2 % ».

Section 3. Caractéristiques chimiques et physiques

Sous-Section 3.2 : Dans la 1ère ligne , là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva. ».

Sous-Section 3.3 : Dans la 1ère ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva. ».

Sous-Section 3.4 : Dans la 1ère ligne , là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva. »

Sous-Section 3.5 : Dans la 1ère ligne , là où on lit : « Huile d'olive vierge », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 4ème ligne, là où on lit « Aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva. ».

Sous-Section 3.6 : Dans la 2ème ligne, là où on lit : « Huile d'olive vierge fine », il faudrait lire : « Huiles d'olive vierges ».

Dans la 6ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna refinado », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva refinado ».

Dans la 7ème ligne, là où on lit : « Aceite de orujo de aceituna. », il faudrait lire : « Aceites de orujo de oliva. ».

Section 4. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Sous-Section 4.1 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de agua... », il faudrait lire : « ...contenido en agua... ».

Sous-Section 4.2 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de impurezas... », il faudrait lire : « ...contenido en impurezas... ».

Sous-Section 4.6 : Dans le titre, là où on lit : « ...contenido de ácidos... », il faudrait lire : « ...contenido en ácidos... ».

Sous-Section 4.7 : Dans le titre, là où on lit : « ...índice de peróxido. », il faudrait lire : « ...índice de peróxidos. ».

CONSEIL INTERNATIONAL DE L'HUILE D'OLIVE

Commentaires généraux

À chaque fois que le terme « huile d'olive vierge » s'applique aux trois qualités d'huile d'olive vierge (3.1, 3.2 et 3.3) et que le terme « huile de grignons d'olive » s'applique aux deux qualités d'huile de grignons d'olive (3.6 et 3.7), ces termes doivent figurer au pluriel. C'est le cas dans les Sections 3.9, 3.10.1, 3.10.2, 3.10.3, 3.11, 3.12 et 3.13 de la Norme et dans les Sections 1.1, 1.2, 1.4, 1.5.1, 2.1, 3.2, 3.3, 3.4 et 3.5 de l'Annexe.

Section 3.9

| | Huiles d'olive vierges | Huile d'olive Huile d'olive raffinée | Huiles de grignons d'olive |
|-------|------------------------|---|----------------------------|
| C18:3 | 0,0 – 1,0 | 0,0 – 1,0 | 0,0 – 1,0 |

Section 3.10.1

Stigmastérol < campestérol (au lieu de \leq).

SECTION 7.2

Il faudrait supprimer la référence à la déclaration obligatoire de l'acidité libre de l'huile sur l'étiquette, en accord avec la décision prise par le Conseil international de l'huile d'olive en juin 1999 et avec la modification correspondante de la norme commerciale du Conseil international de l'huile d'olive le 10 Juin 1999.

Section 8

L'année de sortie des méthodes ISO devrait être supprimée, comme on l'a fait pour les méthodes de l'UICPA, car ces méthodes sont, elles aussi, régulièrement mises à jour, et les chimistes doivent utiliser la dernière mise à jour pour chaque méthode. Cette remarque s'applique aux Sections 8.2, 8.3, 8.12, 8.13 et 8.14 de la Norme et aux Sections 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.7, 4.9, 4.10 et 4.13 de l'Annexe.

Section 8.3

Il faudrait supprimer la méthode N° 2.302 de l'UICPA.

Section 8.6

D'après COI/T.20/Doc. N° 20 au lieu des méthodes citées, à savoir IUPAC 2.507, IUPAC 2.324 et COI/T.20/Doc. N° 9.

Section 8.9

Ajouter **ISO 15788-1**

Annexe, Section 2.1

Teneur maximale pour l'huile de grignons d'olive **2,2 %**

Annexe, Section 3.6

Les désignations ci-après devraient être corrigées :

Au lieu de « Huile d'olive vierge fine », il faudrait lire « **Huile d'olive vierge** ».

Au lieu de « Refined olive-residue oil », il faudrait lire « **Refined olive-pomace oil** » [NDT : S/O en français, rectifié dans la version française].

Au lieu de « Olive-residue oil », il faudrait lire « **Olive-pomace oil** » [NDT : S/O en français, rectifié dans la version française].

La remarque * devrait être corrigée ainsi :

« After...absorbency at **270 nm** shall be... » [NDT : Ce chiffre est de 20 nm dans la version anglaise, mais le commentaire ne s'applique pas à la version française, car le chiffre y a déjà été rectifié et il est actuellement de 270 nm].

Annexe, Section 4.7

Il faudrait ajouter la méthode **ISO 3960**.