

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FO 19/26/4-Rev.1

Novembre 2018

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 (CXS 33-1981)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Espagne sous la coprésidence de l'Argentine et du Canada)

(à l'Étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations sur **l'avant-projet de révision de la norme tel que présenté en Annexe I**, à l'Étape 3, **avant le 15 janvier 2019**.

Ces observations sont à soumettre par le biais du Système d'observations en ligne du Codex (OCS) : <https://ocs.codexalimentarius.org/> comme il est stipulé dans [CL 2018/76/OCS-FO](#).

Contexte

1. À la 25^{ème} session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO25), qui s'est tenue à Kuala Lumpur, en Malaisie, la délégation de l'Union européenne a remarqué que la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) n'avait pas été examinée au cours des 15 dernières années, malgré de multiples innovations technologiques et scientifiques, l'élargissement des zones cultivées, ainsi que l'augmentation des volumes et de la valeur marchande des échanges commerciaux.
2. Le Comité est convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des Sections 3 et 8 et de l'Annexe de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981). En examinant ces travaux, le Comité a précisé que les travaux proposés tiendraient compte des besoins des membres du Codex, des dernières connaissances technologiques et des progrès scientifiques dans ce secteur, afin de faciliter les échanges commerciaux, de favoriser la protection des consommateurs et de faciliter l'alignement de la législation nationale avec le Codex.
3. Le Comité est également convenu d'établir un GTe, sous la présidence de l'Espagne et la coprésidence de l'Argentine et du Canada, et travaillant en anglais seulement, pour préparer l'avant-projet de révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981), en vue de sa circulation pour observations à l'Étape 3 et de son examen au CCFO26, sous réserve d'approbation des nouveaux travaux par la CAC40.
4. Le Comité est convenu en outre d'établir un groupe de travail physique (GTp), sous la présidence de l'Espagne et la coprésidence de l'Argentine et du Canada, ouvert à tous les membres, qui se réunira juste avant la 26^{ème} session du CCFO pour examiner le rapport du GTe et les observations présentées.

Calendrier et discussions

5. Le groupe de travail électronique a été créé en 2017 et l'Espagne, l'Argentine et le Canada ont invité les membres du Codex et les organisations observatrices intéressées à participer à ce groupe de travail électronique. Des représentants de 25 pays membres du Codex, y compris l'Union européenne, et d'une organisation observatrice, ont exprimé leur intérêt à participer (Annexe II).

6. Le GTe a travaillé de septembre 2017 à septembre 2018. Son travail a consisté initialement en des discussions et en un accord sur les diverses normes régionales, nationales et internationales à examiner. Deux cycles de discussions ont ensuite eu lieu au sein du groupe. Le premier cycle s'est appuyé sur une série de documents de discussion avec des questionnaires, afin d'avoir une consultation sur les définitions et les termes, ainsi que sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Le deuxième cycle a débuté en juillet 2018 ; au cours de ce cycle ont eu lieu des discussions sur les points pour lesquels il n'y avait pas de consensus et sur la liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7. Les travaux de ce GTe ont commencé par une analyse comparative des normes suivantes :

- Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. CXS 33-1981. Adoptée en 1981. Révisée en 1989, 2003, 2015. Amendée en 2009, 2013.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo VII. Alimentos grasos. Aceites alimenticios. Artículos 535 y 536.
- United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil. Entrée en vigueur le 25 octobre 2010.
- Australian Standard®. Olive Oils and Olive-Pomace Oils. **AS 5264—2011**
- South African National Standard. Olive oils and olive-pomace oils. **SANS 1377:2015 Edition 1**
- State of California. Department of Food and Agriculture. Grade and Labeling Standards for Olive Oil, Refined-Olive Oil and Olive-Pomace Oil. Entrée en vigueur le 27 septembre 2016.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Gabinete do Ministro. Instrução Normativa Nº 1, 30 de Janeiro de 2012 ;
- Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes. **Version consolidée: 04/12/2016.**
- **Norme Commerciale** du Conseil oléicole international. COI/T.15/NC N° 3/Rév. 11. Juillet 2016

8. Il y a eu consensus sur de nombreux points, et lorsque la majorité des membres ont appuyé des changements spécifiques, ceux-ci ont été envisagés pour la révision. Toutefois, il y a eu aussi un certain nombre de domaines où des avis divergents ont été reçus, et qui seront présentés à la 26^{ème} session du CCFO pour examen, notamment : la définition de l'huile d'olive raffinée – différentes opinions des membres quant à l'inclusion des méthodes de raffinage ; la dénomination d'huiles spécifiques – il n'y a pas eu de consensus sur les noms à utiliser pour l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive ; la composition en acides gras – limites inférieures pour C16:0 et C18:1.

Conclusion et recommandation

9. L'Annexe I contient l'avant-projet de révision de la norme, dans lequel figurent les amendements agréés par les membres du GTe. Les éléments qui doivent encore faire l'objet de discussions figurent entre crochets.

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

(Étape 3)

Notes concernant les révisions proposées à la norme actuelle :

En caractères gras et souligné : amendement agréé par la totalité/la majorité des membres du groupe de travail électronique (consensus)

[Entre crochets et en italique] : amendement proposé mais non agréé par la totalité/la majorité des membres (pas de consensus)

~~Barré~~ : texte dont la suppression a été agréée (avec consensus)

~~[Barré entre crochets]~~ : texte dont la suppression a été proposée mais non agréée par la totalité/la majorité des membres du GTe (pas de consensus)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

L'huile d'olive est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.), à l'exclusion des huiles obtenues par solvants ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

Les huiles d'olive vierges sont les huiles obtenues du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, particulièrement thermiques, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants autres que des solvants halogénés ou par d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

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.

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.

~~**[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]~~

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

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]*

ou

[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.]

ou

[Huile d'olive raffinée : huile d'olive obtenue à partir des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage [y compris des techniques modérées et des traitements plus légers] [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}] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie dans la présente norme.]

~~**[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 1,0 g/100 g et ses autres caractéristiques [caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.²

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 [physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prescrites pour cette catégorie.¹

~~**[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 1,0 g/100g et ses autres caractéristiques [physico-chimiques et organoleptiques] correspondent à celles prévues pour cette catégorie.²

3.1 Caractéristiques organoleptiques (odeur et saveur) des huiles d'olive vierges

	Médiane du défaut	Médiane de l'attribut fruité
Huile d'olive vierge extra	Me = 0,0	Me → ≥ 0,0
Huile d'olive vierge	0 < Me ≤ 2,5 ≤ 3,5	Me → ≥ 0,0
[Huile d'olive vierge courante]	[2,5 < Me ≤ 6,0*]	

~~[* Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane de l'attribut fruité est égale à 0.]~~

Composition en acides gras déterminée par chromatographie en phase gazeuse (% 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 de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]
	Huile d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive raffinée

² Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

Acides gras

C14:0	0,0 – 0,05 0,03	0,0 – 0,05 0,03	0,0 – 0,05 0,03
C16:0	[7,0] 7,5 – 20,0	[7,0] 7,5 – 20,0	[7,0] 7,5 – 20,0
C16:1	0,3 – 3,5	0,3 – 3,5	0,3 – 3,5
C17:0	0,0 – 0,3 0,4	0,0 – 0,3 0,4	0,0 – 0,3 0,4
C17:1	0,0 – 0,3 0,6	0,0 – 0,3 0,6	0,0 – 0,3 0,6
C18:0	0,5 - 5,0	0,5 - 5,0	0,5 – 5,0
C18:1	[53,0] 55,0 – 83,0	[53,0] 55,0 – 83,0	[53,0] 55,0 – 83,0
C18:2	2,53,5 – 21,0	2,53,5 – 21,0	2,53,5 – 21,0
C18:3 ³			
C20:0	0,0 – 0,6	0,0 – 0,6	0,0 – 0,6
C20:1	0,0 – 0,4 0,5	0,0 – 0,4 0,5	0,0 – 0,4 0,5
C22:0	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2	0,0 – 0,3
C24:0	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2	0,0 – 0,2
Acides gras <i>trans</i>			
C18:1 T	0,0 - 0,05	0,0 - 0,20	0,0 - 0,40
C18:2 T + C18:3 T	0,0 - 0,05	0,0 - 0,30	0,0 - 0,35

Teneur en 2-glycéryl monopalmitate (%)

Huiles d'olive vierges [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	C16:0 ≤ 14,0 %, 2P ≤ 0,9 % C16:0 > 14,0 %, 2P ≤ 1,0 %
Huile d'olive raffinée	C16:0 ≤ 14,0 %, 2P ≤ 0,9 % C16:0 > 14,0 %, 2P ≤ 1,1 %
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 1,4%
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 1,2 %

Composition en stérols et en dialcools triterpéniques

Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)

Cholestérol	≤ 0,5
Brassicastérol	≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive ≤ 0,1 pour les autres catégories <u>pour les huiles d'olive</u>
Campestérol	≤ 4,0 ^(a)

³ Dans l'attente des résultats de l'enquête du Conseil oléicole international (COI) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales pourront continuer à être appliquées.

Stigmastérol < campestérol

Δ -7- stigmastérol $\leq 0,5^{(b)}$

β -sitostérol apparent^(c)

β -sitostérol + Δ 5-avénastérol + Δ 5-23-stigmastadiérol + clérosterol + sitostanol + Δ 5-24-stigmastadiérol $\geq 93,0$

^(a) Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campestérol > 4,0 % et $\leq 4,5$ %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est $\leq 1,4$ % et la teneur en Δ -7-stigmastérol est $\leq 0,3$ % et la teneur en stigmastadiènes est $\leq 0,05$ mg/kg. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.

^(b) Si la valeur est > 0,5 et $\leq 0,8$ %, la valeur pour le campestérol doit être $\leq 3,3$, β -sitostérol apparent / (campestérol + Δ -7-stigmastérol) ≥ 25 , la valeur pour le stigmastérol doit être $\leq 1,4$ et la valeur pour Δ ECN₄₂ doit être $\leq 10,1$. Les valeurs des huiles de grignons d'olive raffinée doivent être >0,5 et $\leq 0,7\%$ ensuite le stigmastérol $\leq 1,4\%$ and Δ ECN₄₂ $\leq 0,4$.

^(c) Pic chromatographique constitué de : Δ 5,23-stigmastadiérol + clérosterol + β -sitostérol + sitostanol + Δ 5-avénastérol + Δ 5,24-stigmastadiérol.

Teneur minimale en stérols totaux

Huiles d'olive vierges	
Huile d'olive raffinée	1000 mg/kg
Huile d'olive	
Huile de grignons d'olive raffinée	1800 mg/kg
Huile de grignons d'olive	1600 mg/kg
Huiles d'olive vierges	≥ 1000 mg/kg
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≥ 1600 mg/kg
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]	≥ 1800 mg/kg
Huile de grignons d'olive raffinée	

Teneur maximale en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)

Huiles d'olive vierges	
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	$\leq 4,5$
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]	$> 4,5$
Huile de grignons d'olive raffinée	

Teneur en cires

Huiles d'olive vierges	≤ 250 mg/kg ≤ 150 mg/kg (d)
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 350 mg/kg
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	> 350 mg/kg
Huile de grignons d'olive raffinée	

^(d) Somme de C₄₂ + C₄₄ + C₄₆

ΔECN₄₂ – Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

Huiles d'olive vierges	0,2
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile d'olive raffinée	0,3
[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	0,5

Teneur maximale en stigmastadiènes

Huiles d'olive vierges	0,15 ≤ 0,05 mg/kg
------------------------	--------------------------

Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)

Huiles d'olive vierges	≤ 20, 0
Huile d'olive raffinée	≤ 5, 0
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 15, 0
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 5, 0
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 15, 0

Absorbance dans l'ultraviolet K-270 la région ultraviolette ($K_{1cm}^{\%}$)

	Absorbance à 270 nm 270 nm/268 nm	Delta K $\Delta K^{(5)}$
Huile d'olive vierge extra	≤ 0,22	≤ 0,01
Huile d'olive vierge	≤ 0,25	≤ 0,01
[Huile d'olive vierge courante]	[≤ 0,30*]	[≤ 0,04]
Huile d'olive raffinée	≤ 1,10 1,25	≤ 0,16
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges] Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,90 1,15	≤ 0,15
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 2,00	≤ 0,20
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 1,70	≤ 0,18

[*Après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, l'absorbance à 270 nm doit être égale ou inférieure à 0,11.]

(5)

$$\Delta K_{270} = K_{270} - \frac{(K_{266} + K_{274})^2}{2}$$

$$\Delta K_{268} = K_{268} - \frac{(K_{264} + K_{272})^2}{2}$$

Autres

Esters éthyliques d'acides gras – EEAG (mg/kg)	≤ 35
---	-------------

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 Huiles d'olive vierges**

Aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

4.2 Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive

L'adjonction d'*alpha*-tocophérols (d-*alpha*-tocophérol (INS 307a); de concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) et de dl-*alpha*-tocophérol (INS 307c)) aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. La concentration d'*alpha*-tocophérols dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les **produits** visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Solvants halogénés

Teneur maximale de chaque solvant halogéné 0,1 mg/kg

Teneur maximale de la somme des solvants halogénés 0,2 mg/kg

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et de directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1 – 1985).

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être conforme aux descriptions données à la Section 3 de la présente norme. L'appellation «huile d'olive» ne doit en aucun cas désigner les huiles de grignons d'olive.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent figurer sur le récipient.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peut cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Toutes les méthodes auxquelles on se réfère dans la présente annexe doivent être appliquées dans la dernière révision de celle-ci.

Échantillonnage

Méthode ~~ISO 664:1989~~ ou ISO 5555.

Préparation des échantillons

Méthode ISO 661.

Détermination des caractéristiques organoleptiques

Méthode COI/T.20/Doc. n° 15.

Détermination de l'acidité libre

Méthode ISO 660 ou AOCS Cd 3d-63 (03) ou COI/T.20/Doc. n° 34.

Détermination de l'indice de peroxyde

Méthode ISO 3960 ou AOCS Cd 8b-90 (03) ou COI/T.20/Doc. n° 35.

Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet

Méthode COI/T.20/Doc. n° 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91 (01).

Détermination de la teneur en esters éthyliques d'acides gras – EEAG

Méthode COI/T.20/Doc. n° 28.

Détermination de la composition en acides gras et de ses isomères trans

Méthode COI/T.20/Doc. n° ~~2433~~ ou ISO 5508:1990 ou AOCS Ch2-91 (02) ou AOCS Ce 1f-96(02) ou ISO 12966-2 ou ISO 12966-4 .

~~Pour préparation d'échantillon ISO 5509:2000 ou AOCS Ce 2-66(97).~~

Détermination de la teneur en acides gras trans

Méthode COI/T.20/Doc. n° 17 ou ISO 15304:2002 ou AOCS Ce 1f-96(02).

Détermination de la composition et de la teneur en stérols et en érythrodiol et uvaol

Méthode COI/T.20/Doc. n° ~~4030~~ ou ISO 12228-2 ou AOCS Ch 6-91 (97).

Détermination de la teneur en cires

Méthode COI/T.20/Doc. n° ~~4828~~ ou AOCS Ch 8-02 (02).

Détermination des stigmastadiènes

Méthode COI/T.20/Doc. n° 11 ou ISO 15788-1 ou ISO 15788-2 ou AOCS Cd 26-96 (03).

Calcul de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

Méthode COI/T.20/Doc. n° 20 ou AOCS Ce 5b-89 (97).

Détermination de la teneur en 2-glycéril monopalmitate

Méthode COI/T.20/Doc. n° 23.

Détermination de l'alpha-tocophérol

Méthode ISO 9936.

Détection de traces de solvants halogénés

Méthode ~~COI/T.20/Doc. n° 8~~ **ISO 16035.**

ANNEXE

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

Eau et matières volatiles

Limite maximale

Huiles d'olive vierges	≤ 0,2 %
Huile d'olive raffinée	≤ 0,1 %
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,1 %
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,1 %
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,1 %

Impuretés insolubles :

Huiles d'olive vierges	≤ 0,1 %
Huile d'olive raffinée	≤ 0,05 %
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,05 %
Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,05 %
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 0,05 %

Métaux présents à l'état de traces :

Fer (Fe)	≤ 3,0 mg/kg
Cuivre (Cu)	≤ 0,1 mg/kg

Caractéristiques organoleptiques :

Huiles d'olive vierges : Voir Section 3 de la norme.

DES DISCUSSIONS AURONT LIEU POUR DÉCIDER SI CE TABLEAU DOIT ÊTRE TRANSFÉRÉ OU NON À LA SECTION 3 DU CORPS PRINCIPAL DE LA NORME

	Odeur	Saveur	Couleur
Huile d'olive raffinée	acceptable ^(*)	acceptable ^(*)	jaune clair
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	bonne ^(**)	bonne ^(**)	claire, jaune à vert
Huile de grignons d'olive raffinée	acceptable ^(*)	acceptable ^(*)	claire, jaune à jaune-brun
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	acceptable <u>bonne</u> ^(**)	acceptable <u>bonne</u> ^(**)	claire, jaune à vert

[^(*)Acceptable : sans symptômes de rancidité] En attendant une définition plus précise

[^(**)Bonne : fruitée et sans symptômes de rancidité] En attendant une définition plus précise

Aspect à 20 °C pendant 24 heures :

Huile d'olive raffinée, huile d'olive,
 huile de grignons d'olive raffinée, huile de grignons d'olive ————— Limpide

2. FACTEURS DE COMPOSITION CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES**Acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides (somme des acides palmitique et stéarique) :**

	Limite maximale
Huiles d'olive vierges	1,5%
Huile d'olive raffinée	1,8%
[Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	1,8%
Huile de grignons d'olive raffinée	2,2%
[Huile de grignons d'olive] [Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	2,2%

3. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Densité relative (20 °C/eau à 20 °C)	0,910-0,916
--------------------------------------	-------------

Indice de réfraction (n_D^{20})

Huiles d'olive vierges Huile d'olive raffinée [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	1,4677-1,4705
Huile de grignons 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]	1,4680-1,4707

Indice de saponification (mg KOH/g d'huile) :

Huiles d'olive vierges Huiles d'olive raffinées [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	184-196
Huile de grignons 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]	182-193

Indice d'iode (Wijs)

Huiles d'olive vierges Huiles d'olive raffinées [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	75-94
Huile de grignons 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]	75-92

Insaponifiable :

Huiles d'olive vierges Huile d'olive raffinée [Huile d'olive] [Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges]	≤ 15 g/kg
Huile de grignons 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]	≤ 30 g/kg

Absorbance dans l'ultraviolet K232

Huile d'olive vierge extra	≤ 2,50 ⁴
Huile d'olive vierge	≤ 2,60 ⁴

4. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Toutes les méthodes auxquelles on se réfère dans la présente annexe doivent être appliquées dans la dernière révision de celle-ci.

Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles

Méthode ISO 662:1998.

Détermination de la teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole

Méthode ISO 663 :2000.

Détermination des traces métalliques (fer, cuivre)

Méthode ISO 8294 (**four au graphite**) ou AOAC 990:05 ou **ISO 21033 (spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction).**

Détermination de la densité relative

Méthode UICPA 2.101, avec le facteur de conversion approprié **ISO 6883 ou AOCS Cc 10c-95.**

Détermination de l'indice de réfraction

Méthode ISO 6320:2000 ou AOCS Cc 7-25 (02).

Détermination de l'indice de saponification

Méthode ISO 3657:2002 ou AOCS Cd 3-25 (03).

Détermination de l'indice d'iode

Méthode ISO 3961:1996 ou AOAC 993.20 ou AOCS Cd 1d-92 (97).

Détermination de l'insaponifiable

Méthode ISO 3596 ou ISO 18609 ou AOCS Ca 6b-53 (01).

⁴ Le pays de vente au détail peut exiger le respect de ces limites lors de la mise à disposition de l'huile au consommateur final.

Détermination des acides gras en position 2 dans les triglycérides

Méthode ISO 6800:1997 ou AOCS Ch 3-91 (97).

Détermination des caractéristiques organoleptiques

Méthode COI/T.20/Doc. n° 15.

Détermination de l'absorbance dans l'ultra-violet – K_{232} .

Méthode COI/T.20/Doc. n° 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91 (01).

Échantillonnage

Méthodes ISO 661: 1989 et ISO 5555: 2001.

Annexe II

LISTE DES MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

PRÉSIDENTE ET COPRÉSIDENTE DU GTE
ESPAGNE**M. D^r Juan Ramón Izquierdo**Laboratorio Arbitral Agroalimentario
Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

ARGENTINE

Mme María Alejandra LarreConseillère, point de contact du Codex
State Secretariat of Agro-industry
Ministry of Production and Labor

CANADA

Mme Grace RamosSenior Program Officer
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency**ARGENTINE****Mme Gabriela Catalani :**Point de contact du Codex
State Secretariat of Agro-industry
Ministry of Production and Labor
E-mail : codex@magyp.gob.ar**AUSTRALIE****Mme Veronica Lee**Department of Agriculture and Water Resources
E-mail : codex.contact@agriculture.gov.au ou veronica.lee@agriculture.gov.au**BRÉSIL****Mme Ana Paula de R. Peretti Giometti :**Health Regulation Specialist
Organization: Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA.
E-mail : ana.peretti@anvisa.gov.br**CANADA****Mme Mariola Rabski :**Chemist , Ottawa Laboratory (Carling) - Food Chemistry
Canadian Food Inspection Agency.
E-mail : Mariola.Rabski@inspection.gc.ca**M. David Zagroladd :**Policy and Program Specialist, Consumer Protection and Market Fairness Division
Food Import Export and Consumer Protection Directorate
Canadian Food Inspection Agency.
E-mail : David.Zagroladd@inspection.gc.ca

CROATIE**Mme Marina Lukić :**

Food Technology and Biotechnology Laboratory, Department of Food and Agriculture. Institute of Agriculture and Tourism.

E-mail : marina@iptpo.hr

ÉQUATEUR**M. Miguel Alejandro Ortiz Armas :**

Ministerio de Salud Pública - Dirección Nacional de Control Sanitario

E-mail : miguel.ortiz@msp.gob.ec

Mme Aleyda Dolores Alegría Coronel :

Agencia Nacional de Regulación control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA

E-mail : aleyda.alegria@controlsanitario.gob.ec

ÉGYPTE**Mme Reda Mohammed Sayed :**

Food Standards Specialist,
Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS)
Ministry of Trade and Industry.

E-mail : reda.mohamedsayed@yahoo.com

UNION EUROPÉENNE**Mme Caroline Jeandin :**

M. Miguel Garcia Navarro : miguel.garcia-navarro@ec.europa.eu;

M. Risto Holma : risto.holma@ec.europa.eu;

E-mail : sante-codex@ec.europa.eu ou caroline.jeandin@ec.europa.eu;

FRANCE**Dr Brigitte Pouyet :**

Directorate for competition policy, consumer affairs and fraud control
Ministry on economy and financial affairs.

E-mail : brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

ALLEMAGNE**Dr Ina Willenberg :**

Federal Research Institute of Nutrition and Food
Department of Safety and Quality of Cereals
Lipid research working group

E-mail : ina.willenberg@mri.bund.de

GRÈCE**Mme Tzakosta Amalia**

Agronomist, Ministry of Rural Development & Food, Olive Oil & Table Olives Sector;

E-mail : atzakosta@minagric.gr

Mme Lychnara Dimitra

Agronomist, Ministry of Rural Development & Food, Olive Oil & Table Olives Sector;

E-mail : codex@efet.gr; dlychnara@minagric.gr

CORÉE**Dr Saetbyoel Jung**

Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

E-mail : Codexkorea@korea.kr; bjung@korea.kr

INDE**Dr KD Yadav :**

Chairman, Technical Committee, Vanaspati Manufacturers Association;

E-mail : Drk.d.yadav@aakkamani.com

Dr RBN Prasad :

Chairman of the Scientific Panel on Oils and Fats (Retired Chief Scientist), Indian Institute of Chemical Technology, Hyderabad;

E-mail : rbnprasad@gmail.com, rbnprasad@iict.res.in

M. Akshay Modi :

Director, Modi Naturals Limited, New Delhi.

E-mail : codex-india@nic.inakshaymodi@modinaturals.com

IRAN**Dr Zahra Piravivanak :**

Assistant Professor

Standard Research Institute-ISIRI Faculty of Food Industries and Agriculture;

E-mail : zpiravi@gmail.com

Dr Sodeif Azadmard-Damirchi :

Professor in Food Chemistry and Analysis,

Department of Food Science and Technology, University of Tabriz.

E-mail : sodeifazadmard@yahoo.com

ITALIE**M. Mauro Quadri :**

Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies

E-mail : m.quadri@politicheagricole.it

M. Angelo Faberi :

Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies;

E-mail : a.faberi@politicheagricole.it

M. Ciro Impagnatiello :

Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies.

E-mail : c.impagnatiello@politicheagricole.it

MALAISIE**Mme Norshafawati Rosli :**

Assistant Director

Food Safety and Quality Division

Ministry of Health Malaysia. norshafawati@moh.gov.my; ccp_malaysia@moh.gov.my

MEXIQUE**M. Daniel González Sesmas :**

Deputy Director of Standards at Ministry of Economy of Mexico

E-mail : codexmex@economia.gob.mx

MAROC**Mme Maata Nadia :**

Chef de division Recherche & Développement

Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques;

E-mail : maata.loarc@gmail.com

Mme. Kadiri Khadija :

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires;

E-mail : kadirik7@gmail.com

Mme Arif Khadija :

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires;
E-mail : arif.khadija14@gmail.com

M. Mouho Hassan :

Responsable laboratoire à l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations;
E-mail : mouho@eacce.org.ma

M. El-Antari Abderraouf

Institut National de Recherche Agronomique.
E-mail : a_elantari@yahoo.fr

NOUVELLE-ZÉLANDE**Mme Elaine D'Sa**

Senior adviser
Ministry for Primary Industries;
E-mail : Elaine.D'Sa@mpi.govt.nz

M. Phil Fawcett :

Office of Competent Authority
Principal Adviser International Standards
Ministry for Primary Industries.
E-mail : phil.fawcett@mpi.govt.nz

POLOGNE**Mme Urszula Wieteska :**

Agricultural and Food Quality Inspection
Marketing Quality Control Department
E-mail : kodeks@ijhars.gov.pl ou uwieteska@ijhars.gov.pl

ESPAGNE**Mme Ana Díaz Pérez :**

Consejera Técnica.
SG Control y Laboratorios Alimentarios.
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
E-mail : bzn-codexaceites@mapama.es

TUNISIE**M. M. Kamel Ben Ammar :**

Directeur de Normalisation
Office National de l'Huile.
E-mail : kbammar.onh@gmail.com

TURQUIE**Mme Hatice Uslu**

Food Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
General Directorate of Food and Control
Food Establishments and Codex Department
Food Codex Division.
E-mail : hatice.uslu@tarim.gov.tr

ROYAUME-UNI**Dr Kieron Stanley**

Head of Social Research, Food Chain Analysis Team
Department for Environment, Food and Rural Affairs UK.
E-mail : Kieron.Stanley@defra.gsi.gov.uk

ÉTATS-UNIS**Dr Paul South**

U.S. Delegate to CCFO
Division of Plant Products and Beverages
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration;
E-mail : Paul.South@fda.hhs.gov

Dr Robert Moreau

U.S. Alternate Delegate to CCFO
Research Chemist
Eastern Regional Research Center
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture;
E-mail : robert.moreau@ars.usda.gov

Mme Marie Maratos

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture.
E-mail : Marie.Maratos@fsis.usda.gov

COI (observateur)**M. Abdellatif Ghedira :**

Director Ejecutivo;
E-mail : a.ghedira@internationaloliveoil.org

M. Jaime Lillo :

Director Adjunto;
E-mail : j.lillo@internationaloliveoil.org

Mme Mercedes Fernández Albaladejo :

Jefa de la Unidad de Química Oleícola y Elaboración de Normas.
E-mail : m.fernandez@internationaloliveoil.org