



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**40<sup>e</sup> session**

**CICG, Genève, Suisse, 17-22 juillet 2017**

**COMMUNICATION DU COI<sup>1</sup>**

Le **Conseil oléicole international (COI)** est une organisation intergouvernementale basée à Madrid, créée en 1959 pour administrer l'Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table. Cet instrument juridique a été créé sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies dans le but de sauvegarder et de développer l'oléiculture et les produits oléicoles. Ses principaux objectifs sont les suivants :

- Assurer le commerce international régulier des produits oléicoles
- Développer la coopération internationale et améliorer la production d'olives
- Défendre la qualité des produits oléicoles
- Promouvoir la consommation d'huile d'olive et d'olives de table

À la date de rédaction du présent rapport, les Membres du Conseil sont les suivants : Algérie, Union européenne (Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Chypre, République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède et Royaume-Uni), Jordanie, Libye, Maroc, Palestine et Tunisie. Suite à l'entrée en vigueur de l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table en janvier 2017, les pays signataires suivants sont en cours de ratification : Argentine, Iran, Israël, Liban, Monténégro, Turquie et Uruguay. Par ailleurs, l'Égypte achève actuellement le processus d'adhésion. Ces 42 pays (récolte moyenne des cinq dernières années) représentent 93 % de la production mondiale, 71 % de la consommation mondiale, 96 % des exportations vers le marché mondial (hors commerce intra-UE) et 19 % des importations mondiales (là encore, hors commerce intra-UE).

Contrairement à l'accord précédent, le nouvel accord international, qui est entré en vigueur le 1er janvier 2017, encourage la participation des pays importateurs en tant que Membres de l'Organisation.

L'une des missions confiées au COI en matière de développement du commerce international consiste à élaborer et à adopter des normes commerciales pour l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive et les olives de table, et à concevoir des méthodes pour tester leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques. L'aspect crucial est que ces normes commerciales internationales sont obligatoires pour les Membres du COI. Aussi, compte tenu de la part du marché mondial détenue par les Membres du COI, elles ont beaucoup de poids.

Lors de l'élaboration de ses méthodes et normes d'essai, le COI s'appuie sur la coopération d'organismes internationaux, à la fois intergouvernementaux comme le Codex Alimentarius et non gouvernementaux comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'American Oil Chemists' Society (AOCS) et l'Union internationale de chimie pure et appliquée (IUPAC). Les méthodes d'analyse spécifiques à l'huile d'olive se voient attribuer une référence spéciale COI/T.20 et sont recommandées dans la norme commerciale du COI. Toutes ces informations sur le COI peuvent être consultées sur le site Web du COI à l'adresse suivante : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/157-structure-of-chemistry>

<sup>1</sup> Document préparé par et sous la responsabilité du COI.

**Etats-Membres de l'OIV** : Afrique du Sud / Algérie / Allemagne / Argentine / Arménie / Australie / Autriche / Azerbaïdjan / Belgique / Bosnie-Herzégovine / Brésil / Bulgarie / Chili / Chypre / Croatie / Espagne / France / Géorgie / Grèce / Hongrie / Inde / Israël / Italie / Liban / Luxembourg / ARYM / Malte / Maroc / Mexique / Moldavie / Monténégro / Norvège / Nouvelle-Zélande / Pays-Bas / Pérou / Portugal / Roumanie / Russie / Serbie / Slovaquie / Slovénie / Suède / Suisse / Tchéquie, République / Turquie / Uruguay

L'équipe de chimistes qui collaborent avec le COI sont tous des experts désignés par leur gouvernement respectif. Ils effectuent des recherches et des essais interlaboratoires pour élaborer ou finaliser des méthodes destinées à être approuvées par le COI, visant à prévenir la fraude et à promouvoir la qualité de l'huile d'olive. Certains experts de pays non-membres du COI ou d'organisations industrielles y participent également à titre d'observateurs ou pour des sujets très spécifiques. Depuis 2014, l'ordre du jour des réunions de ces experts en chimie est rendu public afin de faciliter les commentaires écrits des experts-intervenants qui ne sont généralement pas invités aux réunions. L'objectif de cette pratique est de renforcer le rôle du COI en tant que forum mondial pour les questions liées à l'huile d'olive. Un autre exemple de ce rôle international consistant à faire participer des experts de pays non-membres du COI est illustré par le travail effectué en 2014 avec des experts de la Food and Drug Administration de Taïwan sur les méthodes d'identification de la pyrophéophytine cuivrée dans les huiles de grignons d'olive. Le travail en cours et déjà réalisé couvre différents sujets :

- Révision des méthodes référencées par le COI ;
- Rédaction de nouvelles méthodes référencées par le COI ;
- Coordination de la recherche sur les méthodes d'essai pour trouver des solutions aux problèmes générés sur le marché international ;
- Organisation d'essais de contrôle annuels en vue de l'obtention de l'agrément par le COI des laboratoires d'analyse physico-chimique et sensorielle ;
- Détection d'huiles étrangères dans les huiles d'olive ;
- Organisation d'essais circulaires pour la validation des méthodes d'essai ;
- Organisation d'essais circulaires pour la détermination des résidus de contaminants et des pesticides ;
- Évaluation du statut oxydatif de l'huile d'olive ;
- Détection de l'ajout d'huile d'olive désodorisée à l'huile d'olive vierge extra ;
- Étude des composés volatils et des documents de référence ;
- Évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges (COI/T.20/Doc. n° 15) ;
- Évaluation organoleptique des olives de table (OT/WG 1-01/Doc. n° 4-2) ;
- Méthodes d'essai des olives à huile ;
- Étiquetage ;
- Organisation et participation au GTe sur différents sujets ;
- Harmonisation des méthodes d'essai de l'huile d'olive publiées par les institutions de normalisation ;
- Harmonisation des normes Codex sur l'huile d'olive et les olives de table avec les normes du COI et préparation des prochaines sessions du Codex.

Les progrès ou avancées dans plusieurs domaines notoires sont indiqués ci-après :

• **Méthode de détermination des diacylglycérols et des triacylglycérols (COI / T.20 / Doc. n° 32) :**

Le COI a adopté une décision recommandant à ses membres d'appliquer provisoirement cette méthode jusqu'à ce que les chimistes du COI prennent une position sur les limites de triacylglycérols.

Un essai circulaire a été organisé pour valider cette détermination. Les experts du COI estiment qu'il n'est pas conseillé de fixer une limite pour les diacylglycérols car l'huile d'olive vierge extra atteint son équilibre thermodynamique au bout d'un an, et par conséquent, ce paramètre ne serait d'aucune utilité. La détermination des triglycérides permet de détecter certains types d'huiles (palme, haute teneur en acide oléique, etc.) mais seulement lorsqu'elles sont ajoutées individuellement ; elle ne sert à rien en cas d'ajout de plus d'une huile étrangère.

• **Méthode globale de détermination des huiles étrangères (COI/T.20/Doc. n° 25/Rév. 1) :**

Cette méthode a été provisoirement adoptée par le COI en 2006 pour la détection d'éventuelles falsifications. Les travaux se sont poursuivis en vue de son adoption définitive et les pays ont été invités à transmettre les informations pertinentes (obtenues à l'aide de propionitrile).

Elle a été définitivement adoptée en mai 2013 et son entrée en vigueur était prévue le 1er janvier 2014. Cependant, en raison de difficultés liées à son application, les experts en chimie ont décidé, lors de leur réunion de février 2017, de revoir certaines parties de la méthode, qui n'a pas été incluse en tant que méthode obligatoire dans la norme du COI. Les travaux sur cette méthode, portant sur de nouveaux échantillons provenant de différents pays, ont confirmé qu'un essai circulaire supplémentaire était requis pour valider chaque type d'huile étrangère.

• **Augmentation de la limite K270 pour l'huile d'olive raffinée et l'huile d'olive :**

En juillet 2016, le Conseil des Membres du COI a adopté une nouvelle limite  $K270 \leq 1,25$  mg/kg pour les huiles d'olive raffinées et  $\leq 1,15$  pour les huiles d'olive, sur la base d'une étude réalisée par les experts du COI ces dernières années, car la limite précédente n'offrait pas de garanties suffisantes pour l'ensemble de la production mondiale.

• **Méthode directe de détermination des stigmastadiènes :**

Des recherches sont en cours pour valider une méthode directe de détermination des stigmastadiènes. Des essais circulaires ont été organisés à cet effet début 2015 et 2016.

• **Réduction de la limite d'acide linoléique et augmentation de la limite d'acide heptadécanoïque, heptadécénoïque et arachidique :**

En 2015, suite à une étude réalisée par le COI, la limite d'acide linoléique a été réduite à 2,5 %.

Lors de la 27ème session extraordinaire du Conseil des Membres du COI, le Comité technique du COI a adopté une proposition visant à augmenter la limite d'acide C17:0 à 0,40 %, C17:1 à 0,60 % et C20 à 0,50 % pour arrondir ces limites à deux décimales et les aligner avec la production mondiale.

• **Une méthode de détermination des peroxydes (COI/T.20/Doc. n° 35) et une méthode de détermination de l'acidité libre (COI/T.20/Doc. n° 34) ont été récemment adoptées et incluses dans la norme commerciale du COI en 2015 et 2016.**

• **Révision de la méthode de détermination de l'absorbance UV COI/T.20/Doc. n° 19/Rév. 3 adoptée en 2015.**

• **Limite définitive des esters éthyliques (uniquement pour l'huile d'olive vierge extra) sur la base de l'étude de l'évolution de ce paramètre :**

Plusieurs projets de recherche sont en cours pour déterminer les variations de ce paramètre dans les huiles d'olive vierges extra au fil du temps.

La décision des experts du COI de maintenir la limite à  $\leq 35$  mg/kg a été adoptée en juillet 2016.

• **Étude de la sécurité environnementale et sanitaire des solvants utilisés dans les méthodes du COI :**

Une étude progressive respectant un ordre de priorité préétabli sera menée par le COI. Des tests sont réalisés dans le cadre de l'essai participatif organisé par le COI en 2017.

• **Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge:**

Cette méthode a fait l'objet d'une révision approfondie en 2007, notamment pour modifier la médiane du défaut prédominant détecté entre les catégories vierge extra et vierge de l'huile d'olive, qui a été relevé à 3,5 au regard de l'incertitude de la méthode. La méthode et les normes qui l'accompagnent sont révisées au fur et à mesure que la recherche avance. La dernière révision en date a été adoptée en 2015 pour améliorer l'harmonisation des jurys. Quatre groupes de travail électronique (GTe) examinent respectivement les domaines de la formation, de l'accréditation, des documents de référence et des statistiques.

Les lignes directrices pour l'accomplissement des exigences de la norme ISO: 17025 par les laboratoires d'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge ont été adoptées en mai 2017.

• **Enquête sur la composition des huiles d'olive comportant des paramètres anormaux :**

En 2008, le Conseil des Membres du COI a décidé de créer un groupe de travail restreint sur la composition de l'huile d'olive et l'identification des variétés pour enquêter sur les cas d'huiles d'olive authentiques produites à partir de variétés autochtones dont certains paramètres ne sont pas conformes aux limites fixées dans la norme commerciale du COI.

Les pays producteurs ont été invités à remplir un questionnaire et à envoyer des échantillons d'huiles non conformes à la norme dans le cadre d'une enquête visant à mieux comprendre ces cas et à proposer l'application d'arbres de décision en guise de solution, tout en maintenant les limites existantes afin de garantir l'authenticité des produits et d'éviter toute fraude potentielle.

Les résultats et conclusions de cette enquête triennale concernant les huiles d'olive contenant des valeurs hors limite de campestérol ou de delta-7-stigmastérol ont été présentés lors de la session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (Malaisie, février 2017). Des arbres de décision concernant ces huiles ont été inclus dans la norme commerciale du COI afin de trouver un équilibre entre la nécessité de respecter les huiles d'olive vierges authentiques et la nécessité d'éviter de faciliter la fraude, car les deux paramètres concernés - le campestérol et le delta-7-stigmastérol - sont la preuve de l'ajout d'huiles de graines spécifiques.

Composition des huiles d'olive obtenues à partir de diverses variétés :

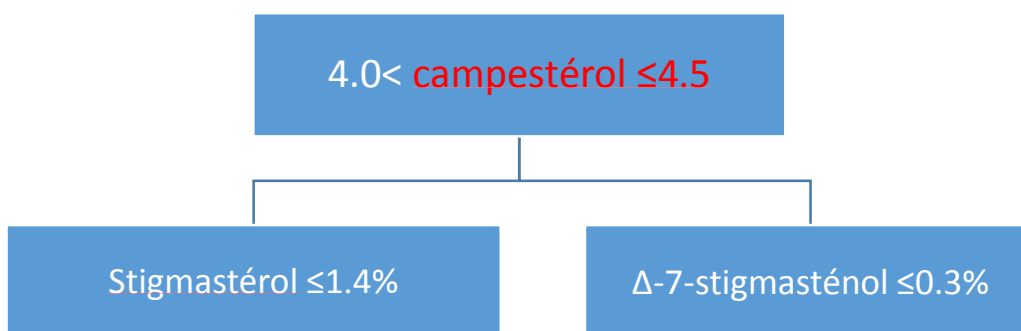
- Adoption d'arbres de décision pour garantir la pureté de l'huile tout en permettant le commerce de produits authentiques qui ne sont pas totalement conformes aux normes.

En mai 2013, il a été décidé d'adopter trois arbres de décision :

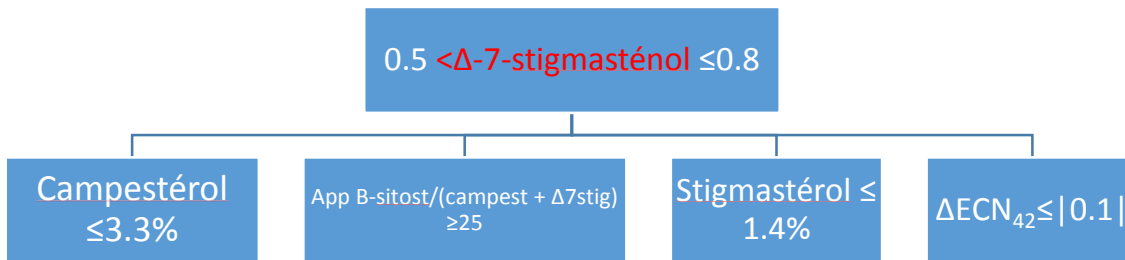
- Un pour les huiles d'olive vierges et vierges extra contenant des taux de campestérol compris entre 4,0 et 4,5 % ;
- Un pour les huiles d'olive vierges et vierges extra contenant des taux de delta-7-stigmastérol compris entre 0,5 et 0,8 % ;
- Un pour les huiles de grignons d'olive contenant des taux de delta-7-stigmastérol compris entre 0,5 et 0,7 % ;

Le reste des paramètres doit se conformer aux limites fixées dans la norme du COI, notamment la nouvelle limite de stigmastadiène (0,05 mg/kg).

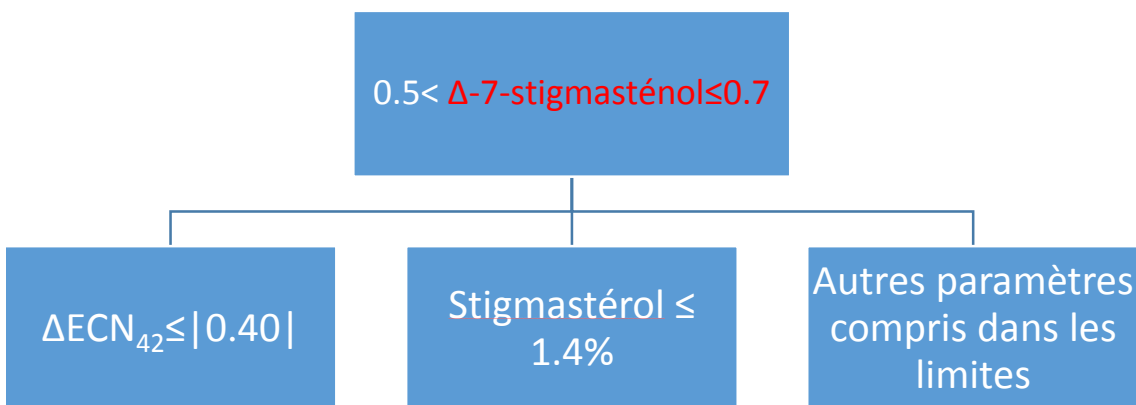
Arbre de décision relatif au campestérol pour les huiles d'olive vierges et vierges extra :



Arbre de décision relatif au delta-7-stigmastérol pour les huiles d'olive vierges et vierges extra :



Arbre de décision relatif au delta-7-stigmastérol pour les huiles de grignons d'olive brutes et raffinées :



Les anomalies seront étudiées par le Groupe de travail sur les variétés et l'ordre de priorité du travail sera le suivant : campestérol, delta-7-stigmastérol dans l'huile d'olive vierge lampante, puis autres anomalies.

#### Travaux préparatoires et participation du Secrétariat exécutif à la réunion du CCFO

Le Secrétariat exécutif a participé à la 25<sup>ème</sup> réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), qui s'est tenue à Kuala Lumpur (Malaisie) du 27 février au 3 mars. Le CCFO a convenu d'inclure l'arbre de décision relatif au campestérol au taux maximum de 4,5 % dans la norme CODEX, avec les mêmes paramètres que ceux établis dans la norme du COI ainsi que dans d'autres normes.

La révision de la norme CODEX applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive proposée par l'UE a également été acceptée. Le COI participera au groupe de travail électronique, qui sera présidé par l'Espagne et vice-présidé par l'Argentine et le Canada. Cette proposition sera formellement adoptée au cours de cette session par la Commission du Codex Alimentarius.

#### • Harmonisation de la norme Codex relative aux olives de table avec la norme du COI :

En 2008, le Secrétariat exécutif a soumis une proposition de révision de la norme Codex afin de la mettre en conformité avec la norme commerciale du COI concernant les olives de table. Cette révision a été incluse dans la liste des priorités du Codex. Après le travail effectué par le groupe de travail électronique spécialement mis en place à cet effet, la révision a été approuvée lors de la session du Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) qui s'est tenue du 15 au 19 octobre 2012, et a été définitivement adoptée par la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2013.

- **Harmonisation des méthodes du COI avec les normes ISO :**

Les liens coopératifs entre les deux institutions ont été renforcés ces dernières années en vue d'harmoniser les normes ISO avec les méthodes d'essai citées dans la norme commerciale du COI, qui est l'agence intergouvernementale internationale spécialisée dans les produits oléicoles.

- **Agrément par le COI des laboratoires d'analyse chimique et sensorielle :**

Le COI organise des essais collaboratifs annuels pour vérifier la compétence des laboratoires d'analyse chimique et sensorielle de l'huile d'olive. Les laboratoires qui obtiennent des résultats d'essais satisfaisants et prouvent qu'ils ont obtenu une l'accréditation d'un laboratoire national ou d'un organisme d'accréditation obtiennent l'agrément du COI pour une période d'un an (du 1er décembre au 30 novembre de l'année suivante).

Au total, 104 laboratoires d'analyse chimique et 79 jurys de dégustation d'huile d'olive issus de tout un éventail de pays membres et non membres du COI ont participé aux essais circulaires en vue d'obtenir l'agrément du COI au cours de la période comprise entre décembre 2017 et novembre 2018. Les décisions concernant les conditions des certificats d'agrément ont également été révisées en 2015 pour l'évaluation organoleptique, et en 2016 et 2017 pour les laboratoires, afin d'établir trois niveaux d'agrément distincts.

Madrid, le 21 juin 2017