

# 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 03/3- Add.4

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

#### Dix-huitième Session

Londres, Royaume Uni, 3 – 7 février 2003

### PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE

#### COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

Les commentaires suivants ont été reçus de la part du Maroc et de la Communauté Européenne en réponse à la CL 2001/4-FO et de la CL 2002/49-FO.

#### MAROC

J'ai l'honneur de vous informer que l'examen du projet-de norme révisée pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive inscrit a l'ordre du jour de la 18<sup>me</sup> session du comité du Codex sur les graisses et les huiles (CL 2002/49-FO) a soulevé de la part du Maroc, les observations suivantes:

Le renvoi du bas de page (au niveau des sections 3.3, 3.4 et 3.5) n'a pas lieu d'être car il n'est pas justifié.

Les dispositions relatives à la composition en acides gras doivent être alignées sur la norme du Conseil Oléicole International. En effet, la teneur en acide linoléique (C18 :3) est fixée au niveau des normes COI entre 0 et 1 % et non pas entre 0 et 0.9% comme il est indiqué niveau du projet de norme Codex.

Par conséquent, le Maroc propose de:

- 1- Supprimer la note de bas de page (1ère page du projet de norme).
- 2- Fixer la composition en acide linoléique entre: 0 a 1 %.

En vous souhaitant bonne reception, je vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de ma haute consideration.

#### COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne souhaite formuler les observations supplémentaires suivantes:

#### Point 5. Contaminants

Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) peuvent se former au cours de certains processus de séchage utilisés dans la production d'huiles de grignons d'olive. Il convient d'éviter d'utiliser des processus entraînant la formation d'HAP tels que ceux supposant un contact direct entre les produits de combustion et l'huile. Ceci correspond à la recommandation émise par le comité scientifique de l'alimentation humaine de la Commission européenne dans son avis du 4 décembre 2002.