

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

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 GRIGNON D'OLIVE

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

Les commentaires suivants ont été reçus de la part du Brésil et de la Pologne en réponse à CL 2001/4-FO.

BRÉSIL

3 – Composition Essentielle et Facteurs de Qualité

En ce qui concerne les informations contenues dans les paragraphes 12, 13 et 14 d'Alinorm 01/17, le Brésil suggère d'apporter les modifications suivantes:

3.4 – *Remplacer le numéro 1 de note de bas de page par le numéro 6.*

3.5 – *Éliminer la note de bas de page*

3.6 – *Inclure la note de bas de page numéro 6*

5 – Contaminants

5.1 – Métaux lourds

Le Brésil demande pourquoi le Fer et le Cuivre ne sont pas inclus dans la question faisant référence aux contaminants standards alors qu'ils sont inclus dans les Caractéristiques de Qualité dans l'Appendice.

Justification: Le Brésil remarque que le Fer et le Cuivre étaient considérés comme des contaminants dans la norme Codex 126/1981 précédente. Ces deux contaminants sont aussi mentionnés dans le COI - Norme Commerciale pour l'Huile d'Olive du Conseil Oléicole International.

7 - Étiquetage

7.2 – Acidité Libre

Le Brésil considère qu'il est important de maintenir la déclaration d'acidité libre (exprimée en termes d'acide oléique) dans l'étiquetage du produit.

Justification: La déclaration d'acidité libre, exprimée en termes d'acide oléique, facilite l'évaluation des caractéristiques de qualité pour l'analyste, le consommateur et la section de production, en plus du fait que cette déclaration obligatoire est déjà prévue dans la législation brésilienne.

8 – Méthodes d'Analyse et Échantillonnage

Le Brésil suggère que la méthodologie officielle de l'American Oil Chemists' Society (AOCS) soit incluse dans les questions faisant référence aux méthodes d'analyse et à l'échantillonnage, lorsque cela est possible.

APPENDICE

2 – Caractéristiques de Composition

2.1 – Acides gras saturés en position 2 dans le triglycéride (Somme des acides palmitiques et stéariques)

Le Brésil demande pourquoi la quantité d'acides gras saturés en position 2 dans le triglycéride n'est pas précisée pour l'huile de grignon d'olive.

Justification: La norme Codex 33/1981 établit la valeur de 2,0% comme étant le taux maximum et la norme du COI (COI/T. 15/NC no. 2/Rev. 9 du 10/06/99) établit une valeur maximum de 2,2% pour les acides gras saturés en position 2 dans le triglycéride.

3 – Caractéristiques Chimiques et Physiques

3.2 – Indice de Réfraction

Le Brésil voudrait souligner que pour les pays tropicaux, il serait important d'ajouter à l'Indice de Réfraction la gamme des valeurs prises à la température de 40 degrés centigrade.

Justification: La mesure de l'Indice de Réfraction, lorsqu'elle est effectuée, est plus facile à conduire à 40°C dans les pays tropicaux.

3.6 – Absorbance dans l'ultraviolet

Le Brésil suggère la correction suivante au texte: "après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, l'absorbance à 20 nm sera égale..." devrait être remplacé par : "après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, l'absorbance à 270 nm sera égale... "

4 – Méthodes d'Analyse et Échantillonnage

Le Brésil suggère que la méthodologie officielle de l'American Oil Chemists' Society (AOCS) soit incluse dans les questions faisant référence aux méthodes d'analyse et à l'échantillonnage, lorsque cela est possible.

POLOGNE

Point 5.1.

Nous suggérons d'établir les limites maximums du cadmium à 0,01 mg/kg au plus, et pour le mercure à 0,01 mg/kg au plus.

Appendice –Autres Facteurs de Qualité et de Composition-

1.3. – à notre avis, le taux maximum de fer dans une huile raffinée ne devrait pas être supérieur à 1,5 mg/kg.

3.6. –nous proposons de changer :

“huile d'olive vierge fine” en “huile d'olive vierge”

“huile de résidus d'olive raffinée” en “huile de grignon d'olive raffinée”

“huile de résidus d'olive” en “huile de grignon d'olive”.