



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET HUILES**

Vingt-deuxième session  
Penang (Malaisie), 21-25 février 2011

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES  
HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE: TENEUR EN ACIDE LINOLÉNIQUE**

**OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3**

**ARGENTINE**

L'Argentine se félicite d'avoir l'occasion de formuler des observations sur cette question importante tant pour le secteur public que pour celui de la production.

Notre pays a récemment adhéré au Conseil oléicole international motivé, entre autres, par la volonté de montrer, grâce à toutes les études de composition qui sont menées, que les huiles d'olive argentines sont authentiques, même si certains paramètres ne correspondent pas à la norme actuelle du COI, qui a été établie sur la base des caractéristiques des huiles d'olive méditerranéennes.

La croissance exponentielle de la production d'olives en Argentine est récente. La plupart des vergers datent des années 90. Le suivi et les études réalisés montrent que dans certains cas le profil des acides gras de certaines variétés dans des conditions agro-climatiques différentes n'est pas conforme aux paramètres établis par le COI, même lorsqu'il s'agit d'huiles authentiques.

Le COI a invité tous les pays producteurs à soumettre des informations sur les huiles non-conformes aux paramètres de la norme afin de trouver une solution permettant d'intégrer ces caractéristiques, tout en garantissant l'authenticité de l'huile. L'Argentine est convaincue que les réunions d'experts du COI trouveront une solution permettant d'inclure toutes les huiles authentiques sans discrimination dans ses normes.

Compte tenu de ce qui précède, et estimant que des travaux seront menées au sein du COI en 2010, l'Argentine réserve sa position sur ce document jusqu'à la prochaine session du Comité du Codex sur les graisses et huiles, qui doit se tenir en février 2011, persuadée que le COI trouvera une solution appropriée pour éviter la fraude sans discrimination au regard des huiles authentiques et que les négociations sur la norme Codex pourront donc avancer.

**AUSTRALIE**

**Observations générales**

L'Australie estime que si la Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) doit être réellement représentative de la production mondiale d'huiles d'olive, elle doit impérativement tenir compte des variations de composition dans le monde.

L'Australie comprend que la note de bas de page ajoutée au niveau de 1 pour cent proposé pour l'acide linoléique dans la Norme du Codex *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* a pour but de reconnaître que les huiles d'olive vierge authentiques produites dans le monde dépassent couramment cette limite. Cette dernière peut donc créer un obstacle technique au commerce pour plusieurs pays, comme le montre l'enquête du Conseil oléicole international (COI) dont les résultats ont été présentés à la vingtième session (2007) du Comité du Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CCFO).

L'Australie a soumis des données pour l'enquête du COI montrant que, dans une proportion importante des échantillons d'huile d'olive australienne, la teneur en acide linoléique dépassait la limite maximale de 1 pour cent. Par ailleurs les données publiées ainsi que les résultats de l'enquête du COI laissent supposer que la teneur en l'acide linoléique dépasse régulièrement la limite maximale de 1 pour cent dans une proportion non négligeable de la production d'huile d'olive de nombreux autres pays, y compris les pays membres de la CE, le premier producteur et exportateur.

L'Australie est consciente que les limites de composition établies dans la norme Codex sont importantes pour garantir l'authenticité des produits faisant l'objet d'un commerce international. Elle reconnaît également que la teneur en acide linoléique est un paramètre dont il peut être tenu compte pour évaluer l'authenticité. L'Australie est donc favorable à la proposition visant à incorporer une note de bas de page permettant le commerce des huiles dont la teneur est supérieure à 1 pour cent lorsque les autres paramètres montrent son intégrité. L'Australie souhaite ainsi garantir que la note de bas de page proposée permette le commerce de ces huiles tout en assurant des pratiques loyales dans le commerce.

### **Observations spécifiques**

#### **Soutien de la deuxième version de la note de bas de page**

L'Australie soutient la deuxième note de bas de page:

*“Il est reconnu que des huiles d'olive vierges authentiques peuvent dépasser la teneur en acide linoléique (C18:3) en raison des influences climatiques, géographiques et variétales. L'huile d'olive vierge qui dépasse la limite pour l'acide linoléique jusqu'à un maximum de 1,2 pour cent, est considérée comme conforme à la Norme si le stigmastadiène est  $\leq 0,05$  mg/kg et le  $\Delta E_{CN42} \leq 0,1$ .”*

Cette version proposée par l'Australie durant la vingt et unième session du CCFO (2009), constitue un compromis important par rapport à la position soutenue depuis la dix-huitième session (2003) du CCFO, à savoir conserver la teneur de 1,5 pour cent pour l'acide linoléique, qui était fixée dans la norme avant sa dernière révision. Elle concilie l'objectif stratégique du Codex d'élaborer des normes qui

*“reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale et mettent l'accent sur des caractéristiques essentielles, de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire, tout en respectant les objectifs fondamentaux de la Commission du Codex Alimentarius, compte dûment tenu des incidences techniques et économiques pour tous les membres”.<sup>1</sup>*

et son objectif fondamental de protéger les consommateurs contre les pratiques commerciales frauduleuses.

#### **Problèmes posés par la première version de la note de bas de page**

L'Australie estime que la première version ne prend pas en compte comme il convient l'aspect restrictif que la limite de 1 pour cent proposée pour l'acide linoléique peut avoir sur le commerce. La dérogation proposée pour les huiles dont la teneur atteindrait au plus 1,1 pour cent d'acide linoléique ne reflète pas la variabilité de ce paramètre de composition dans le monde, et la limite plus rigoureuse de 3,5 pour cent proposée pour le campestérol élimine l'effet que l'assouplissement proposé pour l'acide linoléique peut avoir sur le commerce.

#### **Limite supérieure pour l'acide linoléique proposée dans la note de bas de page**

L'Australie estime que la proposition visant à autoriser une teneur maximale en acide linoléique (C18:3) de [1,1%] pour l'huile d'olive vierge est inacceptable car cette teneur ne reflète toujours pas la variation naturelle dans les huiles commercialisées dans le monde. Les données pour 2002-2006 soumises par l'Australie à l'enquête du COI montraient que 4 pour cent des huiles d'olive australiennes dépassaient naturellement 1,1 pour cent. D'autres pays ont signalé que le pourcentage des huiles d'olive excédant la limite de 1 pour cent autorisée pour ce composant pouvait atteindre 27 pour cent.

Si la norme Codex ne tient pas compte de cette variation, elle créera un obstacle technique au commerce injustifié, susceptible de pénaliser les exportations croissantes d'huile d'olive authentique de l'Australie et

---

<sup>1</sup> Plan stratégique du Codex 2008-2013.

d'autres pays. L'Australie estime donc qu'une limite supérieure de 1,2 pour cent est plus acceptable.

Limite supérieure pour le Campesterol dans la note de bas de page proposée:

La teneur maximale proposée pour le campesterol dans la première note de bas de page préoccupe vivement l'Australie. En effet, elle estime qu'une limite maximale de 3,5 pour cent des stérols totaux pour le campesterol est irréaliste et constituera un obstacle technique au commerce. L'analyse de 1751 huiles d'olive vierges en Australie montre que le niveau de campesterol est relativement stable dans les huiles d'olive vierge que la teneur en acide linoléique soit supérieure ou inférieure à 1 pour cent.

Les teneurs en campesterol sont régulièrement élevées dans une part importante des huiles d'olive authentiques australiennes. Par exemple, l'analyse des teneurs en campesterol dans les huiles d'olive produites pendant la campagne 2004 a montré qu'elles se situaient dans une fourchette allant de 3,27 pour cent à 5,49 pour cent. Les teneurs en campesterol dépassaient 3,5 pour cent dans 71,4 pour cent de ces échantillons et 4 pour cent dans 40 pour cent d'entre eux.

Comme c'est le cas pour l'acide linoléique, ces variations sont imputables pour l'essentiel à la variété d'olive, même si les conditions géographiques et climatiques jouent aussi un rôle. Une proportion importante de la production d'huile d'olive en Australie utilise les variétés *Barnea* et *Koroneiki*, dont les niveaux de campesterol sont naturellement élevés. Les analyses ont montré que les teneurs en campesterol de ces variétés atteignent en moyenne 4,5 pour cent et 4,0 pour cent respectivement<sup>2</sup>.

Les teneurs élevées en campesterol ne se limitent pas à l'Australie. Les données disponibles dans la littérature scientifique révèlent que les huiles authentiques produites à partir de la variété *Cornicabra*, qui représentent plus de 14 pour cent de la production espagnole totale, ont une teneur en campesterol qui dépasse 4,5 pour cent<sup>3,4</sup>. On trouve des situations analogues pour certaines variétés cultivées en Argentine et en Israël.

L'Australie conteste le fait d'utiliser une teneur maximale de 3,5 pour cent de campesterol comme paramètre d'authenticité des huiles dont la teneur en acide linoléique dépasse 1 pour cent, étant donné que, comme indiqué plus haut, le campesterol est présent naturellement à des niveaux élevés dans plusieurs variétés d'olives. L'Australie estime que la fixation d'une limite de 3,5 pour cent dans la note de bas de page restreindra le libre échange des produits d'huile d'olive authentique et qu'elle est donc contraire aux Principes généraux du Codex qui stipulent que

«...le Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international...».

Pour les raisons précitées, l'Australie n'est pas favorable à la première note de bas de page qui figure dans l'avant projet d'amendement. L'Australie estime que, si cette note était adoptée, la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive n'aurait pas la souplesse requise pour prendre en compte les variations naturelles, constantes et bien documentées des composants d'importance mineure des huiles d'olive. La seconde note de bas de page apporte un peu plus de souplesse et présente moins d'obstacles au commerce mondial des huiles d'olive authentiques.

## BRÉSIL

Le Brésil n'approuve pas les notes de bas de page proposées, estimant qu'aucune justification scientifique n'a été présentée à l'appui des teneurs en stigmastadiène,  $\Delta$ ECN42 et campesterol inférieures à celles établies dans la norme actuelle pour les huiles d'olive.

<sup>2</sup> The natural chemistry of Australian extra virgin olive oil. Mailer R.J. Rural Industries and Research Development Corporation. 2007.

<sup>3</sup> Huile d'olive vierge de *Cornicabra*: une étude de cinq campagnes. Composition, qualité et stabilité oxydative. Salvador M.D.; Aranda F.; Gómez-Alonso S.; Fregapane, G.: *Food Chemistry*, August 2001, vol. 74, no. 3, pp. 267-274.

<sup>4</sup> Composition en stérol et en alcool de l'huile d'olive vierge de *Cornicabra*: la teneur en campesterol dépasse la limite maximale de 4% fixée par les réglementations de l'UE. Rivera del Alamo R.M.; Fregapane G.; Aranda F.; Gomez-Alonso S.; Salvador M.D.: *Food Chemistry*, March 2004, vol. 84, no. 4, pp. 533-537.

## CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (COI)

### Rapport du Secrétariat exécutif du COI

Le Conseil oléicole international (COI) a chargé le Conseil des membres d'effectuer une enquête auprès des pays producteurs d'huile d'olive afin de mieux connaître la composition chimique des huiles d'olive authentiques obtenues à partir de différentes variétés.

Il est notoire que de nombreux facteurs peuvent entraîner des variations dans la composition des huiles végétales, notamment l'huile d'olive. Les huiles d'olive vierges sont particulièrement sensibles aux facteurs suivants: variété, conditions climatiques (température et précipitations), conditions géographiques et pédologiques (type de sol, altitude, latitude), pratiques culturales (irrigation, fertilisation, traitement phytosanitaire), degré de maturité du fruit au moment de la récolte et méthode de production de l'huile.

Les normes internationales d'identité pour les huiles d'olive vierges, notamment la norme du Codex Alimentarius et la norme commerciale du COI, doivent tenir compte des réalités de la production mondiale tout en évitant de faire cas de particularités accidentelles et de volumes de production qui représentent une part insignifiante du commerce multinational.

Cependant, fidèle à ses objectifs et à son travail de longue haleine visant à améliorer la qualité et l'authenticité des huiles d'olive et des olives de table, à lutter contre la fraude, à protéger les consommateurs et à sauvegarder le commerce, le COI a décidé d'ouvrir le dossier de la variation de composition signalée par certains pays.

L'objet de l'enquête menée par le Secrétariat exécutif du COI est de vérifier la composition des huiles d'olive authentiques produites dans le monde qui présentent des paramètres anormaux, afin de déterminer les réalités de la production mondiale et les exceptions éventuelles à apporter aux normes établies.

Le groupe de travail chargé de l'enquête a tenu sa première réunion en novembre 2008. Le Secrétariat exécutif du COI a adressé, début 2009, une Note verbale aux autorités compétentes des pays producteurs d'huile d'olive les informant de cette enquête et leur demandant si elles souhaitaient y participer et de bien vouloir signaler les huiles pouvant présenter des paramètres anormaux.

La Note Verbale a été envoyée aux pays suivants:

#### PAYS PRODUCTEURS MEMBRES DU COI

Albanie, Algérie, Argentine, Croatie, Égypte, Union européenne (Chypre, Espagne, France, Grèce, Italie, Malte, Portugal, Slovaquie), Iran, Iraq, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Monténégro, Serbie, Syrie, Tunisie, Turquie.

#### PAYS PRODUCTEURS NON MEMBRES DU COI

Afrique du Sud, Arabie saoudite, Australie, Brésil, Chili, États-Unis, Mexique, Nouvelle-Zélande, Palestine, Pérou.

Seuls sept pays ont répondu en fournissant les données requises (Argentine, Chypre, Espagne, France, Grèce, Maroc et Syrie). Il a donc été décidé, suite à la réunion du groupe de travail tenue en novembre 2009, de simplifier le protocole de l'enquête afin de susciter un taux de participation plus élevé.

En 2010, les pays producteurs ont reçu une autre Note verbale accompagnée d'un questionnaire en deux parties:

#### **Partie 1.** Description de chacune des zones de culture oléicole du pays

L'expression zone de culture oléicole a été définie comme étant une zone de production uniforme délimitée par des frontières géographiques, présentant des caractéristiques semblables sur le plan des

variétés, des pratiques culturelles, des conditions pédologiques et climatiques et des méthodes de production. Les informations demandées étaient destinées à évaluer les facteurs pouvant avoir une incidence sur la composition analytique des huiles d'olive produites.

## **Partie 2. Identité de l'organe chargé de l'échantillonnage et renseignements sur la personne à contacter**

Les renseignements sur la personne à contacter étaient nécessaires pour faciliter la compilation des réponses et toute demande ultérieure d'information.

Un échantillon représentatif des huiles d'olive vierges produites, par zone de culture oléicole, devait être analysé afin de s'assurer de la représentativité des résultats obtenus; aucune limite n'était fixée pour le nombre d'échantillons. Afin de pondérer les écarts analytiques qui peuvent survenir pour des raisons diverses, les échantillons devaient être analysés par trois laboratoires reconnus par le COI.

**Demande d'échantillons:** Les autorités compétentes étaient en outre invitées à envoyer au Secrétariat exécutif au moins trois (3) échantillons d'huiles d'olive vierges représentatives de chacune des zones de production, contenant chacun au moins 250 ml. L'objectif était de mieux évaluer les résultats d'analyse et d'aider les pays qui, pour diverses raisons, ne pouvaient fournir un nombre suffisant de résultats d'analyse. Chaque échantillon devait être étiqueté, en donnant des renseignements sur la personne ayant procédé à l'échantillonnage, la zone d'origine de l'huile, la ou les variété(s) des olives et l'année de production.

Le Secrétariat exécutif du COI a reçu des réponses de 12 pays: Argentine, Australie, Chypre, Espagne, Grèce, Iran, Israël, Liban, Maroc, Portugal, Syrie et Turquie. Toutefois, seuls huit pays ont soumis des échantillons; parmi ceux-ci, seuls trois pays ont envoyé les échantillons accompagnés du certificat d'analyse et de toute la documentation demandée. En conséquence, 26 échantillons provenant de cinq pays ont été analysés.

Les résultats obtenus ont ensuite été examinés par le groupe restreint d'experts du COI.

## **Situation en ce qui concerne l'acide linoléique (C18:3)**

Certains aspects de ce paramètre doivent être soulignés compte tenu des données soumises par les pays en réponse à la demande du Secrétariat exécutif du COI:

- Seuls quatre échantillons (1 de l'Australie et 3 du Maroc) ont été analysés pour déterminer la teneur en C18:3:
  - o L'échantillon de l'Australie provenait de la variété *Arbequina* et sa teneur en acide linoléique était de 0,69 pour cent. Il a été analysé par deux laboratoires reconnus par le COI dans deux pays différents. Il faut souligner que la variété *Pendolino* incluse dans l'enquête (RIRDC Pub. No 08/167) communiquée par l'Australie, qui est la seule variété pour laquelle les valeurs moyennes de C18:3 peuvent être limites, est une variété de pollinisateur.
  - o L'un des trois échantillons fournis par le Maroc était d'origine inconnue. Les deux autres étaient de la variété *Picholine marocaine* et les valeurs constatées se situaient respectivement entre 1,14 - 1,2 pour cent et 1,18 - 1,2 pour cent.

**CONCLUSION:** Après un examen exhaustif des résultats de l'étude de composition des huiles d'olive présentant des paramètres anormaux, se situant hors des limites fixées par les normes internationales, le groupe d'experts a conclu que les données fournies étaient très fragmentaires et n'indiquaient pas qu'il était nécessaire de relever les limites fixées pour l'acide linoléique. Les échantillons soumis par l'Australie n'étaient pas suffisants pour demander une modification des limites. En conséquence, d'autres échantillons seront demandés pour une nouvelle recherche. Étant donné les paramètres anormaux observés dans plusieurs pays, la solution la plus appropriée pour résoudre ce problème sera d'utiliser des arbres de décision ou de modifier légèrement les limites.