



Point 9 de l'ordre du jour

CX/FO 11/22/11

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

Vingt-deuxième session

Penang (Malaisie), 21-25 février 2011

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE PROPOSITION DE RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE
POUR LE CAMPESTÉROL DANS LA NORME CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES
HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX-STAN33-1981)**

(Document établi par l'Australie)

L'Australie, qui défend résolument le maintien de l'intégrité et de la qualité des huiles d'olive faisant l'objet d'un commerce international, présente le document de travail ci-après à l'appui de sa proposition selon laquelle le Comité du Codex sur les graisses et les huiles devrait entreprendre un nouveau travail de révision de la valeur limite indiquée pour le campestérol (en modifiant en conséquence celle fixée pour le stigmastérol) dans la *Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (la norme Codex) afin d'établir une limite révisée qui soit réellement représentative de la variabilité de ce paramètre, à l'échelle mondiale, dans les huiles d'olive vierges.

Il convient de noter qu'en vertu des Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius, les comités du Codex doivent réviser les normes lorsque de nouvelles informations scientifiques ou toute autre donnée pertinente sont disponibles¹. Sachant que de nouvelles données sur la variabilité à l'échelle mondiale de la teneur en campestérol des huiles d'olive vierges sont devenues disponibles depuis l'adoption de la Norme Codex révisée en 2003, l'Australie soutient qu'en application des Principes généraux, le Comité devrait entreprendre de nouveaux travaux pour réviser la limite indiquée pour le campestérol dans la Norme Codex.

En raison de la similitude des questions en jeu, l'Australie recommande que ce travail soit mené parallèlement aux nouveaux travaux proposés par la Syrie sur la teneur limite en Δ^7 -stigmastérol indiquée dans la Norme Codex.

En établissant l'objectif de promouvoir des cadres réglementaires cohérents, le Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius reconnaît la nécessité que les normes de produits du Codex reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale, mettent l'accent sur des caractéristiques essentielles et tiennent compte des incidences techniques et économiques pour tous les membres:

Activité 1.2 «Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires, tenant compte des progrès scientifiques et technologiques, afin de s'assurer qu'ils: sont de nature générique et, tout en conservant leur portée générale, 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

¹ *Manuel de procédure du Codex*, dix-neuvième édition, page 17: «La Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, au besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir que ces normes et textes apparentés sont conformes à l'état des connaissances scientifiques et à toute autre donnée pertinente et les reflètent fidèlement. [...] Chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité d'identifier et d'adresser au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision de l'une quelconque des normes Codex ou textes apparentés.»

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, ainsi que des besoins spécifiques des pays en développement, notamment en matière d'infrastructures, de ressources et de capacités techniques et juridiques.»²

Il est généralement admis que la Norme Codex s'écarte de ces objectifs. Une grande partie des valeurs limites de composition indiquées ne reflètent pas de manière adéquate les différences de situation à l'échelle mondiale, excluant ainsi de nombreuses huiles d'olive authentiques et de qualité, produites dans le monde entier. Le Conseil oléicole international (COI), par exemple, a fait remarquer que des exceptions aux limites établies concernaient différents paramètres (CX/FO 07/20/7).

Les travaux en cours au sein du Comité pour tenter de définir un intervalle de valeurs approprié pour l'acide linolénique dans les huiles d'olive en sont la preuve, tout comme les cas récents de perturbation des échanges commerciaux d'huiles d'olive authentiques dérivant de l'application de règles de composition et de qualité similaires à celles de la Norme Codex.

Pour que la Norme Codex puisse refléter de manière adéquate les variations à l'échelle mondiale dues aux différences climatiques, et afin d'éviter qu'elle n'ouvre la voie à des obstacles injustifiés au commerce, il faudrait que le Codex traite ces questions selon une approche rigoureuse et fondée sur des preuves scientifiques, pour apporter une réponse concrète à des inquiétudes légitimes soulevées dans le monde entier.

L'Australie propose donc que la limite posée par la Norme Codex pour le campestérol dans les huiles d'olive vierges soit révisée, sur la base des données disponibles qui attestent du caractère inadéquat de la valeur actuelle. L'Australie propose également de réviser en conséquence la limite fixée pour le stigmastérol, afin de préserver l'intégrité de l'huile d'olive.

GÉNÉRALITÉS

Au début des années 1990, le Comité a entrepris de réviser la Norme Codex en vigueur afin de l'aligner sur une norme industrielle établie par le COI.

La Norme Codex révisée a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius en 2003. Aucun accord n'ayant pu être trouvé concernant l'abaissement proposé de la limite de 1,5 pour cent fixée pour l'acide linolénique, cette limite n'est pas indiquée à la section 3.9 de la norme adoptée, mais une note en bas de page précise que:

«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.»

Le Comité doit encore se prononcer sur la question de la limite appropriée pour l'acide linolénique.

L'acide linolénique n'est que l'un des nombreux composants pour lesquels des limites sont fixées à la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la Norme Codex. Des exceptions à ces limites concernent de nombreux éléments, mais sont particulièrement évidentes pour le campestérol - un fait qui est attesté par des textes scientifiques traitant de la composition de l'huile d'olive et dont on trouvera quelques exemples au tableau 1.

Ces données révèlent que la limite établie pour le campestérol n'est pas respectée par diverses variétés provenant de différentes régions, y compris de pays traditionnellement oléicoles. Il apparaît donc clairement que le problème n'est pas, comme cela a été suggéré, celui d'avoir tout simplement cultivé la mauvaise variété dans la mauvaise région. Il ne s'agit pas non plus d'un problème circonscrit à l'Australie, à de nouveaux pays producteurs ou à des pays ayant moins d'expérience dans la culture de l'olive et dans la production et l'analyse de l'huile d'olive.

²Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2008–2013, Objectif 1, activité 1.2.

Tableau 1: Quelques exemples de teneurs en campestérol non conformes aux spécifications COI/UE/Codex

Variété/ Pays	Problème	Référence
Cornicabra/ Espagne	Entre 25 % et 75 % des échantillons sur 5 saisons > 4,0, avec une moyenne de 4,0 et un écart-type de 0,2	<i>Sterol and alcohol composition of Cornicabra virgin olive oil: the campesterol content exceeds the upper limit of 4% established by EU regulations.</i> Rivera del Álamo, R.M., Fregapane, G., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. et M.D. Salvador (2004). <i>Food Chem.</i> 84: 533-537.
Cornicabra/ Espagne	>75 % des échantillons sur 5 saisons > 4,0, avec une moyenne de 4,2 et un écart-type de 0,15	<i>Cornicabra virgin olive oil: a study of five crop seasons. Composition, quality and oxidative stability.</i> Salvador Rivera, M.D., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. et G. Fregapane (2001). <i>Food Chem.</i> 74: 267-274.
Variétés diverses/ Australie	Plusieurs échantillons hors limites	<i>The Natural Chemistry of Australian Extra Virgin Olive Oil.</i> R.J. Mailer (2007). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Barnea/ Australie	16 échantillons sur 17 > 4,0, avec une moyenne de 4,5 et un écart-type de 0,3	<i>A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards.</i> R.J. Mailer et J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Koroneiki/ Australie	4 échantillons sur 8 > 4,0, avec une moyenne de 3,9 et un écart-type de 0,6	<i>A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards.</i> R.J. Mailer et J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Variétés diverses/ Argentine	Tous les échantillons de Barnea et 70 % des échantillons d'Arbequina > 4,0, avec des intervalles de valeur allant jusqu'à 5,5	<i>Characterization of Monovarietal Argentinian Olive Oils from New Productive Zones.</i> Liliana N. Ceci et Amalia A. Carelli (2007). <i>J Am Oil Chem Soc</i> 84: 1125–1136.
Koroneiki/ Grèce	Moyenne sur 72 échantillons: 4,2	<i>Effect of Extraction System, Stage of Ripeness, and Kneading Temperature on the Sterol Composition of Virgin Olive Oils.</i> A. Koutsaftakis, F. Kotsifaki et E. Stefanoudaki (1999). <i>J Am Oil Chem Soc</i> 76: 1477–1481.
Variétés diverses/ Australie	39 % (254 sur 651) des échantillons > 4,0, sur plusieurs saisons, toutes les régions et toutes les variétés	Base de données intégrée d'analyses des huiles d'olive australiennes, AORL et MOLS, 2010.

PROBLÈMES

Dans divers pays membres du Codex, les limites fixées pour les acides gras, les stérols et d'autres composants mineurs des huiles d'olive sont utilisées par les autorités compétentes pour détecter et poursuivre les pratiques frauduleuses, notamment le frelatage des huiles d'olive par l'ajout d'autres huiles comestibles. Les valeurs limites de composition indiquées à la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la norme Codex ont été établies principalement à cette fin. Elles ne sont pas utiles à des fins de santé publique et de sécurité sanitaire et n'ont pas pour principal objectif de définir les valeurs limites de composition de l'huile d'olive.

Les valeurs limites de composition fixées pour de telles raisons peuvent être et sont efficaces pour empêcher le commerce légitime d'huiles d'olive vierges authentiques dont la composition n'est pas conforme aux limites restrictives pour des raisons liées aux conditions saisonnières, variétales ou géoclimatiques. Il est reconnu que les exceptions à plusieurs des limites établies par les normes internationales pour les composants des huiles d'olive sont courantes.

Encore récemment, des acheteurs potentiels ont refusé des huiles d'olive en provenance d'Australie et

d'autres pays parce que la teneur en campestérol se situait hors de la limite établie dans les normes du Codex, du COI ou des pays importateurs. Les écarts par rapport à ces normes n'indiquaient pas l'existence de problèmes inhérents à la qualité ou à l'authenticité de ces huiles, mais plutôt des variations naturelles dans la composition chimique de l'huile. Les stérols végétaux sont en effet connus pour être un facteur important qui contribue à améliorer l'image de l'huile d'olive en tant qu'huile «saine». Ils ont été jugés efficaces pour abaisser un taux de cholestérol élevé et sont désormais ajoutés à une vaste gamme de produits alimentaires.

Il est donc manifeste que les limites établies pour le campestérol dans les normes COI et Codex constituent un obstacle au commerce des huiles d'olive vierges authentiques. Les normes Codex étant présumées conformes aux accords de l'OMC, les limites fixées pour le campestérol dans ces normes doivent être réellement représentatives de la variabilité de ces paramètres à l'échelle mondiale, afin d'éviter toute perturbation du commerce. Les normes ne devraient pas être plus restrictives pour le commerce qu'il n'est nécessaire pour réaliser un objectif légitime.

Sachant qu'une forte augmentation de la production et du commerce d'huile d'olive vierge dans les nouveaux pays producteurs est prévisible et que la limite indiquée actuellement pour le campestérol constitue un obstacle technique au commerce de ces huiles, la Norme Codex devrait être révisée pour pouvoir offrir une base de référence juste et équitable pour le commerce international de l'huile d'olive.

Il convient de noter que le fait que le Codex ne tienne pas compte des variations naturelles que présentent une bonne partie des huiles produites de par le monde, non seulement constitue un obstacle au commerce, mais est également utilisé par certains comme un moyen pour obtenir des huiles de qualité à prix réduit. La plupart des huiles qui ne sont pas conformes à la norme sont mélangées avec d'autres huiles d'olive jusqu'à ce qu'elles rentrent dans les valeurs limites normalisées indiquées pour le composant considéré. Les mélanges ainsi obtenus sont vendus comme huile d'olive vierge. Sur la base des normes en vigueur, une telle pratique ne devrait pas être autorisée, car le mélange d'huile d'olive avec d'autres huiles ne peut pas être considéré comme une huile d'olive authentique. Cette pratique est aussi manifestement incompatible avec le mandat du Codex qui est de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

De nombreuses études confirment l'effet de divers facteurs sur les niveaux de campestérol dans les huiles d'olive. De récents travaux menés en Australie³ démontrent l'effet conjugué sensible de la génétique et de l'environnement sur la teneur en campestérol et excluent clairement que le frelatage de l'huile ou la qualité médiocre du produit soient des facteurs de causalité.

CONCLUSIONS

L'Australie demande l'accord du Comité afin qu'un nouveau travail de révision de la limite de campestérol dans la *Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) soit entrepris pour fixer une valeur limite qui soit réellement représentative de la variabilité de ce paramètre, à l'échelle mondiale, dans les huiles d'olive vierges.

L'Australie estime que la limite fixée pour le campestérol devrait être élevée afin d'établir une valeur qui ne constitue pas une discrimination arbitraire à l'égard des huiles d'olive authentiques. Sur la base des éléments disponibles, l'Australie est de l'avis que cette limite devrait être fixée à 4,8 pour cent, une valeur qui engloberait ainsi la plupart des huiles produites à partir d'olives Barnea, Arbequina, Koroneiki, Cornicabra et autres variétés à forte teneur en campestérol, quelle que soit leur zone de production.

Anticipant le contre-argument selon lequel une telle limite augmenterait les risques de frelatage des huiles d'olive, l'Australie fait valoir qu'une modification concomitante de la limite actuellement établie pour le stigmastérol (*< campestérol*) en fixant une limite spécifique de $\leq 1,9$ pour cent, conjointement avec les valeurs fixées pour le brassicastérol ($\leq 0,1$ pour cent pour les autres catégories que les huiles de grignons d'olive), le $\Delta 7$ -stigmastérol ($\leq 0,5$ pour cent) et le β -sitostérol apparent (≥ 93 pour cent), permettra de préserver l'intégrité des huiles d'olive vierges et de garantir des pratiques commerciales loyales.

L'Australie recommande que ce travail soit mené conjointement avec de nouveaux travaux sur la limite établie pour le $\Delta 7$ -stigmastérol dans la Norme Codex, comme proposé par la Syrie.

Un document de projet est joint en annexe, pour examen par le Comité.

³ *Sterols in Australian Olive Oils: the effects of technological and biological factors*, Guillaume, C., Ravetti, L. et Johnson, J. (2010), Rural Industries Research and Development Corporation Publication No. 10/173.

ANNEXE 1**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL – COMITÉ DU CODEX
SUR LES GRAISSES ET LES HUILES****(Document établi par l'Australie)****1. Objectif et champ d'application du travail proposé**

L'objectif est de réviser la *Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) (la Norme Codex) actuellement en vigueur pour établir des paramètres de composition qui soient réellement représentatifs de leur variabilité, à l'échelle mondiale, dans les huiles d'olive vierges - et notamment réviser la valeur limite indiquée pour le campestérol, en modifiant en conséquence la limite fixée pour le stigmastérol.

2. Pertinence et actualité

Le travail proposé rentre dans le cadre du mandat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles: *«Élaborer des normes mondiales pour les graisses et les huiles d'origine animale, végétale et marine, y compris la margarine et l'huile d'olive.»*

Il ressort d'une récente enquête mondiale sur les huiles d'olive vierges effectuée par le Conseil oléicole international (COI) à la demande du Comité (voir le document CX/FO 05/19/04) et des données tirées de la littérature scientifique, qu'une partie appréciable des huiles d'olive vierges authentiques provenant de divers pays membres dépasse régulièrement les limites de composition établies dans la Norme Codex actuelle, en particulier la valeur limite indiquée pour le campestérol.

L'Australie et d'autres pays ont rencontré des difficultés dans le commerce de leurs huiles d'olive vierges authentiques lorsque celles-ci dépassaient les limites de composition établies dans la Norme Codex. Sachant que les accords de l'OMC font référence aux normes Codex, les limites de composition fixées pour les stérols dans l'huile d'olive vierge doivent être réellement représentatives de la variabilité de ces paramètres à l'échelle mondiale, pour éviter que des limites non représentatives ne constituent un obstacle technique potentiel au commerce des huiles d'olive vierges authentiques.

Il est nécessaire de réviser la limite établie pour le campestérol à la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la Norme Codex pour prendre en compte la variabilité de la teneur des huiles d'olive vierges en stérols à l'échelle mondiale, compte tenu de l'augmentation de la production d'huiles d'olive vierges et de leur commerce dans tous les pays membres.

3. Principales questions à traiter

Révision de la limite établie pour le campestérol et, par conséquent, de celle indiquée pour le stigmastérol, à la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la Norme Codex, en tenant compte des données mondiales sur la composition de l'huile d'olive vierge.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La présente proposition de nouveau travail est compatible avec les critères applicables aux produits suivants:

a) La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les limites de composition établies dans la Norme Codex visent principalement à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires, c'est-à-dire à détecter le frelatage de l'huile d'olive par d'autres huiles comestibles. Cependant, des limites de composition non représentatives peuvent également constituer un obstacle technique au commerce des huiles d'olive vierges authentiques lorsque la composition de ces huiles n'est pas conforme aux limites établies pour des raisons tenant aux conditions saisonnières, variétales ou géoclimatiques. Ces limites ne sont pas utiles à des fins de santé publique et de sécurité sanitaire.

b) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays.

Le commerce mondial des huiles d'olive en 2003/04 (hors commerce intra-UE) a atteint un volume de

682 000 tonnes⁴, soit environ 22 pour cent de la production mondiale d'huile d'olive (3 164 500 tonnes en 2003/04). Les cinq principaux exportateurs sont la CE, la Tunisie, la Turquie, la Syrie et le Maroc. Les cinq principaux importateurs sont les États-Unis, la CE, le Japon, l'Australie et le Canada. Les cinq principaux consommateurs (en volume) ont été la CE, les États-Unis, la Syrie, le Maroc et la Tunisie.

c) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.

La Norme Codex peut servir de référence pour les normes des pays membres qui définissent leur réglementation nationale.

L'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce stipule que, lorsqu'un Membre adopte un règlement technique conforme à une norme internationale pertinente, il sera *présupposé ne pas constituer un obstacle au commerce* (Article 2.5). L'adoption d'une norme non étayée par des preuves scientifiques rigoureuses peut donner lieu à des obstacles injustifiés au commerce. Il existe des preuves scientifiques solides de la variation à l'échelle mondiale de la teneur des huiles d'olive en acide linoléique et d'autres composants mineurs, dont il ressort que les limites actuellement indiquées dans les normes Codex et COI pour l'huile d'olive sont régulièrement dépassées.

Le Département américain de l'agriculture (USDA) a récemment achevé la révision des normes des États-Unis concernant les catégories d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive (*United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Dans le cadre de ce processus, l'USDA a fixé des limites moins restrictives que celles de la Norme Codex pour l'acide linoléique (1,5 pour cent) et pour le campesterol (4,5 pour cent), mais qui de ce fait ne constituent pas un obstacle au commerce international.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional.

Les pays de l'UE, la Tunisie, la Turquie, la Syrie et le Maroc pourraient rester les principaux exportateurs d'huile d'olive dans un proche avenir, mais à moyen terme l'envolée de la production dans un certain nombre d'autres pays (notamment l'Argentine, Israël, le Brésil, la République sud-africaine, la Chine et l'Australie) modifiera sans doute la structure des échanges commerciaux. La Norme Codex devrait être applicable aux produits issus de pays producteurs d'huile d'olive non traditionnels.

e) Aptitude du produit à la normalisation.

La Norme Codex est en vigueur depuis 1981 et contient des sections et dispositions conformes aux exigences du Codex pour les normes de produits. Toutefois, avec l'apparition de nouvelles variétés et de nouvelles conditions géoclimatiques de production, les différences dans les paramètres de composition de l'huile d'olive sont de plus en plus évidentes. Pour normaliser ces paramètres, il faudra tenir compte des données de composition relatives aux nouvelles variétés, issues d'un éventail élargi de pays et de différents systèmes de production.

f) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce.

La variation naturelle de la composition de l'huile d'olive attribuable aux conditions variétales, saisonnières et géoclimatiques n'est pas prise de compte comme il se doit dans la Norme Codex en vigueur.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).

Le COI a récemment effectué une enquête sur la teneur en acides gras des huiles d'olive vierges, visant à étayer l'adoption d'une limite pour l'acide linoléique dans la Norme Codex et à éclairer l'élaboration et la modification de ses propres normes pour les huiles d'olive. Des réponses ont été reçues de divers pays: Afrique du Sud, Arabie saoudite, Australie, Égypte, France, Israël et Nouvelle-Zélande. Toutes les données fournies par l'Arabie saoudite, l'Australie, la France et Israël ont révélé qu'une partie de la production dépassait couramment les limites fixées par les normes Codex et COI.

Des données recueillies de manière indépendante ou tirées de la littérature scientifique montrent que les huiles d'olive vierges provenant de divers pays producteurs, traditionnels et nouveaux, dépassent

⁴ Enquête du COI sur les caractéristiques analytiques des huiles d'olive vierges comestibles par zones de production des pays producteurs. CX/FO 05/19/4

couramment les limites établies pour le campestérol.

5. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

Le nouveau travail proposé contribuerait à garantir des pratiques loyales dans le commerce international des huiles d'olive vierges, en tenant compte des besoins et des préoccupations particulières de tous les pays, en satisfaisant à certains des objectifs et priorités stratégiques énoncés dans le *Plan stratégique 2008-2013* de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir:

Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents:

L'élaboration de normes Codex plus représentatives à l'échelle mondiale contribuera à garantir leur adoption par le plus grand nombre possible de pays membres, réduisant au minimum les effets négatifs potentiels des réglementations techniques sur le commerce international en faisant en sorte qu'elles ne constituent pas un obstacle technique au commerce.

Objectif 2: Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques:

Le travail proposé favorisera l'élaboration de normes de produits Codex reposant sur une analyse scientifique rigoureuse des données recueillies dans toutes les régions du monde, pour assurer la définition de paramètres de composition pertinents à l'échelle mondiale.

Objectif 4: Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes:

Le Codex et les pays membres continueront de travailler en étroite collaboration avec le COI pour la collecte et l'analyse des données et la définition de règles plus facilement applicables à l'échelle mondiale dans le cadre des normes Codex et COI.

6. Informations sur la relation entre cette proposition et les documents existants du Codex

L'objectif du nouveau travail proposé est la révision de la *Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981).

7. Identification de tout besoin et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun besoin identifié.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées

La participation constante du COI à la révision de la Norme Codex est prévue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ce nouveau travail, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; en règle générale, le délai d'élaboration ne devrait pas dépasser cinq ans

Approbation de ce nouveau travail par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session en 2011.

Examen de l'avant-projet d'amendements à l'étape 4 par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles à sa vingt-troisième session en 2013.

S'agissant d'une question mineure, l'amendement proposé pourrait être transmis à la Commission en 2013 pour adoption à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6 et 7 du processus du Codex.

10. Direction des travaux

À déterminer.

11. Membres du Groupe de travail électronique

À déterminer (le cas échéant).