

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES****Vingt-troisième session****Langkawi, Malaisie, 25 février - 1^{er} mars 2013****DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE POUR LE
CAMPESTÉROL DANS LA NORME CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES
HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE***Document établi par l'Australie**avec le concours de l'Argentine, des États-Unis d'Amérique et de la Nouvelle-Zélande***GÉNÉRALITÉS**

1. À sa vingt-deuxième session, le CCFO a examiné un document de travail¹ établi par l'Australie qui proposait de réviser la valeur limite indiquée pour le campestérol dans la norme Codex *pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)*. Le Comité est convenu de l'absence de soutien suffisant à ce stade pour entreprendre un nouveau travail sur la révision du niveau de campestérol dans la norme du Codex. Le Comité est convenu également que la délégation de l'Australie, en collaboration avec l'Argentine, les États-Unis et tous autres pays intéressés, réviserait le document de travail en vue de son examen par la prochaine session, en tenant compte des données supplémentaires qui deviendraient disponibles dans l'intervalle.

2. La Présidente a souligné que pour parvenir à des données qui soient réellement représentatives de la variabilité à l'échelle mondiale, il convenait d'accorder une attention particulière aux conditions suivantes lors de la collecte de données pour examen par le Comité: variation géographique; variation climatique et saisonnière (sur plusieurs saisons); variétés végétales et données cohérentes sur le plan statistique².

PROBLÈMES

3. Les valeurs limites indiquées à la Section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la norme Codex soulèvent plusieurs problèmes. Toutefois, le campestérol est le paramètre pour lequel des exceptions à la limite sont les plus communes et pour lequel une révision s'impose dans les plus brefs délais - fait 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 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 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.

4. Les limites fixées pour les acides gras, les stérols et d'autres composants mineurs des huiles d'olive sont utilisées par les autorités compétentes dans divers pays membres du Codex pour détecter et poursuivre les pratiques frauduleuses, notamment le frelatage des huiles d'olive par l'ajout d'autres huiles comestibles. Ces limites ne sont pas utiles à des fins de santé publique et de sécurité sanitaire et n'ont pas pour principal

¹ CX/FO 11/22/11

² Par. 72 à 78 REP 11/FO

objectif de définir les valeurs limites de composition de l'huile d'olive. Les limites de composition établies dans le but de détecter les pratiques frauduleuses, sans tenir compte de la variabilité de la composition de l'huile d'olive à l'échelle mondiale, empêchent 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.

5. Les écarts par rapport à ces normes n'indiquent pas l'existence de problèmes inhérents à la qualité ou à l'authenticité de ces huiles, mais plutôt des variations naturelles dans la chimie 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.

6. Il est donc manifeste que les limites établies pour le campestérol dans les normes du Conseil oléicole international (COI) et les normes Codex constituent un obstacle au commerce des huiles d'olive authentiques. Étant donné que les règlements techniques qui sont alignés sur les normes Codex sont supposés être conformes aux obligations des membres selon les Accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), les limites fixées pour le campestérol dans la norme Codex doivent être réellement représentatives de la variabilité à l'échelle mondiale, afin d'éviter toute perturbation du commerce.

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	Sterol and alcohol composition of Cornicabra virgin olive oil: the campesterol content exceeds the upper limit of 4% established by EU regulations. Rivera del Álamo, R.M., Fregapane, G., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. and M.D. Salvador (2004). <u>Food Chem.</u> 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	Cornicabra virgin olive oil: a study of five crop seasons. Composition, quality and oxidative stability. Salvador Rivera, M.D., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. and G. Fregapane (2001). <u>Food Chem.</u> 74: 267-274.
Cornicabra/ Espagne	89/102 (87%) des échantillons >4% sur deux périodes de végétation.	Analytical evaluation of 'Cornicabra' virgin olive oil from Castilla-La Mancha, Spain. Alvarruiz1, A., Fernández, E., Montero, F., Granell, J. & Pardo, J.E. (2003). <u>Food, Agriculture & Environment</u> 2: 48-52.
Variétés diverses/Australie	Plusieurs échantillons hors limites	The Natural Chemistry of Australian Extra Virgin Olive Oil. 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	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer & 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	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer & 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	Characterization of Monovarietal Argentinian Olive Oils from New Productive Zones. Liliana N. Ceci & Amalia A. Carelli (2007). <u>J Am Oil Chem Soc</u> 84: 1125-1136.
Koroneiki/ Grèce	Moyenne sur 72 échantillons: 4,2	Effect of Extraction System, Stage of Ripeness, and Kneading Temperature on the Sterol Composition of Virgin Olive Oils. A. Koutsaftakis, F. Kotsifaki & E. Stefanoudaki (1999). <u>J Am Oil Chem Soc</u> 76: 1477-1481.

Variétés diverses, Australie	33% (291 sur 888) des échantillons >4,0, sur plusieurs saisons, toutes les régions et toutes les variétés ³	Combined database of Australian olive oil analyses, AORL, MOLS, Mailer, R. and NSW Department of Primary Industries, 2012, non publié.
Variétés diverses, États-Unis	14 variétés diverses, collectées de février à avril 2011 en Californie et au Texas. 7 échantillons sur 60 >4,0 ⁴	TASC 2011 Project Report–Composite Chemical Picture of U.S. Olive Oil: Removal of Potential Trade Barriers-Year 2. S. Wang, P. Darragh & B. Golino (2011). Département de l'agriculture des États-Unis, Washington

7. La production et le commerce des huiles d'olive vierges provenant de pays nouveaux producteurs d'huile d'olive ont considérablement augmenté. Il est donc indispensable que le CCFO examine les éléments de preuve établissant clairement que la limite actuelle fixée pour le campestérol constitue un obstacle technique au commerce de l'huile d'olive vierge et que la norme Codex soit révisée pour pouvoir offrir une base de référence juste et équitable pour le commerce international de l'huile d'olive.

8. Le fait que le Codex ne tienne pas compte des variations naturelles que présentent une bonne partie des huiles produites dans le monde non seulement constitue un obstacle au commerce, mais est également utilisé comme un moyen pour obtenir des huiles de qualité à un 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 à un prix majoré. Cette pratique est manifestement incompatible avec le mandat du Codex qui est de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

9. De nombreuses études confirment l'effet de divers facteurs sur les niveaux de campestérol dans les huiles d'olive. De récents travaux menés en Australie⁵ 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.

PROPOSITION

10. Nous estimons 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, nous sommes 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, Koreneiki, Cornicabra et autres variétés à forte teneur en campestérol, quelle que soit leur zone de production.

11. Anticipant le contre-argument selon lequel une telle limite augmenterait les risques de frelatage des huiles d'olive, nous faisons valoir qu'une modification concomitante de la limite actuellement établie pour le stigmastérol (< campestérol) (qui autorise jusqu'à 3,9 pour cent de stigmastérol dans l'huile d'olive) 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 catégories autres que les huiles de grignons d'olive), le $\Delta 7$ stigmastérol (actuellement $\leq 0,5$ pour cent) et le β -sitostérol apparent (≥ 93 pour cent), permettra de préserver l'intégrité des huiles d'olive et de garantir des pratiques commerciales loyales. En outre, le CCFO devrait envisager d'introduire de nouvelles méthodes d'essai dans la norme Codex qui protègent l'intégrité des huiles d'olive authentiques, notamment contre de nouvelles pratiques frauduleuses telles que la désodorisation.

12. Les valeurs proposées s'appuient sur l'analyse de 888 échantillons prélevés en Australie sur plusieurs années et représentent une gamme de saisons et de variétés. Les niveaux de campestérol étaient $3,71 \pm 0,67$ pour cent (moyenne \pm écart-type). Deux cent quatre-vingt-dix échantillons (33 pour cent) avaient une teneur en campestérol supérieure à 4 pour cent. Deux cent quatre-vingt-trois parmi ceux-ci avaient un niveau de campestérol compris dans la fourchette 4-4,8 pour cent.

3 L'Australian Oils Research Laboratory (AORL) et le Modern Olive Laboratory Service (MOLS) agréés selon la norme ISO 17025 par la National Association of Testing Authorities (NATA), Australie, ainsi que les laboratoires agréés de l'American Oil Chemists Society (AOCS) et du Conseil oléicole international (COI).

4 US analyses conducted by AORL, Wagga Wagga, Australia,

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

13. Afin d'établir que les valeurs révisées proposées n'excluront pas les huiles d'olive authentiques dont le niveau de campestérol se situe entre 4 et 4,8 pour cent, ni ne permettront que des volumes supérieurs d'huiles frelatées puissent être conformes à la norme, la proposition a été analysée par rapport à plusieurs séries de données: des données provenant des États-Unis sur 60 échantillons présentés au tableau 1; des données fournies par l'Argentine sur 418 échantillons dont la teneur en campestérol dépasse 4 pour cent et des données d'inspection provenant du Canada sur 371 huiles vendues sur le marché, pour les années 2005-2010. Les échantillons canadiens étaient des échantillons du commerce de détail, étiquetés comme huile d'olive et dont on ignore l'authenticité.

14. Les données fournies par les États-Unis montrent que les sept huiles dont la teneur en campestérol se situe entre 4 et 4,8 pour cent ont toutes un niveau de stigmastérol de 1,9 pour cent; elles rentreraient donc dans le cadre de la présente proposition. Un résultat similaire a été obtenu pour les 283 échantillons australiens ayant des niveaux de campestérol de 4 à 4,8 pour cent. Tous sauf deux affichent un niveau de stigmastérol $\leq 1,9$ pour cent et rentreraient dans le cadre de la présente proposition.

15. Les quatre cent dix-huit échantillons d'huile de l'Argentine comprenaient 395 échantillons dont la teneur en campestérol se situait dans l'intervalle de valeur 4-4,8 pour cent. Parmi ceux-ci, 389 (98 pour cent) contenaient du stigmastérol $\leq 1,9$ pour cent et rentreraient donc dans le cadre de la présente proposition.

16. Les résultats d'essais canadiens montrent que pour les huiles dont le niveau de campestérol se situe entre 4 et 4,8 pour cent, des cas de frelatage par ajout d'huile de grignons, d'huile raffinée ou d'autres huiles d'oléagineux ont été clairement établis, sur la base des résultats aberrants obtenus pour d'autres paramètres, en particulier: brassicastérol, stigmastadiène, 7-stigmastérol, β -sitosterol et érythrodiol/uvaol apparents, tandis que les huiles affichant un taux très élevé de campestérol ($>4,8$ pour cent) tendaient à avoir des niveaux de stigmastérol très élevés venant s'ajouter à d'autres défauts.

CONCLUSIONS

17. Le Comité est invité à examiner les questions soulevées dans le document de travail et à recommander que la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session approuve le nouveau travail portant sur l'examen de la limite indiquée pour le campestérol et le stigmastérol dans la *norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) de façon à établir une limite réellement représentative de la variabilité de ce paramètre dans les huiles d'olive à l'échelle mondiale.

ANNEXE 1**PROPOSITION DE NOUVEAU TRAVAIL – COMITÉ DU CODEX
SUR LES GRAISSES ET LES HUILES****DOCUMENT ÉTABLI PAR**

l'Australie avec le concours de l'Argentine, des États-Unis d'Amérique et de la Nouvelle-Zélande

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 (CCFO): *"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 textes scientifiques, qu'une partie appréciable des huiles d'olive 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 pour le campestérol ne sont pas utiles à des fins de santé publique et de sécurité sanitaire. Ces limites visent à garantir des pratiques loyales dans le commerce mondial des denrées alimentaires, c'est-à-dire à détecter le frelatage de l'huile d'olive par d'autres huiles comestibles. Le campestérol n'est pas l'unique paramètre qui permet de déterminer si une huile d'olive a été frelatée. 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

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

Selon les données publiées par le COI⁶, la production mondiale d'huile d'olive en 2009-2010 a atteint un volume de 2974 tonnes (t). Les cinq principaux producteurs en 2009-2010 ont été l'UE (2225 t, soit environ 75 pour cent de la production mondiale), la Syrie (150 t, 5 pour cent), la Tunisie (150 t, 5 pour cent), la Turquie (147 t, 5 pour cent) et le Maroc (140 t, 4,7 pour cent). Pour la même année, les cinq principaux exportateurs (données provisoires) ont été l'UE (444 t, environ 68 pour cent des exportations mondiales), la Tunisie (97 t, 14,9 pour cent), la Turquie (30 t, 4,6 pour cent), le Maroc (21 t, 3,2 pour cent) et l'Argentine (19 t, 2,9 pour cent).

Les cinq principaux importateurs en 2009-2010 ont été les États-Unis d'Amérique (258 t, environ 40 pour cent des importations mondiales), l'UE (78 t, 12 pour cent), le Brésil (51 t, 7,8 pour cent), le Japon (41 t, 6,3 pour cent) et le Canada (37 t, 5,7 pour cent). Pour la même année, les cinq principaux consommateurs ont été l'UE (1846 t, soit environ 64 pour cent), les États-Unis d'Amérique (258 t, 8,9 pour cent), la Syrie (121 t, 4,2 pour cent), la Turquie (110 t, 3,8 pour cent) et le Maroc (90 t, 3,1 pour cent).

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 *présumé 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 en campestérol, dont il ressort que les limites actuellement indiquées dans les normes Codex et COI pour l'huile d'olive sont régulièrement dépassées.

En 2010, le Département américain de l'agriculture (USDA) a 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 une limite moins restrictive que celle de la norme Codex pour le campestérol ($\leq 4,5$ pour cent) qui de ce fait ne constitue pas un obstacle au commerce international.

En Australie, l'Australian Olive Association a élaboré un code d'usages pour l'industrie oléicole australienne et une norme volontaire pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (AS 5264—2011). Sur le modèle de l'approche de l'USDA, la norme australienne adopte aussi une limite moins restrictive pour le campestérol ($\leq 4,8$ pour cent), donc n'excluant pas les huiles d'olive authentiques, tout en protégeant l'authenticité des huiles d'olive par une limite plus stricte pour le stigmastadiène et l'introduction d'essais pour les pyrophéophytines et les diacylglycérols.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Les pays de l'UE, la Syrie, la Tunisie, la Turquie 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

⁶ www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures

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 en 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 suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

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 sont parvenues de divers pays: Australie, Égypte, France, Israël, Nouvelle-Zélande, Arabie saoudite et Afrique du Sud. Les données fournies par l'Australie, la France, Israël et l'Arabie saoudite 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 des textes scientifiques montrent que les huiles d'olive provenant de divers pays producteurs, traditionnels et nouveaux, dépassent 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*.

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 d'autres organisations internationales compétentes

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. Information sur la relation entre la 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-sixième session en 2013

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-quatrième session en 2015

S'agissant d'une question mineure, l'amendement proposé pourrait être transmis à la Commission en 2015 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)