



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**

**Vingt-quatrième session**

**Melaka, Malaisie, 9-13 février 2015**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DE LA LIMITE FIXÉE POUR LE CAMPESTÉROL DANS  
LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE**

**(CODEX STAN 33-1981)**

*(Document établi par l'Australie avec le concours du Brésil, du Canada, des États-Unis d'Amérique et de la Nouvelle-Zélande)*

**GÉNÉRALITÉS**

1. À sa vingt-deuxième session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a examiné un document de travail<sup>1</sup> établi par l'Australie qui proposait de réviser la valeur limite indiquée pour le campestérol dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive – CODEX STAN 33-1981 (la Norme Codex)*. La délégation australienne a souligné l'importance de maintenir l'intégrité et la qualité de l'huile d'olive et la nécessité de mettre à jour les normes Codex lorsque de nouvelles informations scientifiques ou autres devenaient disponibles, et a rappelé que les normes relatives aux produits devraient refléter les variations globales et mettre l'accent sur les caractéristiques essentielles. Certains paramètres de la Norme actuelle ne reflètent pas de manière adéquate les variations globales dans l'huile d'olive, et par conséquent certaines de ces huiles de haute qualité ne peuvent être commercialisées à l'échelle internationale. Afin de régler ce problème, l'Australie a proposé de réviser la limite fixée pour le campestérol de sorte à prendre en compte les nouvelles données sur la variabilité des niveaux de campestérol dans l'huile d'olive vierge. Cette proposition a reçu l'appui de plusieurs délégations.
2. Le Comité a pris note des informations fournies par l'Australie et les États-Unis concernant les études réalisées à l'échelon national sur les niveaux de campestérol dans l'huile d'olive, informations qui pourraient être utiles dans le cadre d'un nouvel examen de la proposition. Le Comité est convenu de l'absence de soutien suffisant à ce stade pour entreprendre un nouveau travail, mais 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 à la prochaine session, en tenant compte des données supplémentaires qui deviendraient disponibles dans l'intervalle.
3. La Présidente a souligné que pour que les données soient réellement représentatives de la variabilité à l'échelle mondiale, il convenait d'accorder une attention particulière aux facteurs suivants: variation géographique; variation climatique et saisonnière (sur plusieurs saisons); variétés végétales; et données cohérentes sur le plan statistique<sup>2</sup>.
4. À la vingt-troisième session du CCFO, l'Australie a présenté le document de travail révisé<sup>3</sup>, qui mettait en lumière un obstacle au commerce; en effet, le document établissait que le niveau actuel de campestérol dans la Norme Codex était discriminatoire vis-à-vis de plusieurs régions productrices, car il forçait celles-ci à mélanger leur huile d'olive de qualité supérieure à d'autres huiles d'olive afin d'en réduire la teneur en campestérol. Il précisait en outre que certains pays avaient refusé des expéditions d'huile d'olive authentique venant d'Australie en raison de leur teneur en campestérol. La délégation australienne a dès lors proposé d'élever le niveau de campestérol de 4 pour cent à 4,8 pour cent et de changer la teneur en stigmastérol de < campestérol à <1,9 pour cent. Ces modifications permettraient de garantir que l'identité de l'huile puisse être établie et de prévenir la fraude. À l'heure actuelle, dans diverses parties du monde, des huiles d'olive authentiques ne respectent pas la limite du Codex du fait de variations géographiques et des variétés qui doivent être utilisées dans certains pays compte tenu des conditions climatiques.

<sup>1</sup> CX/FO 11/22/11.

<sup>2</sup> Paragraphes 72-78, REP11/FO.

<sup>3</sup> CX/FO 13/23/9.

5. Les données présentées dans le document ont été fournies par l'Australie, l'Argentine et les États-Unis; elles concernent plus de 1 600 échantillons, dont la plupart ont été analysés dans des laboratoires homologués par le Conseil oléicole international (COI). Elles reposent donc sur des statistiques fiables et ont été publiées dans des revues scientifiques. Les échantillons proviennent de plusieurs variétés végétales représentatives de diverses variations géographiques, climatiques et saisonnières. L'Australie a demandé au Comité d'envisager de réviser les limites du Codex afin de lever les obstacles au commerce et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à cette proposition.

6. Le Comité a été informé que le COI avait élaboré un arbre de décision pour traiter le problème des huiles d'olive dont la teneur en campestérol s'écartait des limites prévues dans sa Norme actuelle; il a également été avisé que cet arbre reposait sur environ 190 échantillons provenant de 13 pays, mais que les résultats n'avaient pas encore été publiés. Plusieurs délégations se sont opposées à l'ouverture de nouveaux travaux, suggérant d'attendre les conclusions de l'étude entreprise par le COI et la publication de l'arbre de décision avant de poursuivre toute discussion sur cette question. Une délégation a demandé s'il existait des informations sur la quantité d'huile à forte teneur en campestérol produite et commercialisée dans le monde, et sur les pays concernés par les obstacles au commerce. La délégation australienne a souligné que de nouvelles données concernant le volume des échanges pourraient être fournies à la session suivante.

7. Le Comité a conclu qu'à ce stade, il n'y avait pas de consensus sur le démarrage de nouveaux travaux. Les délégations de l'Australie et des États-Unis d'Amérique ont émis des réserves sur ce point.

8. Les données commerciales demandées par le Comité figurent dans le nouveau document de travail, et les résultats de l'étude du COI sont maintenant disponibles; le moment semble donc venu d'examiner à nouveau cette question, qui demeure un obstacle au commerce des huiles d'olive authentiques de haute qualité.

## **PROBLÈMES**

9. Les valeurs limites de campestérol indiquées à la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de la Norme Codex doivent être révisées d'urgence. Les publications scientifiques sur l'huile d'olive 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.

10. 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. 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 et ce pour des raisons liées aux conditions saisonnières, variétales ou géoclimatiques. Les exceptions à plusieurs des limites établies par les normes internationales pour les composants des huiles d'olive sont courantes.

11. 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.

12. Il est donc manifeste que les limites établies pour le campestérol dans les normes Codex constituent un obstacle au commerce des huiles d'olive authentiques. Étant donné que les règlements techniques qui sont alignés sur la Norme Codex sont supposés être conformes aux obligations incombant aux membres en vertu des 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.

13. Il ressort d'une enquête sur les huiles d'olive vierges entreprise par le COI à la demande du Comité (voir le document CX/FO 05/19/4) et des données tirées de textes scientifiques (tableau 1) qu'une partie appréciable des huiles d'olive authentiques provenant de divers pays dépasse régulièrement les limites de composition établies dans la Norme Codex, en particulier la valeur limite indiquée pour le campestérol. (L'étude du COI dont il fait référence ci-dessus était intitulée «examen de la teneur en acide linoléique à la section 3.9 de la Norme pour les huiles d'olive et de grignons d'olives: enquête sur les caractéristiques analytiques des huiles d'olive vierges comestibles par zones de production des pays producteurs – Rapport du Secrétariat exécutif du COI; données provenant d'Australie, d'Égypte, de France, d'Israël, de Nouvelle-Zélande, d'Arabie saoudite et d'Afrique du Sud, et couvrant plusieurs campagnes.»)

**Tableau 1: Quelques exemples de teneurs en campestérol non conformes aux spécifications Codex**

Variété/Pays	Problème	Référence
Cornicabra/ Espagne	Entre 25 pour cent et 75 pour cent 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 pour cent 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 pour cent) des échantillons >4 pour cent 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 &amp; 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 pour cent des échantillons d'Arbequina >4,0, avec des intervalles de valeur allant jusqu'à 5,5	Characterization of Monovarietal Argentinean 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 pour cent (291 sur 888) des échantillons >4,0, sur plusieurs saisons, toutes les régions et toutes les variétés*	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,**	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
Enquête du Conseil oléicole international (COI)	Teneur en campestérol supérieure à 4 pour cent	T.20 - IOC Survey of the chemical composition and varietal identification of virgin olive oils for a three year period from 2010-2012; mentionné dans REP 13/FO par. 119-128 – rapport attendu
Variétés diverses, États-Unis	24 pour cent des échantillons (9 sur 38) contenaient >4,5 pour cent de campestérol	UC Davis Olive Center, rapport de juin 2014 – analyses réalisées au UC Davis Analytical laboratory
Variétés diverses, Australie	Moyenne de 107 échantillons sur les 12 derniers mois; la plupart des échantillons dans les limites	2013 -14 Department of Primary Industries, NSW, Australia - analysés à l'AORL*
Variétés diverses, Australie	Sur 155 échantillons testés, 53 (34,9 pour cent) étaient >4,0, avec des variations jusqu'à 5,0	Analyse effectuée par le laboratoire Modern Olives Laboratory Services, pleinement homologué (ISO, NATA, COI & AOCS).

\* 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).

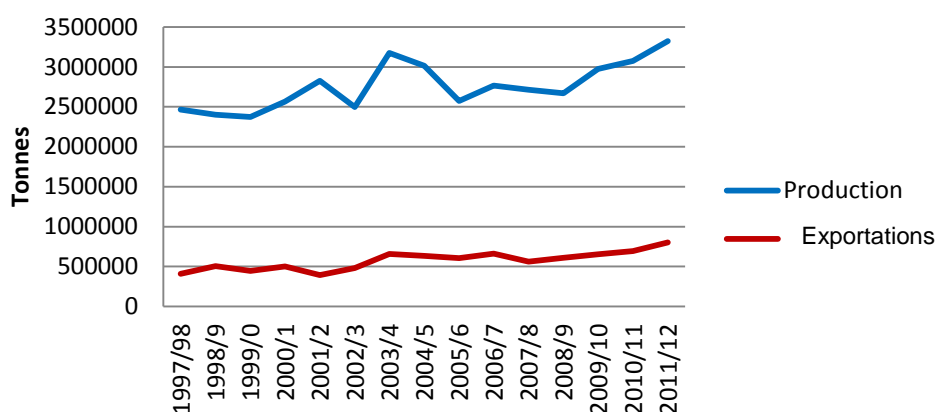
\*\* Analyses aux États-Unis effectuées par AORL, Wagga Wagga, Australie

14. La production mondiale d'huile d'olive et d'huile d'olive vierge a augmenté de manière constante au fil des ans. D'après les données de l'OIC<sup>4</sup>, la production mondiale d'huile d'olive est passée de 2 465 500 tonnes en 1997-1998 à 3 321 000 tonnes en 2011-2012. À l'échelle mondiale, les exportations d'huile d'olive ont presque doublé au cours de la même période, passant de 407 000 tonnes en 1997-1998 à 803 000 tonnes en 2011-2012. (Les données de l'OIC couvrent la période allant du 1<sup>er</sup> octobre au 30 septembre de chaque année.)

**Tableau 2: Production et exportations d'huile d'olive à l'échelle mondiale (OIC)**

Année	Production (tonnes)	Exportations (tonnes)
1997-1998	2 465 500	407 000
1998-1999	2 402 500	506 000
1999-2000	2 374 500	444 500
2000-2001	2 565 500	502 000
2001-2002	2 825 500	394 500
2002-2003	2 495 500	483 000
2003-2004	3 174 000	657 500
2004-2005	3 013 000	633 500
2005-2006	2 572 500	603 500
2006-2007	2 767 000	662 000
2007-2008	2 713 000	562 500
2008-2009	2 669 500	608 500
2009-2010	2 973 500	653 000
2010-2011	3 075 000	695 000
2011-2012	3 321 000	803 000

### Production et exportations d'huile d'olive à l'échelle mondiale (OIC)



Source: <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures> (Consulté le 19/06/2014)

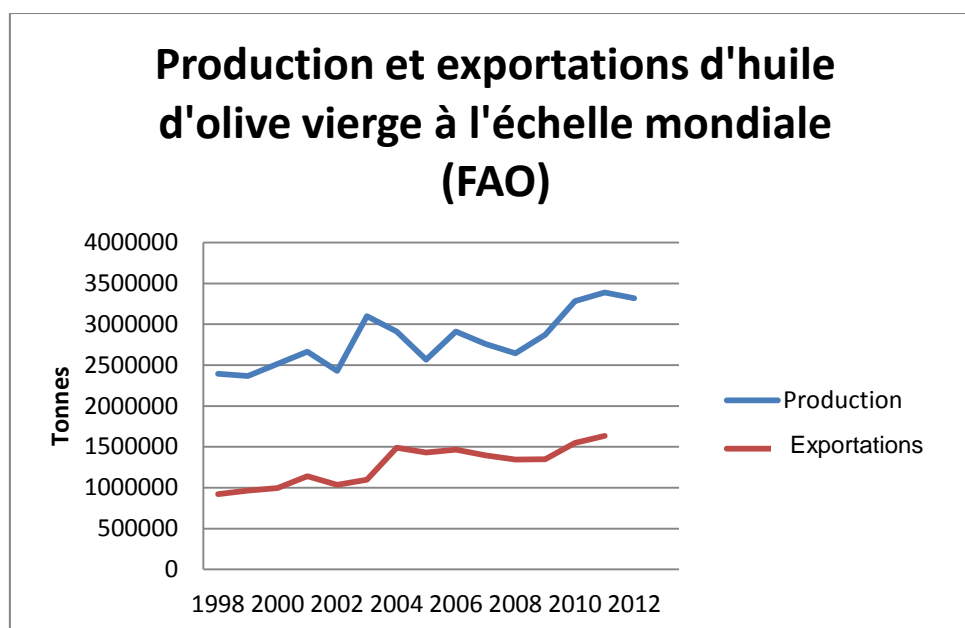
15. Selon les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)<sup>5</sup>, la production mondiale d'huile d'olive vierge est passée de 2 395 000 tonnes en 1998 à 3 388 000 tonnes en 2011. Les exportations totales d'huile d'olive vierge à l'échelle mondiale ont elles aussi grimpé pendant cette période, passant de 920 000 tonnes en 1998 à 1 636 000 tonnes en 2011 (les données de la FAO couvrent une année calendrier).

<sup>4</sup> [www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

<sup>5</sup> [www.fao.org](http://www.fao.org)

**Tableau 3: Production et exportations d'huile d'olive vierge à l'échelle mondiale (FAO)**

Année	Production (tonnes)	Exportations (tonnes)
1998	2 395 053	919 638
1999	2 368 010	962 926
2000	2 515 343	994 452
2001	2 665 607	1 140 246
2002	2 430 335	1 035 630
2003	3 099 227	1 096 174
2004	2 910 624	1 489 596
2005	2 565 605	1 430 379
2006	2 910 701	1 465 794
2007	2 756 165	1 395 101
2008	2 644 297	1 343 884
2009	2 872 295	1 346 172
2010	3 283 759	1 547 031
2011	3 387 696	1 635 677
2012	3 320 023	-



Source: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/download/Q/QD/E> (Consulté le 11/07/2014)

16. La raison pour laquelle les données de la FAO et celles du COI diffèrent en ce qui concerne les principaux pays importateurs et exportateurs est que la FAO considère les mouvements de biens entre les pays de l'Union européenne (UE) comme des importations/exportations. Le COI, quant à lui, considère l'UE comme une seule et même entité et ses données ne reflètent donc pas les échanges d'huile d'olive entre les États membres de l'Union.

17. Dans la région méditerranéenne, les conditions environnementales ont toujours été favorables à la culture de l'olive. Cette région rassemble les pays qui bordent la mer Méditerranée (plus le Portugal) situés approximativement entre 27° et 47° nord et entre 10° ouest et 37° est, à savoir l'Albanie, la Bosnie-Herzégovine, la Croatie, l'Espagne, la France, la Grèce, l'Italie, Malte, Monaco, le Monténégro, la Serbie, la Slovaquie, l'Algérie, Chypre, la Cisjordanie et Gaza, l'Égypte, Israël, le Liban, le Maroc, la Libye, la Syrie, la Tunisie et la Turquie. Au cours du siècle dernier, la culture des oliviers s'est répandue en dehors de la région méditerranéenne et s'est développée en Afrique du Sud, en Argentine, en Australie, en Chine, aux États-Unis, au Japon et dans d'autres pays des deux hémisphères.

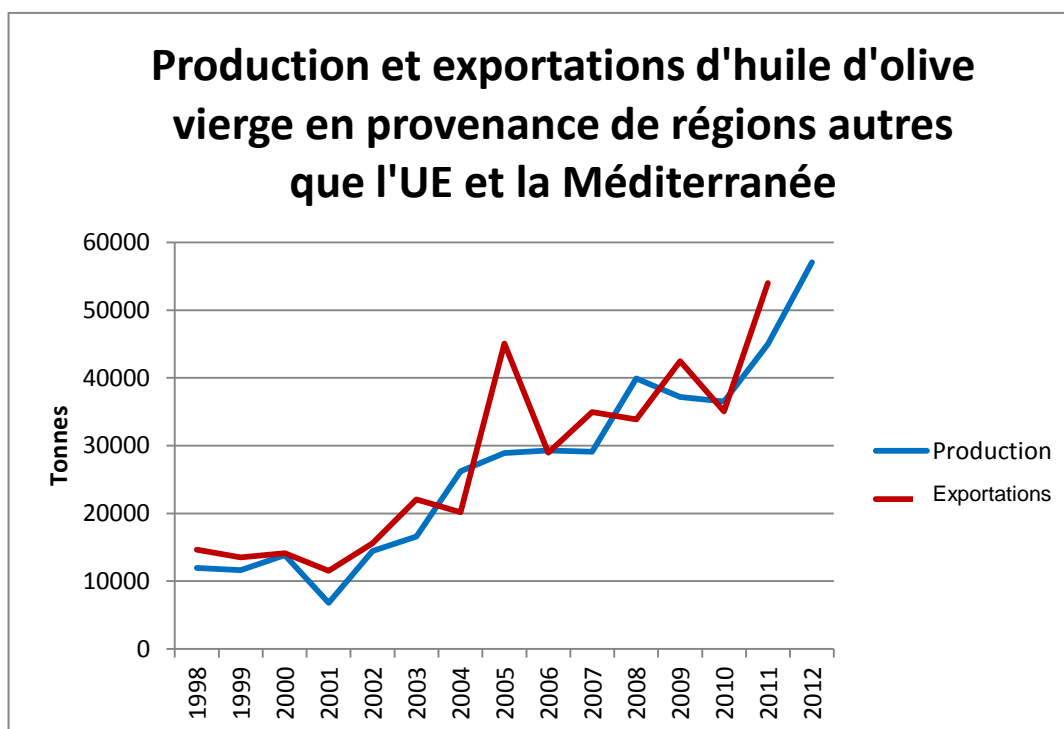
18. Aux fins de la présente proposition de nouveau travail, et compte tenu des pays pour lesquels des données de la FAO sont disponibles, les pays suivants ont été inclus dans la région Union européenne et Méditerranée: Albanie, Algérie, Allemagne, Arménie, Autriche, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Cisjordanie et Gaza, Chypre, Croatie, Égypte, Espagne, ex-République yougoslave de Macédoine, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Luxembourg, Malte, Maroc, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République arabe syrienne, République de Moldova, République tchèque, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovaquie, Slovaquie, Suède, Suisse, Tunisie et Turquie. Pour la

présentation des données suivantes, les pays autres que ceux mentionnés ci-dessus ont été inclus dans le groupe des «régions autres que l'Union européenne et la Méditerranée».

19. La production et les exportations d'huile d'olive vierge provenant de ces autres régions ont augmenté de manière constante au cours des dix dernières années: d'après les données de la FAO<sup>6</sup>, la production est passée de 11 933 tonnes en 1998 à 57 082 tonnes en 2012, et les exportations de 14 640 tonnes en 1998 à 53 994 tonnes en 2011 (la différence entre les données relatives à la production et aux exportations peut s'expliquer par le fait que certains pays importent, conditionnent et exportent l'huile importée).

**Tableau 4: Production et exportations d'huile d'olive vierge en provenance de régions autres que l'UE et la Méditerranée**

Année	Production (tonnes)	Exportations (tonnes)
1998	11 934	14 640
1999	11 639	13 509
2000	13 838	14 127
2001	6 828	11 537
2002	14 452	15 595
2003	16 566	22 079
2004	26 236	20 156
2005	28 901	45 050
2006	29 272	28 979
2007	29 118	34 940
2008	39 899	33 854
2009	37 183	42 457
2010	36 531	35 062
2011	44 966	53 994
2012	57 082	-



Source: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/download/Q/QD/E> (Consulté le 11/07/2014)

20. Il est donc indispensable que le CCFO examine les éléments de preuve établissant clairement que la limite actuellement 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.

21. En ne tenant pas compte des variations naturelles, la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) désavantage une partie des producteurs d'huiles de haute qualité

<sup>6</sup> Site Internet de la Division statistique de la FAO <http://faostat3.fao.org/home/E>, paramètres de recherche: quantités de production, huile d'olive vierge, liste mondiale, années.

dans le monde, qui peuvent se heurter à un obstacle au commerce, perdre leur accès au marché ou être forcés de baisser leurs prix. Pour d'autres normes, comme la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999), les variations naturelles ont pu être prises en compte avec succès. La section 3 de la Norme CODEX STAN 210-1999 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) stipule, au point 3.1 «Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)»: «Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués au Tableau 1 sont conformes à la Norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être utilisés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon répond à la Norme.»

22. De nombreuses études confirment l'effet de divers facteurs sur les niveaux de campestérol dans les huiles d'olive. Une récente étude très complète menée en Australie<sup>7</sup> démontre l'effet conjugué sensible de la génétique et de l'environnement sur la teneur en campestérol et exclut clairement que le frelatage de l'huile ou la qualité médiocre du produit soient des facteurs de causalité.

23. Les modifications apportées à la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (COI/T.15/NC No 3/Rev.7) en mai 2013 incluaient notamment une révision de la limite fixée pour le campestérol dans les huiles d'olive vierges et extra vierges. Le COI a élaboré un arbre de décision pour traiter le problème des huiles d'olive dont la teneur en campestérol s'écarte des limites prévues lors de la précédente révision de sa norme. La proposition de nouveau travail est strictement conforme à la déclaration de mission du COI, qui consiste à «encourager l'expansion du commerce international de l'huile d'olive et des olives de table, mettre au point et actualiser des normes commerciales applicables aux produits oléicoles et améliorer la qualité».

24. Depuis la vingt-troisième session du CCFO, l'Australie a mené des consultations et travaillé en collaboration avec le Brésil, le Canada, les États-Unis et la Nouvelle-Zélande afin de mettre à jour cette proposition de nouveau travail. Outre les données concernant plus de 1 600 échantillons qui avaient été fournies à la vingt-troisième session du CCFO, les résultats de l'analyse de 155 échantillons ont été ajoutés au présent document. Ces données sont statistiquement fiables et portent sur plus de 1 700 échantillons provenant de plusieurs pays représentatifs de diverses variations géographiques, climatiques et saisonnières, et de différentes variétés végétales.

## PROPOSITION

25. La limite fixée pour le campestérol devrait être élevée jusqu'à 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 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.

26. Anticipant le contre-argument selon lequel une telle limite augmenterait les risques de frelatage des huiles d'olive, nous estimons qu'une modification concomitante de la limite actuellement établie pour le stigmastérol, à savoir «<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  $\beta$ -sitostérol apparent ( $\geq 93$  pour cent), permettra de préserver l'intégrité des huiles d'olive et de garantir des pratiques commerciales loyales. En outre, le CCFO pourrait examiner la question de savoir si de nouvelles méthodes d'essai sont nécessaires dans la Norme Codex pour protéger l'intégrité des huiles d'olive authentiques, notamment contre de nouvelles pratiques frauduleuses telles que la désodorisation.

27. 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 de  $3,71 \pm 0,67$  pour cent (moyenne  $\pm$  écart-type). Pour 290 échantillons (33 pour cent), le niveau de campestérol était supérieur à 4,0 pour cent, et se situait entre 4,0 et 4,8 pour cent pour 283 d'entre eux.

28. Afin d'établir que les valeurs révisées proposées n'excluront pas les huiles d'olive authentiques dont le niveau de campestérol se situe entre 4,0 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: les 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 4,0 pour cent; et des données d'inspection provenant du Canada sur 371 huiles vendues sur le marché, pour les années

<sup>7</sup> *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.

2005-2010. Les échantillons canadiens étaient des échantillons du commerce de détail, étiquetés comme huile d'olive et dont on ignore l'authenticité.

29. Les données fournies par les États-Unis montrent que les sept huiles dont la teneur en campestérol se situe entre 4,0 et 4,8 pour cent ont toutes un niveau de stigmastérol  $\leq 1,9$  pour cent; elles rentreraient donc dans le cadre de la présente proposition. Un résultat similaire a été obtenu pour les 283 échantillons australiens présentant des niveaux de campestérol de 4,0 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.

30. Les 418 échantillons d'huile de l'Argentine comprenaient 395 échantillons dont la teneur en campestérol se situait dans l'intervalle de valeur 4,0-4,8 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.

31. Les résultats d'essais canadiens montrent que pour les huiles dont le niveau de campestérol se situe entre 4,0 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,  $\Delta 7$ -stigmastérol,  $\beta$ -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.

32. L'analyse la plus récente de 155 échantillons d'huiles d'olive australiennes, représentant environ 75 pour cent de l'huile produite dans le pays en 2014, confirme les résultats déjà obtenus lors de l'analyse de 888 échantillons collectés en Australie sur plusieurs années. En 2014, Les niveaux de campestérol étaient de  $3,80 \pm 0,44$  pour cent (moyenne  $\pm$  écart-type). Le niveau de campestérol était supérieur à 4,0 pour cent pour 53 échantillons (34,2 pour cent) et se situait entre 4,0 et 4,8 pour cent pour 45 d'entre eux.

## CONCLUSIONS

33. 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-huitième session, approuve le nouveau travail portant sur l'examen de la limite indiquée pour le campestérol et le stigmastérol dans la *Norme 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 du Brésil, du Canada, 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 section 3 de la Norme 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.*»

Le travail proposé correspond à la vision stratégique du Codex et à ses valeurs essentielles de collaboration, d'ouverture, de recherche de consensus et de transparence.

Il ressort d'une 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 05/19/4) 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, en particulier la valeur limite indiquée pour le campestérol.

L'Australie et d'autres pays ont éprouvé des difficultés à commercialiser leurs huiles d'olive authentiques lorsque leur composition ne respectait pas les limites définies dans la Norme Codex. Sachant que les accords de l'Organisation mondiale du commerce (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. Les principales questions à traiter**

La principale question à traiter est la 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 des huiles d'olive vierges.

**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. Elles 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*

Les données relatives à la production, aux importations et aux exportations d'huile d'olive publiées par le COI couvrent une période allant du 1<sup>er</sup> octobre au 30 septembre de chaque année. Selon ces données<sup>8</sup>, la production mondiale d'huile d'olive en 2011-2012 s'est établie à 3 321 kilotonnes (kt), les cinq plus grands producteurs étant l'Union européenne (2 395 kt, soit environ 72 pour cent de la production mondiale), la Syrie (198 kt, 6 pour cent), la Tunisie (182 kt, 5,5 pour cent), la Turquie (191 kt, 5,75 pour cent) et le Maroc (120 kt, 3,6 pour cent). Pour la même période, les cinq principaux exportateurs (données provisoires) ont été l'UE (555,5 kt, environ 69 pour cent des exportations mondiales), la Tunisie (129,5 kt, 16 pour cent), la Turquie (20 kt, 2,5 pour cent), le Maroc (11 kt, 1,3 pour cent) et l'Argentine (23,5 kt, 2,9 pour cent). Les cinq principaux importateurs en 2011-2012 ont été les États-Unis d'Amérique (300 kt, environ 39 pour cent des importations mondiales), l'UE (96,5 kt, 12,5 pour cent), le Brésil (68 kt, 8,8 pour cent), le Japon (43 kt, 5,6 pour cent) et le Canada (39,5 kt, 5,1 pour cent). Pour la même période, les cinq principaux consommateurs ont été l'UE (1 790 kt, soit environ 58 pour cent), les États-Unis (300 kt, 9,7 pour cent), la Turquie (150 kt, 4,8 pour cent), la Syrie (135,5 kt, 4,4 pour cent) et le Maroc (122 kt, 3,9 pour cent).

La FAO publie des données sur la production et le commerce d'huile d'olive vierge<sup>9</sup>. Pour l'année calendrier 2012, les cinq premiers producteurs d'huile d'olive vierge étaient l'Espagne (1 383,9 kt), l'Italie (572 kt), la Grèce (350,2 kt), la Syrie (200 kt) et la Tunisie (192,6 kt). Les dernières données relatives au commerce de l'huile d'olive vierge datent de 2011, année au cours de laquelle les principaux exportateurs étaient l'Espagne (846,1 kt), l'Italie (363,6 kt), la Tunisie (100,3 kt), la Grèce (86,8 kt) et le Portugal (64,9 kt). Pour la même période, les principaux importateurs étaient l'Italie (583,9 kt), les États-Unis (276 kt), la France (113,5 kt), le Portugal (84,3 kt) et l'Allemagne (65,1 kt).

La raison pour laquelle les données de la FAO et celles du COI diffèrent en ce qui concerne les principaux pays importateurs et exportateurs est que la FAO considère les mouvements de biens entre les pays de l'Union européenne (UE) comme des importations/exportations. Le COI, quant à lui, considère l'UE comme une seule et même entité et ses données ne reflètent donc pas les échanges d'huile d'olive entre les États membres de l'Union.

*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 créer un obstacle non nécessaire au commerce international* (article 2.5). L'adoption d'une norme non étayée par des preuves scientifiques rigoureuses peut donner lieu à des obstacles injustifiés au commerce. Des preuves scientifiques fiables indiquent qu'à l'échelle mondiale, les niveaux de campestérol dépassent régulièrement les limites fixées dans la Norme Codex et la norme de l'OIC applicables à l'huile d'olive.

En 2010, le Département américain de l'agriculture (USDA) a révisé les 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 elle 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.

Plusieurs autres pays ont également défini des normes pour les huiles d'olive, comme la Norme nationale de la République populaire de Chine, la Notification F. n° 5/15015/30/2012 du 12 juillet 2013 de l'Autorité indienne de réglementation alimentaire, les normes relatives aux catégories et à l'étiquetage des huiles d'olive, des huiles d'olive raffinées et des huiles de grignons d'olive du Département pour l'alimentation et l'agriculture de Californie, entrées en vigueur le 26 septembre 2014, et le projet de norme SANS 1377 de l'Afrique du Sud.

<sup>8</sup> [www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)

<sup>9</sup> [www.fao.org](http://www.fao.org)

*d) Potentiel commercial aux plans international ou régional.*

Les pays de l'UE, 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, l'Afrique du Sud, la Chine et l'Australie) modifiera sans doute la structure des échanges commerciaux. La Norme Codex devrait être pertinente pour des produits issus de régions autres que l'UE et la Méditerranée.

Depuis 2002, le plus grand producteur australien d'huile d'olive vierge et extra vierge a vu ses perspectives commerciales nettement réduites du fait de la limite maximale de campestérol imposée par la Norme Codex; fixée à 4,0 pour cent, elle constitue un obstacle technique à l'exportation de certaines des huiles produites par l'entreprise. Ces 12 dernières années, des expéditions d'huile d'olive extra vierge de haute qualité ont été refusées à destination en raison de leur niveau de campestérol, avec pour conséquence que cette huile d'olive authentique a dû être reléguée au rang de «simple huile végétale». Bien que cette entreprise soit un acteur majeur du secteur oléicole et produise des huiles d'olive extra vierges ayant été distinguées par plusieurs prix internationaux, ses produits se sont écoulés à des prix inférieurs à ceux du marché uniquement à cause de leur niveau de campestérol.

*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 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 travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

Le COI a 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 de l'huile d'olive vierge, 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 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius*.

*Objectif 1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation. –*

*1.2.2 Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.*

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: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.*

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: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces: - 4.2 Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.*

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**

### **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 à la Norme émanant d'organismes extérieurs, afin que celles-ci puisse 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)**

Approbaton de ce nouveau travail par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session en 2015.

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-cinquième session en 2017.

S'agissant d'une proposition d'amendement d'importance mineure, qui n'implique que la révision de certaines dispositions de la section 3, le projet pourrait être transmis à la Commission en 2017, pour adoption à l'étape 5/8 avec omission des étapes 6 et 7 du processus du Codex.