



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 RÉFLEXION SUR LA RÉVISION OU L'AMENDEMENT DE LA CONCENTRATION DE
CAMPESTÉROL DANS LA
NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE

Élaboré par l'Argentine

INTRODUCTION ET GÉNÉRALITÉS

1. Au cours de sa 22^e session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) a examiné un document de réflexion élaboré par l'Australie et qui proposait de nouveaux travaux de révision de la concentration de campestérol dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981), soulignant l'importance du maintien de l'intégrité et de la qualité de l'huile d'olive et la nécessité de mettre à jour des normes du Codex lorsque de nouvelles informations scientifiques ou autres sont disponibles. Il est rappelé à ce titre que les normes de produits devraient être le reflet des variations d'une région à l'autre et mettre l'accent sur les caractéristiques essentielles des produits. Dans cet esprit, la délégation a évoqué que certains paramètres de la norme en vigueur ne reflètent pas les variations d'une région à l'autre pour l'huile d'olive et qu'en conséquence, certaines huiles de grande qualité ne pouvaient pas être commercialisées sur le marché international.

2. Même si le Comité est convenu qu'il n'existait pas de soutien suffisant au lancement de nouveaux travaux, il a pris note des informations fournies par le représentant du COI quant au fait qu'une étude sur les concentrations de campestérol avait été entamée et que tous les pays intéressés étaient invités à envoyer des échantillons pour qu'ils soient pris en compte dans l'étude. Le Comité était convenu que la délégation de l'Australie, en collaboration avec l'Argentine, les États-Unis et tous les autres pays intéressés, réviserait le document de réflexion en vue de son examen à l'occasion de la prochaine session, en tenant compte de données supplémentaires qui seraient disponibles dans l'intervalle.

3. À l'occasion de sa 23^e réunion, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles a examiné un document, élaboré par l'Australie avec l'aide de l'Argentine, des États-Unis d'Amérique et de la Nouvelle-Zélande, proposant de lancer de nouveaux travaux sur la révision de la concentration de campestérol dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olives et tenant compte de la requête du Président du Comité, à savoir que des données supplémentaires reflétant les variations d'une région à l'autre soient examinées en tenant compte des variations de nature géographique, de nature climatique et saisonnière, les variétés de plantes et la robustesse statistique des données.

4. La délégation de l'Argentine a ensuite signalé (voir REP 13-FO, par. 122) que son pays avait adhéré au Conseil oléicole international (COI) en 2009 et avait demandé une révision des valeurs pour le campestérol dans les normes du COI et du Codex, car ses huiles n'étaient pas conformes aux paramètres en vigueur à cause des variétés utilisées et des températures régnant dans les régions de production. Sur une période de trois ans, et conformément aux conditions fixées par le COI, l'Argentine a envoyé 40 échantillons à des laboratoires européens sélectionnés par le COI, ce qui a permis à un groupe d'experts de réaliser une étude et de recommander des mesures adéquates pour que des huiles authentiques d'Argentine et d'autres pays ne soient pas exclues de la norme.

LE PROBLÈME ET LA RÉPONSE DU COI

5. La composition en acides gras et en autres composants d'huiles végétales comestibles dépend de la variété de plantes dont l'huile est extraite, ainsi que du terroir, du climat ou du caractère saisonnier des régions de production. Les écarts de ces paramètres ne sont pas une conséquence de la qualité ou de l'authenticité de ces huiles, mais bien de la variabilité observée dans la nature d'une région à l'autre.

6. Dans certains terroirs et climats, certaines variétés d'oliviers peuvent produire des huiles d'olive authentiques même si certaines de leurs valeurs s'écartent des valeurs établies dans la norme du COI sur laquelle repose la norme du Codex Alimentarius.

7. Selon la littérature scientifique, des études réalisées dans différents pays et le COI, les concentrations de campestérol en vigueur ne reflètent pas fidèlement la variabilité existante dans les huiles d'olive authentiques d'une région à l'autre.

8. Il est important dans de tels cas, pour veiller à ce que le commerce légitime ne souffre pas, que les normes internationales permettent de maintenir l'équilibre subtil entre la souplesse requise pour que tous les producteurs et intervenants du commerce puissent en bénéficier et les mesures adéquates pour éviter une altération, difficile à repérer, de l'huile d'olive par coupage avec d'autres huiles.

9. En 2009, le COI a décidé de lancer de nouveaux travaux pour répondre aux préoccupations signalées par plusieurs pays depuis la mise en place de la concentration pour le campestérol dans la norme pour l'huile d'olive. 'L'ÉTUDE SUR LES HUILES D'OLIVE AUTHENTIQUES PRÉSENTANT DES CONCENTRATIONS HORS NORMES : CAMPESTÉROL'¹ du COI a également examiné d'autres écarts qui intéressaient les membres.

10. Aux fins de cette étude, le COI a reçu 198 échantillons provenant de 13 pays (Algérie, Argentine, Australie, Chypre, Espagne, Grèce, Israël, Maroc, Portugal, Slovénie, Syrie, Tunisie et Turquie) et 133 d'entre eux ont été analysés. Parmi ceux-ci, les 34 échantillons envoyés par l'Argentine et trois échantillons envoyés par l'Australie présentaient des écarts sur les valeurs de campestérol, ainsi qu'ils l'avaient déjà indiqué dans plusieurs communications transmises au Codex.

11. En octobre 2012, le groupe d'experts chimistes du COI a effectivement conclu que des huiles d'olive authentiques pouvaient présenter des valeurs supérieures pour certains facteurs, notamment pour le campestérol. Il a toutefois précisé que les valeurs pour le campestérol devaient être maintenues pour éviter la fraude par coupage avec d'autres huiles, et notamment avec des huiles à base de grains ou de pépins, et il a donc proposé l'adoption d'un arbre décisionnel pour vérifier l'authenticité d'huiles d'olive si la concentration de campestérol se situe entre 4 et 4,5% (voir l'étude du COI susmentionnée au par. 9). Suite à cette étude, en prenant la décision n° DEC-20/100-V/2013, le COI a choisi d'intégrer cet arbre décisionnel dans la Norme commerciale COI/T.15/NC n° 3/Rév. 7 applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (mai 2013)².

PROPOSITION :

12. Étant donné que le COI a révisé sa norme sur les huiles d'olive afin de répondre aux préoccupations de ses membres parce que l'utilisation de certaines variétés de plantes, le terroir et les conditions climatiques dans certaines régions de production peuvent produire de valeurs différentes pour certains facteurs, et étant donné que le COI a adopté des mesures pour vérifier que ces écarts ne soient pas dus à des altérations par coupage avec d'autres huiles, l'Argentine propose que le Codex entame de nouveaux travaux pour réviser ou amender la valeur pour le campestérol et les autres mesures sous-jacentes (arbre décisionnel) dans la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981). La proposition de nouveaux travaux figure à l'Annexe I du présent document.

¹ <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/020.pdf>

² <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/021.pdf>

ANNEXE 1

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX - COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

*Élaborée par l'Argentine***1. Objectif et champ d'application des travaux proposés**

Procéder à une révision de la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) afin de revoir le paramètre qui y figure pour le campestérol conformément aux modifications apportées à la Norme commerciale pour l'huile d'olive du COI, en vue d'adopter des mesures adéquates qui contribuent à faciliter le commerce légitime.

2. Pertinence et actualité

La proposition de nouveaux travaux concorde avec le 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'**.

Plusieurs pays attirent depuis des années l'attention du Comité sur le fait que leurs huiles d'olive ne parviennent pas à répondre aux limites restrictives établies tant par le COI que par le Codex pour certains facteurs, notamment pour le campestérol.

Le Conseil oléicole international (COI) a réalisé une étude pour examiner, entre autres, le cas des huiles d'olive qui ne sont pas conformes aux limites arrêtées pour le campestérol et a reconnu qu'il s'agit effectivement d'huiles authentiques qui peuvent présenter des valeurs supérieures à cause des variétés de plantes utilisées, ou à cause du terroir et des conditions climatiques qui règnent dans les zones de production. Conformément aux conclusions de cette étude, le COI a mis en place un arbre décisionnel pour les huiles qui présentent des concentrations de campestérol entre 4 et 4,5 pour cent.

La norme du Codex en vigueur constitue une entrave au commerce pour les huiles d'olive authentiques qui ne sont pas conformes aux limites de composition qui y figurent, parce qu'elle n'est pas le reflet réel de la situation dans tous les pays producteurs. Étant donné que ces normes sont la référence internationale pour l'Organisation mondiale du commerce (OMC), il convient de prendre des mesures pour que les concentrations de campestérol ne deviennent pas un obstacle technique au commerce.

3. Les principales questions à traiter

Revoir la limite pour le campestérol en tenant compte des dispositions adoptées par le Conseil oléicole international (COI), l'organisation internationale de référence des Nations Unies pour les huiles d'olive et les olives de table, et prendre des mesures adéquates pour veiller à maintenir la composition et la qualité des huiles sans entraver le commerce international de manière abusive.

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

La présente proposition de nouveaux travaux est en concordance avec les critères suivants applicables aux produits :

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 concentration pour le campestérol ont été établies pour vérifier s'il y a eu altération de l'huile d'olive par coupage avec d'autres huiles comestibles, afin de veiller aux pratiques loyales dans le commerce des aliments. La limite de concentration en vigueur pour le campestérol n'est pas un reflet correct de la variabilité existant de région à région et qui résulte de la mise en place de nouvelles zones de production où le comportement des variétés est différent à cause du terroir et des conditions saisonnières et climatiques. Les concentrations de campestérol n'ont aucun lien avec la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique.

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 COI³, la production mondiale totale d'huile d'olive a atteint 3 270 500 t, ce qui représente une augmentation de 36 pour cent par rapport à l'exercice précédent. L'exercice 2013/14 se classe actuellement deuxième (le meilleur exercice ayant été 2011/12 avec

³ <http://www.internationaloliveoil.org/NEWSLETTER-OLIVE-MARKET-NOVEMBER-2014>

3 321 000 t) Les pays membres du COI ont atteint une production totale de 3 199 500 t, c'est-à-dire **98 pour cent** de la production mondiale. Les pays producteurs européens ont atteint 2 476 500 t, une augmentation de 69 pour cent par rapport à l'exercice précédent (un record en Espagne avec 1 775 800 t ; Italie 461 200 t ; Grèce 131 900 t ; Portugal 91 600 t ; Chypre 5 600 t ; Croatie 4 900 t ; France 4 900 t et Slovénie 600 t). Pour l'ensemble des autres pays membres du COI, elle a chuté (16 pour cent) (d'abord la Turquie avec 190 000 t, suivie par la Syrie avec 165 000 t, le Maroc 120 000 t et la Tunisie 70 000 t qui ont subi une forte baisse par rapport à l'exercice antérieur ; l'Algérie avec 44 000 t ; l'Argentine et la Jordanie avec 30 000 t chacun ; le Liban avec 20 500 t ; Israël et la Libye avec 15 000 t chacun ; l'Albanie avec 10 500 t ; l'Iran avec 5 000 t et les quatre autres membres avec des volumes de production moindres. Il faudrait souligner que la production espagnole a augmenté de 187 pour cent par rapport à l'exercice précédent et représentait 54 pour cent de la production mondiale.

La consommation mondiale pour l'exercice 13/14 s'élevait à 3 030 000 t, dont 1 717 000 t dans les 28 pays de l'UE, ce qui représentait une augmentation de 6 pour cent par rapport à l'exercice précédent. La consommation dans le reste des pays du COI a baissé de 11 pour cent et les baisses les plus importantes se sont produites en Syrie, en Tunisie, en Égypte, en Algérie et en Albanie. La consommation dans le reste des pays non membres du COI a augmenté de 6 pour cent. Il convient de souligner le cas des États-Unis avec une augmentation de 5 pour cent, de l'Australie avec 19 pour cent (dans ce pays, il s'agit de la récolte de printemps 2013), du Canada avec 9 pour cent et du Japon avec 6 pour cent. La consommation a néanmoins baissé abruptement en Chine (18 pour cent) et légèrement au Brésil (1 pour cent).

Les importations et les exportations pour l'exercice 2013/14 s'élevaient respectivement à 794 000 t et 817 500 t.

La clôture de l'exercice 2013/14 pour le commerce mondial d'huile d'olive et d'huile de grignons d'olive (octobre 2013 – septembre 2014) indique une augmentation de 10 pour cent au Canada, de 5 pour cent aux États-Unis, de 4 pour cent au Japon et de 1 pour cent en Australie par rapport à l'exercice précédent. Les importations ont reculé dans les marchés chinois (15 pour cent) et dans une moindre mesure, au Brésil (2 pour cent). Les données pour la Russie ne sont disponibles que jusqu'en avril 2014. Pour ces sept premiers mois de l'exercice, ils indiquent une augmentation de 8 pour cent.

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

Les normes du Codex sont la référence internationale pour les normes alimentaires au sein de l'OMC pour ce qui est de la réglementation sanitaire et technique. Le Groupe spécial CE – sardines en est un exemple. Les états membres devraient tenir compte des normes élaborées par les organisations internationales de référence, s'il y en a, au moment d'établir leurs réglementations nationales.

Étant donné les caractéristiques de ses huiles d'olive, l'Argentine devait établir des concentrations de campestérol de 4,5 pour cent à cause des variétés employées et des conditions géographiques et climatiques régnant dans les zones de production. La valeur reprise au COI et au Codex ne reflète pas correctement les caractéristiques des huiles nationales et a donc un impact sur le commerce qui en est fait.

En s'appuyant sur les informations fournies en 2010 dans le document CX/FO 13/23/9, le département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA) a procédé à une révision des normes nationales pour les niveaux de qualité de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive (Normes des États-Unis *United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Au cours de la révision de la norme, l'USDA a adopté une limite de concentration de campestérol ($\leq 4,5\%$) différente de celle de la norme du Codex ; néanmoins cette nouvelle limite qui est moins restrictive ne constitue pas un obstacle au commerce international.

En Australie, l'*Australian Olive Association* a élaboré un code d'usages *Australian Olive Industry Code of Practice* et la norme nationale pour les huiles d'olive et de grignons d'olive (AS 5264-2011) dont l'application est de nature facultative. Tout comme la norme des États-Unis, la norme australienne établit une limite moins restrictive pour le campestérol ($\leq 4,8\%$), ce qui prévient l'exclusion des huiles d'olive authentiques, tout en protégeant leur authenticité grâce à une limite plus stricte pour le stigmastadiène et l'adoption d'essais pour la pyrophéophytine et les diacylglycérols.

d) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Bien que les pays méditerranéens maintiendront leur leadership dans la production d'huile d'olive comme l'indiquent les derniers chiffres du COI (année record pour l'Espagne avec 1 775 800 t, Italie à 461 200 t, Turquie à 190 000 t, suivis par la Syrie à 165 000 t, la Grèce à 131 900 t et le Maroc à 120 000 t), de nouveaux pays producteurs tels que l'Argentine, les USA, le Brésil, l'Afrique du Sud, la Chine et l'Australie devraient entre autres également être couverts par la norme.

e) Aptitude du produit à la normalisation

La Norme du Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) est en vigueur depuis 1981. Toutefois, avec l'entrée de nouveaux pays producteurs sur le marché international, il est nécessaire de revoir certains facteurs, pour les empêcher de devenir un obstacle au commerce. 'L'ÉTUDE DU COI SUR LES HUILES D'OLIVE AUTHENTIQUES PRÉSENTANT DES CONCENTRATIONS HORS NORMES : CAMPESTÉROL'⁴ ainsi que d'autres données disponibles devraient être examinées.

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

Même si elle aborde tous les aspects, la Norme du Codex ne tient pas correctement compte des variations naturelles de la composition en fonction de la variété d'olives utilisée ou des conditions géographiques et climatiques.

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

'L'ÉTUDE DU COI SUR LES HUILES D'OLIVE AUTHENTIQUES PRÉSENTANT DES CONCENTRATIONS HORS NORMES : CAMPESTÉROL' récemment publiée examine l'authenticité des huiles d'olive dont les valeurs dépassent les valeurs de campestérol réglementées. Un total de presque 200 échantillons provenant de 13 pays a servi à adopter un arbre décisionnel applicable aux cas dans lesquels les valeurs de campestérol se situent entre 4 et 4,5 pour cent.

Des références scientifiques bibliographiques relatives aux valeurs de campestérol observées dans des huiles d'olive authentiques d'Argentine, d'Espagne, d'Australie, etc. ont par ailleurs été présentées au Codex au cours des années passées.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les nouveaux travaux proposés contribueraient à garantir l'adoption de pratiques loyales dans le commerce international de l'huile d'olive, en tenant compte des besoins et préoccupations particuliers de tous les pays, dans la mesure où ils feraient en sorte que les priorités et objectifs suivants du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius soient remplis.

Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

L'élaboration de normes du Codex plus représentatives de la variabilité d'une région à l'autre contribuera à faciliter le commerce et à une meilleure adoption des normes par les états membres.

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

Les travaux proposés contribueront à l'élaboration de normes du Codex pour des produits reposant sur une analyse scientifique rigoureuse des données réunies dans toutes les régions, pour que les facteurs de composition soient pertinents dans le monde entier.

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

Les travaux proposés sont destinés à contribuer à la cohérence entre les dispositions récemment approuvées par le COI⁵ et la Norme du Codex.

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

L'objet de ces nouveaux travaux est la révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)

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

Aucun.

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

Aucun identifié.

⁴ <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/020.pdf>

⁵ <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/021.pdf>

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, comprenant la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8, et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

- Approbation au titre de nouveaux travaux par la 38^e CAC en 2015
- Examen des projets d'amendement à l'étape 4 par le 25^e CCFO en 2017
- Adoption à l'étape 5/8 par la 40^e CAC en 2017.