

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5 de l'ordre du jour

CRD30

Original Language Only

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt-huitième session

Kuala Lumpur, Malaisie

19 - 23 février 2024

#### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME SUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981): RÉVISION DES SECTIONS 3 ET 8 ET DE L'ANNEXE

(Commentaires du Maroc)

#### 1. Section 3.2.1 : Intervalles CGL de composition en acides gras - valeur minimale de l'acide oléique (C18:1) de [53%] ou [ 55%] :

Le Maroc est en faveur du maintien d'une valeur minimale de 55 % pour l'acide oléique (C18 : 1).

##### Argumentaire :

- Plusieurs études scientifiques ont conclu que l'importance de l'apport d'un taux élevé en acide gras mono-insaturé, en l'occurrence l'acide oléique, attribue des propriétés bénéfiques en termes de santé humaine.
  - La qualité et l'authenticité de l'huile d'olive sont basées sur la composition en acides gras et définies comme une huile végétale à haute teneur en mono-insaturés.
  - La diminution de la limite à 53% doit être justifié par rapport aux valeurs fondées sur des preuves scientifiques.
2. Section 3.2.1 : Intervalles CGL de composition en acides gras - Note de bas de page associée aux valeurs de C18:3  $L_n \leq 1,0\%$  et à l'utilisation d'un arbre de décision pour les huiles d'olive avec  $1,0 < L_n \leq 1,4 \%$ .

Le Maroc soutient la fixation de la limite de l'acide linoléique C18:3 et l'utilisation de l'arbre décisionnel  $L_n$  supérieure à 1 et inférieur ou égale à 1,4%.

##### Argumentaire :

- L'arbre de décision pour les huiles d'olive avec  $1,0 \% < L_n \leq 1,4 \%$  permet de garantir que les huiles d'olive authentiques ne soient pas exclues si elles ne répondent pas à ce critère.
  - L'acide linoléique est essentiel pour détecter l'adultération de l'huile d'olive avec d'autres huiles végétales. L'adoption d'une limite maximale de 1,0% pour l'acide linoléique et d'un arbre de décision pour les huiles d'olive authentiques permet de protéger les huiles d'olive contre la fraude.
3. Section 3.2.1 : Intervalles CGL de composition en acides gras - Note de bas de page associée aux valeurs de C18:3 - Utiliser la proposition du COI pour les huiles d'olive avec  $1,0 < L_n \leq 1,4 \%$  :  $\beta$ -sitostérol /campestérol apparent  $\geq 24$ .

Le Maroc est en faveur de la proposition d'utiliser l'arbre de décision avec le paramètre «  $\beta$ -sitostérol/campestérol apparent  $\geq 24$  » pour les huiles d'olive avec  $1,0 \% < L_n \leq 1,4 \%$ , sur la base des résultats de l'étude du COI.

#### 4. Section 3.2.1 Mesures de l'incertitude pour les acides gras trans :

Le Maroc est favorable à l'adoption de l'utilisation de deux décimales pour l'expression des teneurs en acides gras trans.

**Argumentaire :**

La détermination des acides gras trans est un critère de pureté important de l'huile d'olive, utilisé pour la détection des huiles d'olive raffinées ou pour la détection d'autres huiles végétales. Les limites des acides gras trans pour les huiles d'olive vierges protègent ces huiles de l'ajout d'huiles raffinées.

5. **Section 3.2.3 Note de bas de page concernant une déclaration générale sur les stérols dans l'huile d'olive vierge – « L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un stérol, ou sa teneur minimale, ne se situe pas dans les intervalles prévus si tous les autres stérols et paramètres testés visés par la présente norme se situent dans les intervalles indiqués. »**

Le Maroc est pour que la note de bas de page ne soit pas maintenue dans la norme.

**Argumentaire :**

Les stérols sont l'un des paramètres les plus importants pour garantir l'authenticité des huiles d'olive.

6. **Section 3.3.1 : Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges – la médiane du défaut le plus apparent pour les huiles d'olive vierges avec une note de bas de page « comprend l'incertitude prévue par la méthode du COI ».**

Le Maroc propose de fixer la limite pour la médiane du défaut le plus intense à 3,5 pour la catégorie des huiles d'olive vierges à 3,5 avec une note de bas de page indiquant « tient compte de l'incertitude prévue par la méthode du COI »

**Argumentaire :**

Toute limite figurant dans une norme devrait tenir compte de l'incertitude de la méthode.

**ANNEXE : 1.5. 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)**

**ANNEXE : 1.6. Pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux)**

Le Maroc suggère de ne pas inclure les dispositions relatives aux diglycérides-1,2 (% de diglycérides totaux) et à la pyrophéophytine « a » et les méthodes correspondantes à la norme CXS 33-1981.

**Argumentaire :**

Étant donné que ces méthodes comportent de nombreuses variables susceptibles d'influencer les résultats et qu'il existe d'autres méthodes d'évaluation de la qualité.