



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

#### Vingt-septième session

En ligne, 18-22 et 26 octobre 2021

#### AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981) – SECTIONS 3 ET 8

#### Observations à l'étape 3 (réponse à la lettre circulaire CL 2021/29/OCS-FO)

*Observations de l'Arabie saoudite, de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de Cuba, de l'Égypte, de l'Équateur, des États-Unis, de l'Inde, de l'Iraq, de la Jordanie, du Kenya, du Liban, du Maroc, de l'Ouganda, du Panama, du Pérou, de la République arabe syrienne, de la Turquie, de l'Union européenne et du Conseil oléicole international*

#### Contexte

1. Le présent document recueille les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS) du Codex en réponse à la lettre circulaire CL 2021/29/OCS-FO publié en juin 2021. Dans le cadre de ce système, les observations sont colligées dans l'ordre suivant : observations générales, suivies des observations sur des sections spécifiques.

#### Notes explicatives sur l'annexe

2. Les observations soumises par le biais de l'OCS sont reproduites à l'annexe I et présentées sous forme de tableau.

## Observations à l'étape 3 (réponse à la lettre circulaire CL 2021/29/OCS-FO)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Le Liban estime que nous n'avons pas suffisamment d'arguments ni de données scientifiques sanitaires et nutritionnelles pour supprimer cette catégorie, et suggère de reconsidérer la proposition de suppression de l'huile d'olive courante de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive.</p> <p>Le Liban est heureux de pouvoir formuler des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2021/29/OCS-FO et remercie le président et les coprésidents d'avoir dirigé le GTe pour faire avancer ce travail.</p> <p>Le Liban se déclare préoccupé concernant la suppression de la norme de la catégorie de l'huile d'olive courante</p> <p>Nos préoccupations concernant cette proposition de suppression se situent à deux niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– au niveau de la santé, de la sécurité et de la nutrition,</li> <li>– au niveau commercial et des échanges.</li> </ul> <p>Au niveau commercial et des échanges, il est à noter que la production annuelle d'huile d'olive courante (HOC) n'est pas négligeable et est estimée à environ 25 %. Bien que la production d'huile d'olive vierge et vierge extra représente la majorité de la production annuelle (pas moins de 75 %), la production d'HOC augmente en raison des pratiques de post-traitement et des conditions de stockage.</p> <p>Nous pensons donc que la suppression de la norme de cette catégorie d'huile d'olive aurait un impact économique énorme, notamment sur les pays en développement.</p> <p>En ce qui concerne la santé, la sécurité et la nutrition, nous reconnaissons que la valeur nutritionnelle et les propriétés anticancéreuses de l'HOC sont inférieures à celles des autres catégories d'huiles vierges, mais sa valeur nutritionnelle reste supérieure à celle des huiles végétales largement répandues et consommées, et elle est moins nocive pour la santé du consommateur. De fait, l'HOC est produite par des outils de presse mécaniques et ne subit aucun traitement chimique ou thermique comme c'est le cas pour les huiles végétales.</p> <p>L'HOC est principalement composée d'acides gras mono-insaturés plus sains que les acides gras polyinsaturés et saturés qui caractérisent presque toutes les huiles végétales.</p> <p>En conclusion, et au vu de ce qui précède, nous ne pensons pas que le Comité dispose de suffisamment d'arguments et de données scientifiques sanitaires et nutritionnels pour justifier la suppression de cette catégorie, alors que son impact économique serait énorme pour les pays en développement. L'HOC est sans aucun doute plus nutritive que les autres huiles végétales autorisées dans d'autres normes Codex, et sa consommation devrait être encouragée et privilégiée.</p> <p>En conséquence, le Liban suggère de reconsidérer la proposition de suppression de l'huile d'olive courante de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive.</p>	Liban
<p>Les observations de l'UE sur les sections 3 et 8 et sur l'annexe I portent généralement sur les points figurant entre crochets. Certaines observations de l'UE portent toutefois sur des points que les documents CX/FO 21/27/6 et CX/FO 21/27/6 Add.1 considèrent comme convenus.</p>	Union européenne
<p>La Jordanie est opposée à la suppression de l'huile d'olive vierge courante (catégorie 3) et à la suppression connexe d'autres paramètres, dont toutes les caractéristiques de qualité, physicochimiques et sensorielles (organoleptiques).</p>	Jordanie
<p>La Syrie appuie généralement le projet de révision, à l'exception des modifications concernant les clauses (3.1 et 3.2.3) qui nécessitent un examen plus approfondi, comme indiqué dans les observations spécifiques.</p>	République arabe syrienne
<p>Le Royaume d'Arabie saoudite l'avant-projet de révision de la norme. En outre, inclure le nom commun de la chaîne carbonée des acides gras :</p> <p>Acide myristique C14:0 Acide palmitique C16:0</p>	Arabie saoudite

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
Acide palmitoléique C16:1 Acide heptadécanoïque C17:0 Acide heptadécanoïque C17:1 Acide stéarique C18:0 Acide oléique C18:1 Acide linoléique C18:2 Acide linoléique C18:3 Acide arachidique C20:0 Acide gadoléique (eicosénoïque) C20:1 Acide béhénique C22:0 Acide lignocérique C24:0	
<p>Le Canada approuve la majorité des modifications apportées à l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) contenues dans le rapport du groupe de travail électronique figurant dans le document CX/FO 21/27/06.</p> <p>Le Canada approuve les modifications fondées sur des données scientifiques solides et celles qui couvrent les huiles d'olive authentiques produites dans divers lieux géographiques et régions. Le Canada approuve également la nouvelle présentation de la norme telle que présentée dans le rapport du GTe.</p>	<b>Canada</b>
<p>L'Égypte appuie les observations suivantes du COI sur l'avant-projet de norme CODEX STAN (33-1981) :</p> <p>Le Secrétariat exécutif (SE) du Conseil oléicole international (COI) tient tout d'abord à féliciter le président et les coprésidents du GTe du CCFO et le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius concernant le travail réalisé pour élaborer des codes d'usages internationaux relatifs à la sécurité sanitaire, à la qualité et au commerce loyal des aliments.</p> <p>Nous saluons particulièrement vos efforts et la collaboration de la Commission avec le COI sur la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).</p> <p>Comme vous le savez sans doute, le COI est une organisation intergouvernementale chargée d'administrer l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, qui a été signé, ratifié et déposé auprès du Secrétariat de l'ONU par ses États membres. La mission du COI est de préserver l'authenticité des produits oléicoles et de contrôler et d'harmoniser la législation, la réglementation et les normes internationales relatives aux huiles d'olive et aux olives de table. Le COI est également d'un organisme de référence pour le Codex.</p> <p>À ce jour, les membres signataires de l'Accord international de 2015 (Albanie, Algérie, Argentine, Égypte, Géorgie, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Monténégro, Palestine, Tunisie, Turquie, Union européenne et Uruguay) produisent plus de 90 % de l'huile d'olive et des olives de table du monde et représentent 75 % du commerce international des produits oléicoles.</p> <p>Pendant quatre ans, le GTe chargé de la révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive a travaillé sur de nombreux questionnaires proposés par son président, dans lesquels certaines questions étaient répétées, ce qui a pu entraîner des confusions.</p> <p>Le COI souhaite toutefois exprimer son point de vue concernant le rapport du président (CX/FO 21/27/6). Le COI souhaite souligner certains aspects de l'avant-projet de norme du président : Les passages surlignés en bleu ont été approuvés par la 26<sup>e</sup> session lors de la plénière de 2019 » ainsi que dans le rapport REP 19/FO, point 55 c : « Le Comité est en outre convenu que, dans la mesure du possible, les membres devraient s'abstenir d'entamer des discussions au sein du GTe sur des points faisant déjà l'objet d'un accord évident. »</p> <p>Il est important de revenir sur les points qui ont fait l'objet d'un consensus et que le COI invite le CCFO à adopter à sa 27<sup>e</sup> session plénière, tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le changement de désignation de l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges.</li> </ul>	<b>Égypte</b>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le changement de désignation de l'huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges.</li> <li>- La suppression de la référence à l'odeur et à la saveur dans la section « Caractéristiques organoleptiques (odeur et saveur) des huiles d'olive vierges ».</li> <li>- L'inclusion de l'unité pour l'indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile).</li> <li>- L'inclusion de l'unité pour les acides gras libres (g/100 g exprimés en acide oléique).</li> <li>- Le remplacement, en anglais, de « Absorbancy » par « Absorbance » et l'ajout de la façon dont elle est exprimée (en K270 ou K268) et les définitions de <math>\Delta K</math>.</li> <li>- L'ajout d'une note explicative pour le bêta-sitostérol apparent.</li> <li>- La teneur en cires de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive vierge (C42 +C44 +C46).</li> <li>- Le pourcentage de monopalmitate de 2-glycéryle (2P) (% de monoacylglycérol total) à la place des acides gras saturés en position 2.</li> <li>- La teneur maximale en stigmastadiènes <math>\leq 0,05</math> mg/kg.</li> <li>- L'ajout du signe <math>\leq</math> devant la limite fixée pour <math>\Delta ECN42</math>.</li> <li>- La composition en esters méthyliques d'acides gras (exprimée en pourcentages des acides gras totaux) :  C14:0 (acide myristique) : <math>\leq 0,03</math> ;  C16:0 (acide palmitique) : 7,0 – 20,0  C17:0 (acide margarique) : <math>\leq 0,4</math>  C17:1 (acide heptadécénoïque) : <math>\leq 0,6</math>  C18:1 (acide oléique) : limite supérieure 85,0  C18:2 (acide linoléique) : 2,5 – 21,0  C20:1 (acide gadoléique) : <math>\leq 0,5</math>  – Les méthodes d'analyse qui ont été présentées lors des réunions du CCFO et du CCMAS.  Les tableaux indiquant les différences entre les méthodes figurent à l'ANNEXE 1 du présent document après un examen exhaustif des méthodes du COI, de l'ISO et de l'AOCs.  Cependant, il est également très important de se concentrer sur les questions suivantes examinées dans les séries de documents de travail (WD) sur lesquelles il n'y a pas de consensus et qui apparaissent entre crochets dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président :  1. La suppression de la note de bas de page des définitions de l'huile d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive raffinée (CX/FO 21/27/06, page 3, juin 2021).  Cette note de bas de page indique : « Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise », en référence aux définitions des catégories de l'huile d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive raffinée.  Le président du GTe du Codex a proposé de supprimer cette note dans les documents WD1, WD4, WD9 et WD12. Bien que la majorité des pays s'y soit opposée, cette question n'a pas fait consensus. Selon le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS, cette note de bas de page « est une restriction commerciale sur les huiles d'olive et de grignons d'olive raffinées, que le Codex considère comme comestibles. Cette note figure dans la norme du COI en reconnaissance des pratiques protectionnistes de certains de ses membres. Le Codex ne devrait pas se préoccuper de ce type de pratique. »  Le COI n'approuve pas la suppression de cette note, car elle n'interdit pas la vente au détail des huiles d'olive raffinées et des huiles de grignons d'olive raffinées, mais reconnaît que les pays peuvent avoir des positions différentes concernant la commercialisation de ces deux catégories en fonction de leurs besoins, habitudes et politiques de qualité. Par exemple, la législation européenne autorise la vente d'huile d'olive raffinée ou d'huile de</li> </ul>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>grignons d'olive raffinée au consommateur final uniquement sous forme de mélange.</p> <p>Le COI est d'avis qu'une norme internationale devrait préciser les catégories qui sont disponibles sur tous les marchés du monde et les catégories pour lesquelles il existe des restrictions dans certains pays, afin d'être conforme à son objectif, à savoir assurer le commerce loyal d'un produit. Il convient de souligner que l'huile d'olive est différente de toutes les autres huiles végétales, car elle peut être consommée sous forme vierge ou raffinée. Il est largement reconnu que l'huile d'olive vierge est un produit de haute valeur biologique et nutritionnelle et de valeur supérieure à toutes les autres huiles végétales.</p> <p>2. Déclaration sur la composition en acides gras [Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme. Des critères supplémentaires, par exemple des variations géographiques et/ou climatiques au niveau national, peuvent être envisagés, selon les besoins, pour confirmer qu'un échantillon est conforme à la norme.] (CX/FO 21/27/06, page 3, juin 2021).</p> <p>Cette déclaration a été proposée dans le document WD9 puis dans le WD12 comme option 1. Le COI a présenté ses arguments contre cette déclaration, qui sont toujours valables.</p> <p>À ce sujet, le président a indiqué dans le document SUMMARY REPORT RF12 :</p> <p>« Au vu des réponses reçues, les options 2, 3 et 4 sont rejetées, comme indiqué au début de ce document, et l'option 1 sera présentée au CCFO si un compromis ne peut pas être trouvé d'ici à octobre. »</p> <p>En outre, le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Il est proposé d'inclure la déclaration figurant dans la norme CXS 210 sur les anomalies existant avec les acides gras. Cette proposition ne fait pas consensus. Un schéma de décision élaboré par le COI pour l'acide linoléique devrait arriver sous peu, et pourrait permettre d'aboutir à un consensus. Un accord sur ce sujet est attendu avant la session plénière. »</p> <p>Le COI tient à réitérer ses arguments contre cette proposition. La déclaration proposée est générale et vague : elle ne précise pas quelles huiles sont considérées comme conformes (suffit-il qu'elles respectent uniquement les limites relatives aux acides gras et non les autres critères inclus dans la norme ?) et quels sont les critères permettant de justifier les écarts et de garantir l'authenticité d'une huile.</p> <p>L'adoption de cette déclaration aura pour conséquence que la norme CODEX ne sera pas adaptée à son objet, à savoir assurer un commerce loyal et protéger le consommateur.</p> <p>Le COI estime que l'application obligatoire de tous les critères de qualité et d'authenticité est extrêmement importante. Sinon, la probabilité qu'une huile soit mélangée à des huiles autres que l'huile d'olive est nettement plus élevée que la probabilité qu'elle soit le résultat d'une composition anormale d'une huile d'olive authentique.</p> <p>Pour l'heure, le seul outil fiable pour faire face aux écarts de certaines huiles d'olive authentiques par rapport aux limites officielles concernant les acides gras ou les stérols est l'adoption d'un arbre de décision utilisant des données scientifiques. L'authenticité d'une huile provenant de cultivars d'origines spécifiques peut ainsi être reconnue tout en excluant le risque de frelatage.</p> <p>Après une étude approfondie, le COI a adopté un arbre de décision pour les huiles d'olive vierges extra et vierges qui s'écartent de la limite officielle en ce qui concerne le campestérol et quatre arbres de décision pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive qui s'écartent de la limite officielle. À ce sujet, le président a indiqué dans le document SUMMARY REPORT RF12 : « Si le COI et ses membres veulent que l'arbre de décision proposé par le COI soit examiné, ils doivent le transmettre le plus tôt possible, pour distribution, examen et observations, ce qui prend du temps, comme vous le savez. S'il n'est pas soumis à temps pour franchir toutes ces étapes, il ne sera pas pris en considération. Ces contacts officiels peuvent être utilisés jusqu'à la première semaine d'octobre, pour parvenir à des accords qui nous permettront de présenter un document simple à la plénière du CCFO. » Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique « Pas d'accord à ce jour ».</p> <p>Le groupe d'experts chimistes du COI a examiné et étudié la limite pour l'acide linoléique pendant de nombreuses années et à différentes périodes, car une quantité importante d'huiles d'olive vierges s'écarte de la limite officielle. Cependant, il a été très difficile de</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>trouver une solution efficace à ce problème.</p> <p>Au cours de cette période, les travaux du COI sur la question de la limite pour l'acide linoléique ont progressé et le GTe a proposé un arbre de décision efficace pour les valeurs d'acide linoléique de 1,0 à 1,4 %. Ainsi, le COI considère que la limite pour l'acide linoléique devrait être <math>\leq 1,0</math> avec un astérisque renvoyant à une note indiquant que : « Une huile d'olive vierge comestible dont la teneur en acide linoléique (%) est <math>&gt; 1,0</math> et <math>\leq 1,4</math> est authentique, à condition que <math>\beta</math>-sito apparent/campestérol <math>\geq 24</math> et que tous les autres critères de pureté se situent dans les limites officielles ». Le paramètre <math>\beta</math>-sito apparent/campestérol comprend les deux paramètres les plus sensibles pour détecter l'huile d'olive frelatée en ajoutant des huiles étrangères à haute teneur en acide linoléique.</p> <p>Cette note est facile à utiliser, car elle comprend une condition que doivent remplir les huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite pour l'acide linoléique. Elle permet de détecter les fraudes ainsi que les huiles d'olive vierges déviantes provenant d'Espagne et du Maroc, qui sont les principaux pays présentant une quantité importante d'huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite officielle fixée pour l'acide linoléique. Les données et les études réalisées par le GTe du COI sur la limite pour l'acide linoléique sont disponibles auprès du Secrétariat exécutif. Le président doit examiner cet arbre de décision avant la rédaction de la révision finale de la norme CODEX.</p> <p>L'adoption de cet arbre de décision dans la norme CODEX pourrait être une très bonne décision à condition que tous les pays producteurs d'huile d'olive vérifient son efficacité dans les huiles d'olive qui s'écartent de la limite fixée pour l'acide linoléique. Cette vérification doit être effectuée avec le plus grand soin afin d'éviter que des modifications ne soient nécessaires à l'avenir. Il convient de noter que l'efficacité de cet arbre de décision est vérifiée uniquement sur les échantillons déviants et non sur l'ensemble des huiles d'olive de chaque pays.</p> <p>5. Expression des acides gras trans à une décimale près (CX/FO 21/27/06, page 4, juin 2021).</p> <p>Dans le document SUMMARY REPORT RF11, le président a indiqué : « En ce qui concerne l'expression des limites et le nombre de décimales à considérer, cette question a également été expliquée dans deux documents, mais il n'y a pas d'objection à le faire à nouveau. Par souci de cohérence entre les normes Codex CXS 33 et CXS 210, les limites pour les acides gras apparaissent dans le projet de texte avec une seule décimale. Autrement dit, rien n'a été changé, seul le format du Codex a été conservé.</p> <p>De même, tant au cours de la première que de la deuxième période de travail, il a été prouvé, au vu des données du COI, que l'incertitude de la méthode de mesure se situe à la deuxième décimale, ce qui signifie que ce chiffre est incertain, c'est-à-dire qu'il est inconnu avec certitude. La limite légale ne peut donc être placée à la deuxième décimale, car cela entraînerait une incertitude juridique au cas où une valeur proche de la limite la dépasserait. »</p> <p>Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « En ce qui concerne le nombre de décimales pour les isomères trans, le changement est dû au fait que les valeurs de précision de la méthode ne permettent pas d'utiliser deux décimales. »</p> <p>Le COI ne peut pas accepter d'exprimer les limites relatives aux acides gras trans avec une seule décimale. Il convient d'examiner plus attentivement l'incertitude de la méthode de mesure.</p> <p>Le COI souhaite noter que la différence entre ses normes et celles du Codex concernant le nombre de décimales apparaît non seulement pour les acides gras trans, mais aussi dans l'expression de toutes les limites des acides gras, à l'exception de l'acide myristique. Dans la norme CODEX, toutes les limites fixées pour les acides gras (cis et trans) sont exprimées avec une décimale, tandis que dans la norme COI et le règlement de la Commission (CEE) 2568/91, ces limites sont exprimées avec deux décimales. Cette expression a une grande influence sur les limites et peut entraîner la mise en œuvre hétérogène des normes internationales et sur l'efficacité de la méthode sur la cohérence du TAG dans la détection de l'huile d'olive frelatée.</p> <p>6. Arbres de décision pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol (CX/FO 21/27/06, page 4, juin 2021).</p>	



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>La limite pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol est <math>\leq 0,5</math> [b] et est accompagnée de la note [(b) Pour les huiles d'olive vierges, si la valeur est <math>&gt; 0,5</math> et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol+<math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et la valeur pour le <math>\Delta ECN42</math> doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour les huiles de grignons d'olive raffinées, les valeurs doivent être <math>&gt; 0,5</math> et <math>\leq 0,7</math> %, le stigmastérol <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta ECN42 \leq 0,4</math>].</p> <p>Dans le document SUMMARY REPORT RF12, le président a indiqué : « Quatre des cinq schémas publiés visent à résoudre les anomalies concernant le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol, et comme on peut le constater, les quatre schémas sont différents. Pour le même problème, quatre solutions différentes sont fournies, en fonction de l'huile considérée. Cette situation est une source d'instabilité puisqu'un problème peut être abordé de quatre manières différentes, et également de confusion, surtout lorsque les critères restrictifs de chaque schéma sont également différents.</p> <p>Dans ce schéma restrictif, un critère qui ne peut être satisfait, le deuxième, est imposé. En revanche, le stigmastérol, qui respecte la limite spécifiée, est réduit de 57,6 %, à des valeurs que de nombreuses huiles vierges ne peuvent pas respecter. Enfin, le quatrième critère, relatif aux acides gras, qui respectent également la limite spécifiée, est réduit de moitié.</p> <p>Ces schémas sont également surprenants en ce qu'ils imposent des restrictions à des paramètres qui répondent déjà à la norme. Pourquoi ?</p> <p>Les membres du COI indiquent que ces schémas de décision répondent aux caractéristiques des huiles hors normes. Ces informations devraient donc toujours pouvoir être consultées. Par conséquent, et dans un souci de transparence, les études ayant abouti aux cinq schémas de décision devraient être mises à la disposition de tous les membres du CCFO, puisque l'intention est de mettre en œuvre ces schémas dans la norme CXS 33. »</p> <p>Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS n'aborde pas cette question.</p> <p>Avant de répondre aux observations du président figurant dans le document SUMMARY REPORT RF12, il est utile de rappeler ce qu'est un arbre de décision.</p> <p>L'adoption d'un arbre de décision repose sur le principe que, si une limite plus élevée est acceptable pour un paramètre déviant, un ou plusieurs autres paramètres sont insérés dans l'arbre de décision avec des limites plus strictes que les limites officielles. Pourquoi ? Lorsque nous acceptons une limite plus souple pour un paramètre d'authenticité critique, nous réduisons l'efficacité de ce paramètre dans la détection de la fraude. Nous devons donc trouver d'autres paramètres qui ont approximativement la même efficacité à cet égard que celle du paramètre déviant lorsqu'il est utilisé avec sa limite officielle.</p> <p>En l'absence de substitut pour le paramètre déviant, ce paramètre est irremplaçable et une solution autre qu'un arbre de décision doit être recherchée.</p> <p>Ceci explique « pourquoi des restrictions sont imposées à des paramètres qui répondent déjà à la norme ». Un arbre de décision est utile lorsque les limites de ses paramètres sont plus strictes que les limites officielles.</p> <p>Avant d'adopter un arbre de décision, il convient d'examiner les points suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'efficacité de l'arbre de décision dans la détection de l'huile d'olive frelatée.</li> <li>2. L'efficacité de l'application de l'arbre de décision avec des échantillons analysés déviants.</li> </ol> <p>Le groupe d'experts chimistes du COI a étudié depuis 2013 l'adoption d'arbres de décision concernant les huiles d'olive qui s'écartent de la limite fixée pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol.</p> <p>Le paramètre <math>\Delta 7</math>-STIGMASTÉROL est très efficace pour détecter le frelatage des huiles d'olive, notamment dans les huiles de tournesol et de carthame. Ainsi, la seule solution pour gérer les écarts des huiles d'olive par rapport à la limite fixée pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol est d'adopter un arbre de décision.</p> <p>Comme mentionné ci-dessus, le COI a adopté, après une étude approfondie, les quatre arbres de décision suivants pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive qui s'écartent de la limite officielle fixée pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol :</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Arbres de décision du COI pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol</p> <p>Critère utilisé</p> <p>Catégorie</p> <p>HOVE et HOV</p> <p>HOB, HGOR et HGOR+HOV</p> <p>HOL</p> <p>HOR et HOR+HOV</p> <p><math>\Delta 7</math>-Stigmastérol %</p> <p>&gt;0,5 et <math>\leq</math>0,8</p> <p>&gt;0,5 et <math>\leq</math>0,7</p> <p>&gt;0,5 et <math>\leq</math>0,8</p> <p>&gt;0,5 et <math>\leq</math>0,8</p> <p>Campestérol %</p> <p><math>\leq</math> 3,3</p> <p><math>\leq</math> 3,3</p> <p>Stigmastérol %</p> <p><math>\leq</math> 1,4</p> <p><math>\leq</math> 1,4</p> <p>(<math>\beta</math>-sito app.)/(campe+ <math>\Delta 7</math>-stigma)</p> <p><math>\geq</math> 25</p> <p><math>\geq</math> 24</p> <p>Stigmastadiène (mg/kg)</p> <p><math>\leq</math> 0,30</p> <p><math>\Delta</math>ECN42</p> <p><math>\leq</math>   0,10  </p> <p><math>\leq</math>   0,40  </p> <p><math>\leq</math>   0,15  </p> <p><math>\leq</math>   0,15  </p> <p>Les autres paramètres respecteront les limites fixées dans la norme.</p> <p>Tous les arbres de décision adoptés ont fait l'objet d'un examen concernant :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leur efficacité dans la détection de l'huile d'olive frelatée, c'est-à-dire le risque de frelatage lorsqu'un arbre de décision est appliqué en raison d'une augmentation autorisée de la limite officielle d'un paramètre. Lors de cet examen, les paramètres les plus efficaces pour détecter la fraude et leurs limites sont sélectionnés.</li> <li>2. Leur efficacité avec des échantillons déviants concernant le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol.</li> </ol> <p>Il s'agit de traiter les données statistiques des échantillons déviants et de calculer le pourcentage d'échantillons testés qui respectent la limite proposée pour chaque paramètre. Les paramètres les plus appropriés sont sélectionnés sur la base de la conformité des échantillons et un arbre de décision est créé pour le paramètre déviant et la catégorie d'huile d'olive vierge.</p> <p>Les huiles de graines qui présentent une teneur élevée en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol sont les suivantes : tournesol, tournesol à haute teneur en acide oléique, tournesol à teneur moyenne en acide oléique, carthame, carthame à haute teneur en acide oléique, soja et sésame. Les huiles végétales ayant une teneur élevée en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol présentent simultanément une teneur très élevée en campestérol (allant de 6,5 à 24,2 %) et en stigmastérol (allant de 4,5 à 19,2 %).</p> <p>L'examen de la première étape a révélé que les paramètres les plus efficaces pour distinguer une huile d'olive à haute teneur en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol d'une huile d'olive frelatée avec des huiles de graines à haute teneur en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol sont : <math>\Delta 7</math>-stigmastérol, <math>\Delta</math>ECN42, <math>\beta</math>-sitostérol apparent, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campe+<math>\Delta 7</math>-stigma), campestérol et</p>	



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>stigmastérol.</p> <p>L'efficacité des paramètres ci-dessus dépend de la limite correspondante. Ainsi, le paramètre stigmastérol (limite <math>\leq 1,8\%</math>) est inutile, puisque dans ce cas, les paramètres campestérol (limite <math>\leq 3,3\%</math>), <math>\beta</math>-sitostérol apparent (limite <math>\geq 93,0</math>) et <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol+<math>\Delta 7</math>-stigmastérol) (même avec une limite <math>\geq 23</math>) sont plus efficaces pour contrôler la fraude.</p> <p>Lors de l'examen de la deuxième étape, un arbre de décision a été créé pour chaque catégorie en fonction de la conformité des échantillons déviants disponibles avec la limite proposée pour chaque paramètre.</p> <p>Il s'ensuit que les « quatre schémas sont différents », car la composition des huiles de chaque catégorie est différente. L'observation « est une source d'instabilité... et également de confusion » est incorrecte, puisque les arbres de décision devraient être efficaces pour détecter la fraude et les échantillons déviants.</p> <p>L'arbre de décision pour les huiles d'olive vierges extra et vierges comprend tous les paramètres permettant de détecter des huiles de graines à haute teneur en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol. Il est strict, mais très efficace pour détecter la fraude. En outre, la conformité des échantillons déviants disponibles était très bonne. L'observation « un critère qui ne peut être satisfait, le deuxième, est imposé » est incorrecte. Ce n'est que lorsqu'un échantillon présente une teneur en campestérol=3,3 qu'il est rarement question de respecter la limite de 25 ou 24 concernant le <math>\beta</math>-sito apparent/ (campe+<math>\Delta 7</math>-stigma). En règle générale, les échantillons dont la valeur de <math>\Delta 7</math>-stigmastérol s'écarte de la limite ont une faible teneur en campestérol.</p> <p>En ce qui concerne le stigmastérol, il n'existe pas de limite officielle pour ce paramètre (seulement &lt; campestérol). Cependant, comme mentionné précédemment, la valeur de stigmastérol 1,8 % est inutile pour détecter les huiles de graines à forte teneur en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol. De même, le stigmastérol n'a pas pu être utilisé pour détecter l'ajout d'huiles de graines à forte teneur en <math>\Delta 7</math>-stigmastérol aux huiles d'olive lampante, en raison de la teneur en stigmastérol plus élevée de cette catégorie par rapport à celle des huiles d'olive vierges extra et vierges (dans certains cas, plus élevée que le campestérol). Quant au paramètre <math>\Delta ECN42</math>, sa présence dans l'arbre de décision avec la limite officielle   0,20   est dénuée de sens ; en revanche, la conformité des échantillons déviants disponibles à la limite <math>\leq   0,10  </math> était très bonne.</p> <p>L'arbre de décision pour les HOB, HGOR et HGOR+HOV ne comprend que les paramètres stigmastérol et <math>\Delta ECN42</math>, car les échantillons déviants disponibles de ces catégories ne respectaient pas les limites des autres paramètres. En outre, la limite supérieure pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol est de 0,7 % en raison des données statistiques de ces catégories.</p> <p>Enfin, l'arbre de décision pour les HOR et les HOR+HOV ne comprend que les paramètres <math>\beta</math>-sito app./(campe+<math>\Delta 7</math>-stigma) et <math>\Delta ECN42</math>. Le GTe du COI a proposé cet arbre de décision en mars 2021 pour simplifier l'arbre de décision précédent.</p> <p>Le COI tient à préciser qu'il procède actuellement à la simplification de ses arbres de décision, afin de les rendre plus faciles à utiliser et plus efficaces. Si l'on admet qu'un arbre de décision qui comprend de nombreux paramètres et limites impose de nombreuses restrictions et rend son utilisation difficile, sa simplification (sans réduction de son efficacité pour lutter contre la fraude) corrige également certaines incompatibilités. Par exemple, le paramètre campestérol pourrait être supprimé d'un arbre de décision si le paramètre <math>\beta</math>-sito app./(campe+<math>\Delta 7</math>-stigma) est inclus. Le COI considère également qu'il est indispensable de confirmer l'efficacité des arbres de décision dans les échantillons déviants en analysant des lots de données provenant de pays producteurs d'huile d'olive qui présentent des écarts concernant le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol.</p> <p>En conclusion, le COI précise que les études sur ces arbres de décision ont commencé en 2013 et se poursuivent. Ils sont tous disponibles auprès de son Secrétariat exécutif.</p> <p>7. Déclaration sur la composition en stérols [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.]. (CX/FO 21/27/06, page 5, juin 2021).</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Cette déclaration a été proposée dans les documents WD5, WD7 et WD10. Le COI a envoyé ses arguments contre cette déclaration. Bien que la majorité des pays s'y soit opposée, la question n'a pas fait consensus.</p> <p>À ce sujet, le président a indiqué dans le document SUMMARY REPORT RF10 : « Si le reste des stérols et les paramètres d'authenticité sont conformes à la norme, il n'est pas nécessaire de poser cette question (comment conclure si l'écart est dû à des cultivars d'origines spécifiques ou au frelatage de cette huile d'olive avec certaines huiles de graines ?) et l'huile doit être considérée comme conforme. Une fois de plus, on attire l'attention sur le fait que la suppression de cette question implique l'acceptation d'une décision incertaine. Même si l'huile est déclarée non conforme, la question soulevée par le COI reste sans réponse. De plus, le risque de bafouer la présomption d'innocence d'un producteur ou d'un exploitant subsiste puisqu'il n'y aurait pas de preuve incontestable que l'huile a été frelatée. » En outre, le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Cette déclaration ne fait pas consensus et n'est probablement pas prise en compte. »</p> <p>Le COI s'oppose à cette proposition. Selon le président, la proposition n'autorise qu'un seul écart par rapport aux limites officielles concernant la teneur en stérols individuels ou en stérols totaux d'une huile d'olive, afin d'éviter une décision incertaine en matière d'authenticité. Mais l'analyse des stérols est utile pour détecter les fraudes. Les limites pour chaque stérol indépendant ont été adoptées après une étude approfondie pour détecter le frelatage d'une huile d'olive avec un autre type d'huile végétale, et aucune limite de stérol ne peut être remplacée par une autre. Accepter un écart sans fixer un autre critère conduirait à la conclusion que l'huile ne peut être contrôlée tant au niveau de sa commercialisation équitable que de sa consommation.</p> <p>Le COI souhaite réitérer le fait que la conformité d'une huile d'olive à toutes les limites de stérols et, de manière générale, à tous les critères de pureté, devrait être obligatoire afin de vérifier son authenticité. Dans le cas contraire, la probabilité que des huiles autres que l'huile d'olive y soient ajoutées est nettement plus élevée que la probabilité qu'elle soit le résultat d'une composition anormale d'une huile d'olive authentique.</p> <p>Pour l'heure, le seul outil fiable pour faire face aux écarts de certaines huiles d'olive authentiques par rapport aux limites officielles concernant les acides gras ou les stérols est l'adoption d'un arbre de décision utilisant des données scientifiques. L'authenticité d'une huile provenant de cultivars d'origines spécifiques peut ainsi être reconnue tout en excluant le risque de frelatage.</p> <p>Les experts chimistes du COI travaillent dans ce sens afin d'adopter des normes adaptées à leur objectif, à savoir assurer un commerce loyal et protéger le consommateur.</p> <p>8. Considérer <math>\Delta K</math> comme un paramètre d'authenticité pour les catégories d'huiles d'olive vierges extra et vierges (CX/FO 21/27/06, page 5, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été formulée dans le document WD10. Bien que la majorité des pays s'y soit opposée, la question n'a pas fait consensus.</p> <p>Le COI a envoyé ses arguments contre cette proposition. Dans le document SUMMARY REPORT RF10, le président a indiqué : « <math>\Delta K</math> va être maintenu comme paramètre d'authenticité des huiles vierges, sans être exprimé en valeur absolue, comme indiqué par le COI et qui, par erreur, a été indiqué ainsi dans le projet de texte. Il est maintenu comme paramètre de qualité pour les huiles raffinées et leurs mélanges avec de l'huile d'olive vierge et vierge extra, bien que son maintien dans la norme puisse être débattu dans les mois à venir. »</p> <p>En outre, le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Le nom de la détermination analytique a été convenu. Il est inclus comme facteur de composition des huiles vierges et vierges extra, car il est un indicateur de la présence d'huiles raffinées. »</p> <p>Le COI souhaite réitérer son avis concernant l'inclusion de <math>\Delta K</math> dans les critères de qualité ou de pureté.</p> <p>L'absorbance à 270 ou 268 nm est due à des composés produits lors d'une oxydation secondaire ou lorsque l'huile est soumise à des traitements technologiques.</p> <p>L'indice <math>\Delta K</math> est un critère de distinction entre une huile d'olive vierge de mauvaise qualité et une huile d'olive frelatée avec de l'huile raffinée.</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>En conséquence, l'absorbance à K270 ou K268 et l'indice <math>\Delta K</math>, en plus d'être des critères de qualité, pourraient également être utilisés comme critères de pureté.</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, le COI estime que le paramètre <math>\Delta K</math> devrait rester un critère de qualité pour les catégories d'huile d'olive vierge extra et vierge comme pour les autres catégories. Toutefois, une note pourrait être adoptée comme suit : « Les paramètres K270 ou K268 et <math>\Delta K</math> peuvent également être utilisés comme critères de pureté pour la détection des huiles raffinées ». Cette note pourrait également aider les autorités de contrôle pour éviter qu'elles ne concluent automatiquement que des valeurs de <math>\Delta K</math> sortant de la limite sont un signe de fraude et non de mauvaise qualité de l'huile d'olive vierge.</p> <p>9. Exprimer la médiane du défaut de la limite entre les catégories propres et impropres à la consommation sans décimales. La médiane du défaut le plus apparent devrait donc être de 3 (CX/FO 21/27/06, page 6, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été examinée dans les documents WD4 et WD11. Bien que la majorité des pays s'y soit opposée, la question n'a pas fait consensus.</p> <p>Dans le document SUMMARY REPORT RF10, le président a indiqué : « Si la position majoritaire du COI et de ses membres consiste uniquement à adopter une médiane de 3,5, alors il n'y a rien à ajouter. Toutefois, le président estime qu'une limite avec une décimale est incohérente et introduira une incertitude juridique dans la norme. Il souhaite donc que la plénière du CCFO ait le dernier mot, et le décharge ainsi de toute responsabilité concernant l'adoption d'une limite ressentie en toute conscience comme erronée à divers points de vue. »</p> <p>En outre, le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Une limite de trois, sans décimales, a été proposée comme solution de consensus, car c'est dans la première décimale que se trouvent l'erreur d'analyse et l'incertitude de la mesure, qui ne peuvent influencer les limites légales. Pour examen. »</p> <p>Cette proposition a été longuement discutée au sein du GTe du COI sur la MÉDIANE, et le COI a envoyé ses arguments contre cette proposition.</p> <p>Le COI estime qu'il s'agit d'une question très importante car, après avoir supprimé la catégorie courante, la médiane proposée du défaut prédominant constituera la limite entre les catégories propres et impropres à la consommation. La limite actuelle du Codex de 2,5 correspond à la limite de 3,5 fixée dans la norme commerciale du COI, en tenant compte du fait que cette limite tient déjà compte de l'incertitude de la méthode.</p> <p>La proposition du Codex représente simplement un arrondi de la limite existante de 2,5 figurant dans la norme CODEX STAN 33. Cela signifie que les valeurs médianes de 2,5 à 3,4 sont considérées comme étant dans la limite.</p> <p>3. On peut noter que moins il y a de décimales dans l'expression d'une limite, plus sa tolérance, c'est-à-dire l'intervalle dans lequel se situe un résultat conforme, est grande. Cette proposition ne précise toutefois pas si elle acceptera la déclaration incluse dans la méthode du COI (§ 10.4 du document COI/T.20/Doc. No. 15/ Rev. 10 method : « L'erreur de la méthode a été prise en compte lors de l'établissement des limites de ces intervalles, qui sont donc considérées comme absolues »). Dans la négative, la déclaration ci-dessus doit être supprimée de la méthode. Chaque laboratoire peut ensuite utiliser le calcul effectué par le laboratoire concernant l'incertitude lorsqu'il évalue la conformité d'un échantillon avec la limite légale.</p> <p>Ici, la conformité ou non d'un échantillon dépend des valeurs de CVr % et Me. Lorsque la valeur de CVr % est élevée (valeur maximale 20,0), une huile d'olive vierge courante qui atteint presque la catégorie lampante du COI peut être caractérisée comme une huile d'olive vierge. Cet argument s'oppose à la proposition du président du GTe.</p> <p>Si la proposition mentionnée accepte la déclaration figurant dans le document COI/T.20/Doc. No. 15/ Rev. 10, il s'agit simplement d'une augmentation de la limite de la norme Codex de 2,5 à 3.</p> <p>4. Toutefois, dans ce cas, la limite devrait contenir la valeur 3,5, conformément au raisonnement de 2007 relatif à la modification de la limite de 2,5 à 3,5.</p> <p>En conclusion, dans un cas comme dans l'autre, la proposition laisse une grande marge</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>d'interprétation concernant les résultats, et entraîne des modifications des statistiques de la méthode. Les différentes approches concernant l'utilisation de l'incertitude de mesure empêchent la mise en œuvre uniforme des normes législatives. Un accord est donc nécessaire concernant l'utilisation de l'incertitude.</p> <p>La méthode organoleptique du COI est le fruit de près de 40 années d'étude et d'application, en suivant une approche scientifique bénéficiant du consensus de tous les membres du COI. Cette méthode est spécifiquement conçue pour la classification de l'huile d'olive vierge, en utilisant un traitement statistique non paramétrique. S'il est important de rechercher l'harmonisation entre les différentes normes et le consensus sur cette question au sein du Codex pour faciliter le commerce international, la démarche est vouée à l'échec si elle repose sur un calcul mathématique utilisant des chiffres comparables, mais ayant des significations différentes. Le COI estime que ses experts doivent procéder à un examen scientifique avant d'adopter une telle proposition. Il convient de préciser le nombre de décimales autorisé pour une limite légale au regard du nombre de décimales de l'erreur analytique et de l'utilisation ou non de l'incertitude de mesure lors du contrôle de la conformité. L'application uniforme des normes juridiques n'est possible que si l'on parvient à un accord. (Voir le rapport du COI sur la limite médiane de 3 pour le défaut prédominant – 11 juin 2020)</p> <p>10. [Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)] Ajouter ce paramètre à la section 3 (CX/FO 21/27/06, page 6, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été examinée dans le document WD6 (en vue de l'inclusion du paramètre de qualité des esters éthyliques dans l'annexe de la norme CXS-33) et à nouveau dans le WD11 (en vue de l'inclusion de ce paramètre dans le corps de la norme). Elle est considérée comme une question faisant consensus.</p> <p>Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Il est proposé d'inclure ce paramètre comme facteur de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Certains membres souhaitent également l'inclusion de la PPP et des 1, 2 DGA. Ce paramètre est contrasté par le COI et ses membres depuis de nombreuses années. Pour examen. »</p> <p>Le COI est d'accord. Attendu que ce paramètre est un critère de qualité, que la méthode de sa détermination a été minutieusement étudiée et que sa limite (35 mg/kg) a été vérifiée en l'appliquant à des huiles d'olive vierges extra provenant de différents pays, le paramètre sur les esters éthyliques devrait être inclus dans la norme en tant que critère obligatoire. (Voir le rapport du COI sur les esters éthyliques d'acides gras – 11 juin 2020)</p> <p>11. [1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)] critère de qualité des huiles d'olive vierges extra. Ajouter ce paramètre à l'annexe (CX/FO 21/27/06, page 9, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été examinée dans le document WD11 (en vue de l'inclusion du paramètre dans l'annexe) et le WD13. Elle est considérée comme une question ne faisant pas consensus.</p> <p>Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Il est proposé d'inclure ce paramètre dans l'annexe. Il s'agit d'un test de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Sa valeur devrait être supérieure à 35. Son inclusion ne fait pas consensus. »</p> <p>Les études réalisées à ce jour par le COI ne plaident pas en faveur de l'utilisation des paramètres pyrophéophytine A et 1,2-diglycérides comme critères de qualité. En outre, leurs méthodes de détermination sont à l'étude. (Voir le rapport du COI sur la PPP et les DAG – 11 juin 2020)</p> <p>12. [Pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux)] critère de qualité des huiles d'olive vierges extra. Ajouter ce paramètre à l'annexe (CX/FO 21/27/06, page 9, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été examinée dans le document WD11 (en vue de l'inclusion du paramètre dans l'annexe) et le WD13. Elle est considérée comme une question ne faisant pas consensus.</p> <p>Le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Ce paramètre est un test de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Il est proposé de l'inclure dans l'annexe. Sa valeur devrait être inférieure à 17. Son inclusion ne fait pas consensus. »</p> <p>Les études réalisées à ce jour par le COI ne plaident pas en faveur de l'utilisation des</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>paramètres pyrophéophytine A et 1,2-diglycérides comme critères de qualité. En outre, leurs méthodes de détermination sont à l'étude. (Voir le rapport du COI sur la PPP et les DAG – 11 juin 2020).</p> <p>13. Transférer la teneur totale en stérols des huiles d'olive vierges à l'annexe de la norme CXS-33 (CX/FO 21/27/06, page 11, juin 2021).</p> <p>Cette proposition a été examinée dans les documents WD7, WD8, WD10 et WD11. Le COI a envoyé ses arguments contre cette proposition. Bien que la majorité des pays s'y soit opposée, la question n'a pas fait consensus.</p> <p>Dans le document SUMMARY REPORT RF10, le président a indiqué : « La question est de savoir pourquoi la teneur totale en stérols est considérée comme un paramètre d'authenticité. Plusieurs arguments présentés remettent sérieusement en cause cette idée. On ignore à ce jour quels sont les motifs considérés et, surtout, quelle est la pratique frauduleuse qui peut être objectivement démontrée si une huile authentique présente une teneur inférieure à 1 000 mg/kg... S'il faut choisir entre protéger les producteurs d'huiles d'olive vierges authentiques en utilisant des arguments cohérents, et ne pas le faire parce que cela pourrait augmenter un risque théorique de fraude qui peut être facilement décelé par d'autres tests plus simples, plus sensibles et plus spécifiques, la position la plus raisonnable est de favoriser la première option... En conséquence, la teneur totale en stérols des huiles vierges sera dans un premier temps incluse dans l'annexe de la norme pour être présentée à la plénière du CCFO en vue d'une décision finale. »</p> <p>En outre, le document CXS 33 PROPOSED REVISIONS indique : « Il est proposé de transférer ce facteur concernant l'huile vierge à l'annexe, car il n'est pas jugé souhaitable de vérifier l'authenticité d'une huile, et ce pour deux raisons : 1. Le facteur n'est pas suffisamment spécifique et 2. Il existe de nombreuses huiles authentiques dont la teneur est inférieure à 1 000 mg/kg. Cette question ne fait pas consensus. »</p> <p>La teneur totale en stérols a été adoptée comme critère d'authenticité pour éviter le frelatage de l'huile d'olive avec des huiles de graines à faible teneur en stérols totaux. Les huiles de graines à faible teneur totale en stérols comprennent essentiellement les huiles de graines déstérolisées et tous les types d'huiles de palme et de palmiste.</p> <p>Bien que d'autres paramètres permettent de détecter efficacement des huiles étrangères à faible teneur totale en stérols, le COI considère que la teneur totale en stérols pour les huiles d'olive vierges extra et vierges doit rester dans le corps de la norme Codex, tout comme les stérols individuels, car elle fait partie de la méthode de détermination des stérols. De fait, on a constaté ces dernières années que de nombreuses huiles d'olive vierges extra monocultivar présentaient une teneur totale en stérols inférieure à la limite adoptée. Il serait peut-être temps d'envisager de réduire cette limite, une fois que des données scientifiques auront été recueillies et qu'une évaluation aura été réalisée concernant l'impact potentiel de cette mesure sur l'efficacité des stérols individuels dans la détection de la fraude. La limite de 1000 mg/kg a été adoptée dans le passé, lorsque les huiles d'olive vierges extra monocultivar produites à partir d'olives faisant l'objet d'une récolte précoce n'étaient pas courantes. Le COI réalise actuellement une étude sur ce paramètre et a demandé à tous les pays producteurs de fournir des données et des échantillons. En conséquence, toute décision concernant ce paramètre serait prématurée si elle était prise avant que les études ne soient terminées.</p> <p>Hormis les questions ci-dessus qui ne font pas consensus et qui seront soumises à la 27<sup>e</sup> session du CCFO pour examen, les points suivants qui nécessitent des corrections figurent à l'ANNEXE 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> PAGE 6 Arbres de décision pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol : Comme pour l'arbre de décision pour le campestérol, on ajoutera dans les arbres de décision pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol la phrase « Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme ».</li> <li><input type="checkbox"/> PAGE 8 8,11 Détermination de <math>\Delta K</math> : Le nom de la méthode est « Absorbance dans la région ultraviolette ». Cette méthode est déjà mentionnée au point 8.4. Le paragraphe 8.11 devrait donc être supprimé.</li> <li><input type="checkbox"/> PAGE 8 8.13 Détection de traces de solvants halogénés : La méthode COI COI/T.20/Doc. N° 8 devrait être ajoutée.</li> <li><input type="checkbox"/> PAGE 8 Méthodes d'échantillonnage ISO 661 et ISO 5555 : Les deux méthodes</li> </ul>	



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>devraient être citées séparément avec leur titre. C'est-à-dire « ISO 661 Préparation des échantillons » et « ISO 5555 Échantillonnage ».</p> <p>□ PAGE 9 1.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges et vierges extra : voir Section 3.3.1. Cette référence doit être supprimée de la norme par souci d'homogénéité. Deux autres paramètres, ΔK et la teneur totale en stérols, figurent également dans le corps du texte et dans l'annexe, en fonction de la catégorie concernée. Il n'existe toutefois pas de référence analogue pour ces paramètres comme pour les caractéristiques organoleptiques.</p> <p>□ PAGE 11 Méthodes d'échantillonnage ISO 661 et ISO 5555 : Les deux méthodes devraient être citées séparément avec leur titre. C'est-à-dire « ISO 661 Préparation des échantillons » et « ISO 5555 Échantillonnage ».</p> <p>En outre, à la page 5 de la révision 16 de la norme commerciale du COI, la note 2 sur l'huile d'olive raffinée indique : « Lorsque l'huile a une teneur en érythrodiol + uvaol comprise entre 4,5 et 6 %, la teneur en érythrodiol doit être &lt; 75 mg/kg ». Cette note n'a pas été examinée par le GTe du Codex.</p> <p>Outre ce qui précède, le COI juge utile d'examiner d'autres points, tels que la suppression de la norme de la catégorie de l'huile d'olive vierge courante, qui n'a pas fait l'objet d'un consensus, mais a été approuvée par le CCFO, lors de sa 26<sup>e</sup> session plénière en 2019.</p> <p>De fait, le paragraphe 1 du document RF1 propose de supprimer la catégorie de l'huile d'olive vierge courante de la norme CODEX STAN 33-1981.</p> <p>– Les réponses au questionnaire indiquent que l'Algérie, l'Argentine, le Maroc, la Syrie et la Tunisie se sont opposés à la suppression de cette catégorie pour garantir l'harmonisation des normes internationales et au vu de l'absence de preuves scientifiques indiquant que l'huile d'olive vierge courante est nocive pour les consommateurs.</p> <p>– L'Argentine a également rappelé l'importance commerciale de cette catégorie pour certains pays et a souligné l'importance de parvenir à un consensus avant la prochaine réunion du CCFO.</p> <p>– L'Australie, le Canada, l'Allemagne, l'Iran, l'Italie, la Pologne, le Portugal, l'Espagne et les États-Unis ont soutenu la proposition. L'UE serait favorable à la suppression de la norme Codex de la catégorie de l'huile d'olive vierge courante, telle qu'elle est actuellement définie, mais a souligné l'absence de preuves scientifiques attestant sa nocivité pour les consommateurs. Certains membres du Codex sont d'avis que l'huile d'olive vierge courante peut être vendue directement aux consommateurs.</p> <p>– Le Brésil, la Croatie et la Grèce ont suggéré que le Comité fournisse une contre-proposition.</p> <p>– Lors de la dernière réunion du CCFO, certains pays non représentés au sein du GTe, à savoir le Ghana, la Tanzanie, l'Ouganda et l'Uruguay, n'ont pas accepté la proposition de supprimer la catégorie de l'huile d'olive vierge courante.</p> <p>À ce sujet, nous rappelons le point 27 de la section 3 du REP 19/FO : « Une délégation a remis en question le raisonnement sur lequel s'appuyait la recommandation de supprimer la définition. Soulignant le mandat du Codex, qui consiste à assurer l'harmonisation des normes alimentaires internationales, la promotion d'un commerce loyal des denrées alimentaires, et la protection des consommateurs, la délégation a fait remarquer que la classification concernant l'huile d'olive vierge courante existait dans l'Accord international des Nations Unies sur l'huile d'olive et les olives de table (2015), et que sa suppression entraverait le commerce en raison de la discordance qui pourrait résulter de l'existence de différentes normes. Cette opinion a été appuyée par d'autres délégations et un observateur » ; et le point 29 : « La délégation du Maroc, avec le soutien de la Syrie et du Soudan, a formulé des réserves quant à la décision, et a également attiré l'attention du Comité sur les observations écrites de la Tunisie et de l'Uruguay sur cette même question. »</p> <p>En outre, le COI et d'autres délégations ont exprimé leurs préoccupations quant à la suppression de la catégorie de l'huile d'olive vierge courante dans le projet de révision de la norme CXS 33-1981. Ce fait est mentionné au point 105 du rapport REP19/CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION (CAC) : « La Commission a pris acte d'une préoccupation exprimée par l'observateur du Conseil oléicole international (COI) au sujet de la</p>	



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>proposition du Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) de supprimer la catégorie "huile d'olive vierge courante" de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981). Cette préoccupation était également partagée par deux autres délégations, qui ont par ailleurs estimé qu'il fallait que cette proposition soit réexaminée par le CCFO et le groupe de travail électronique, compte tenu des réserves qu'elles avaient exprimées à la vingt-sixième réunion du CCFO. »</p> <p>Il est important de noter que le COI a envoyé le 11 juin 2020 des rapports scientifiques approuvés par tous ses experts. Ces rapports portaient sur les sujets suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Catégorie de l'huile d'olive vierge courante</li> <li>2. Limite médiane de 3 pour le défaut prédominant</li> <li>3. Composition en acides gras</li> <li>4. Esters éthyliques</li> <li>5. Pyrophéophytines et Diacylglycérols (PPP et DAG)</li> </ol> <p>Malheureusement, le président n'a pas tenu compte de ces rapports dans ses conclusions. En outre, les points suivants sont couverts par l'Accord international de 2015 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– L'article 1 définit comme objectif principal d'œuvrer pour l'uniformisation des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques des huiles d'olive afin d'éviter toute entrave aux échanges.</li> <li>– L'article 20 demande à ses membres d'appliquer dans leur commerce international les dominations fixées dans l'Accord et d'encourager leur application dans leur commerce national.</li> <li>– L'article 22 stipule que les membres signataires ne doivent pas adopter de mesure contraire aux obligations que leur impose l'Accord.</li> </ul> <p>Cette catégorie est reconnue comme comestible et fait l'objet d'un commerce national et international dans plusieurs pays membres du COI. La proposition du président, que le Secrétariat exécutif du COI a rejetée, a également provoqué la réaction de plusieurs pays. Ils ont souligné le préjudice que la suppression de la catégorie de l'huile d'olive vierge courante causerait au commerce et la confusion qui pourrait résulter de la coexistence de normes internationales différentes. Le COI a noté que l'Algérie, l'Égypte, le Liban, la Jordanie, le Maroc, la Tunisie et la Turquie ont exprimé leurs préoccupations à ce sujet et ont informé le Secrétariat du Codex de son impact. L'Uruguay s'est également opposé à cette proposition lors de la 26<sup>e</sup> réunion du CCFO.</p> <p>Les tableaux ci-dessous présentent les statistiques sur les pays producteurs du COI.</p> <p>Le COI considère que ces points ne font pas consensus et que cette proposition ne devrait pas être adoptée compte tenu de l'important impact qu'elle pourrait avoir sur le commerce international.</p> <p>En ce qui concerne la note mentionnée au point 3.1 de la proposition du président du GTE, « Note : L'huile d'olive vierge authentique qui ne répond pas à un ou plusieurs des critères de qualité de l'huile d'olive vierge de la présente norme est désignée HUILE D'OLIVE LAMPANTE. Elle est jugée impropre à la consommation humaine, telle quelle ou mélangée à d'autres huiles. »</p> <p>Le COI a exprimé son opinion sur ce point :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans RF2 : « Une catégorie regroupant des huiles qui ne sont pas directement comestibles ne devrait pas être incluse dans la norme du Codex Alimentarius. Cette norme est une norme alimentaire et ne devrait donc s'appliquer qu'aux huiles comestibles, conformément aux principes généraux du Codex Alimentarius.</li> </ul> <p>En tout état de cause, la dénomination et la définition des normes internationales devraient être harmonisées afin d'éviter toute entrave au commerce international. »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dans RF4 : « Le champ d'application de la norme Codex, tel qu'indiqué dans les objectifs généraux du Codex Alimentarius (section I, article 2), est constitué par les huiles comestibles. Les huiles d'olive vierges lampantes ne sont pas propres à la</li> </ul>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>consommation en l'état et cette catégorie ne devrait donc pas être incluse dans la norme du Codex Alimentarius. La norme Codex est une norme alimentaire créée pour faciliter l'harmonisation et le commerce international (section I, art.1). Les normes alimentaires du Codex ne proposent pas une alternative à la législation nationale (section I, art. 3). »</p> <p>Le COI considère donc que cette question n'a pas fait consensus et que cette note doit figurer entre parenthèses.</p> <p>Enfin, le COI souhaite aborder une autre question importante sur laquelle il n'y a pas de possibilité de discussion. Il s'agit du nombre de décimales des limites pour les acides gras libres, l'indice de peroxyde, la composition des acides gras et <math>\Delta</math>ECN42, qui est lié à l'erreur analytique et à l'incertitude de la mesure. Cette question a déjà été mentionnée au point 5 du présent document concernant l'expression des limites pour les acides gras trans avec une décimale et au point 9 concernant l'expression de la médiane du défaut de la limite entre les catégories propre et impropre à la consommation sans décimales.</p> <p>Le nombre de décimales a une grande influence sur les limites, et peut entraîner une mise en œuvre hétérogène des normes internationales. En outre, les différentes approches concernant l'utilisation de l'incertitude de mesure empêchent la mise en œuvre uniforme des normes législatives. Le COI estime que ses experts doivent procéder à un examen scientifique de ce point. Il convient de préciser le nombre de décimales autorisé pour une limite légale au regard du nombre de décimales de l'erreur analytique et de l'utilisation ou non de l'incertitude de mesure lors du contrôle de la conformité. L'application uniforme des normes juridiques n'est possible que si l'on parvient à un accord sur cette question.</p> <p>Conclusion : Le COI propose d'adopter les propositions ayant fait l'objet d'un consensus lors de la 27<sup>e</sup> session plénière du CCFO et de poursuivre les travaux de manière scientifique et objective afin de parvenir à un consensus sur les autres points.</p> <p>D'autre part, certaines questions importantes convenues lors de la 26<sup>e</sup> session plénière du CCFO, en 2019, sans toutefois faire l'objet d'un consensus, devraient être réexaminées afin de parvenir à un accord. Il s'agit notamment de la suppression de la norme de la catégorie de l'huile vierge courante, qui ne figure pas dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président. Il s'agit d'une question de la plus haute importance pour les pays qui produisent environ un tiers de l'huile d'olive dans le monde et, donc, pour le commerce international. Un accord doit être trouvé CVE :</p> <p>sur cette question. À défaut, il n'y aura pas d'application uniforme des normes et l'harmonisation ne sera donc pas atteinte.</p> <p>Nous devons toujours garder à l'esprit que l'harmonisation des normes internationales favorise le commerce loyal, prévient la fraude et protège le consommateur.</p>	
<p>Après examen de la lettre circulaire, le Pérou :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) estime que la valeur minimale pour l'acide oléique dans l'huile d'olive vierge et vierge extra doit être de 53 (exprimée en pourcentage des acides gras totaux) ; et</li> <li>2) est favorable à l'inclusion du paragraphe qui précise que 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.</li> </ol>	<b>Pérou</b>
<p>L'Équateur rend hommage au travail effectué par le groupe de travail électronique concernant l'« Avant-projet de révision de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive ». Le pays estime que les critères et toutes les autres informations qui y figurent sont généralement bien structurés. Nous n'avons donc aucun commentaire à faire sur le document soumis à l'examen en ce qui concerne les facteurs de composition, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ou ses annexes. Nous encourageons la poursuite de ce travail conformément aux décisions pertinentes.</p>	<b>Équateur</b>
<p>Le Panama rend hommage au travail effectué, approuve le document proposé et recommande son avancement.</p>	<b>Panama</b>
<p>Le Chili est généralement favorable au projet de dispositions, à l'exception de celles relatives aux sections abordées dans les observations spécifiques.</p>	<b>Chili</b>
<p>Les États-Unis sont heureux de pouvoir formuler des observations sur l'Avant-projet de révision de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-</p>	<b>États-Unis</b>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur																					
<p>1981) : Révision des sections 3, 8 et de l'annexe (CL 2021/29/OCS – FO).</p> <p>Les États-Unis soutiennent les efforts déployés par le CCFO pour réviser la norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) afin de préserver l'intégrité des huiles d'olive et d'assurer des pratiques commerciales loyales. Cependant, comme indiqué dans leurs observations antérieures, les États-Unis estiment que les modifications apportées à la norme devraient refléter les variations entre les huiles d'olive dues aux différences climatiques, géographiques et variétales et que ces modifications devraient tenir compte des huiles authentiques de tous les pays membres.</p>																						
<p>Le Kenya approuve les modifications qui ont fait l'objet d'un consensus au sein du groupe de travail, telles que présentées dans les annexes I et II (versions propres et avec suivi des modifications) du document CX/FO 21/27/06.</p>	Kenya																					
OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES																						
<p>4.2 La concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg. La Chine propose que l'ajout d'alpha-tocophérol ne doit pas dépasser 200 mg/kg. Les résultats de l'analyse de l'alpha-tocophérol dans l'huile d'olive raffinée et l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges sont les suivants.</p> <table border="1" data-bbox="118 757 1225 1088"> <thead> <tr> <th>Lieu d'origine</th> <th>Classification</th> <th>α-tocophérol (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive raffinée</td> <td>223,60</td> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive raffinée</td> <td>234,12</td> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive raffinée</td> <td>220,81</td> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges</td> <td>238,58</td> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges</td> <td>233,71</td> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges</td> <td>206,45</td> </tr> </tbody> </table>	Lieu d'origine	Classification	α-tocophérol (mg/kg)	Espagne	huile d'olive raffinée	223,60	Espagne	huile d'olive raffinée	234,12	Espagne	huile d'olive raffinée	220,81	Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	238,58	Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	233,71	Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	206,45	Chine
Lieu d'origine	Classification	α-tocophérol (mg/kg)																				
Espagne	huile d'olive raffinée	223,60																				
Espagne	huile d'olive raffinée	234,12																				
Espagne	huile d'olive raffinée	220,81																				
Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	238,58																				
Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	233,71																				
Espagne	huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	206,45																				
<p>La Chine est heureuse de pouvoir formuler des observations sur l'Avant-projet de révision de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981).</p> <p>3.2.3 Dans la version anglaise, « For virgin olive oils If the value is &gt;0,5 y ≤0,8% » devrait être remplacé par « For virgin olive oils If the value is &gt;0,5 and ≤0,8% ».</p> <p>3.2.9 et 3.3.5, la Chine propose de regrouper ces deux clauses.</p> <p>3.2.3 La Chine propose de remplacer, par souci de clarté, « 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. » par « L'authenticité de l'huile d'olive vierge n'est pas compromise si un ou plusieurs stérols ne se situent pas dans les intervalles prévus ».</p>	Chine																					
<p>Objection concernant la proposition de révision de la norme visant la suppression de l'huile d'olive vierge courante. Nous souhaitons que l'huile d'olive vierge courante reste dans la norme.</p>	Iraq																					
3.1 Appellations et définitions																						
<p>Modification de la présentation de la section 3 :</p> <p>Concernant la proposition de déplacer le contenu de la section « 3.1 Appellations et définitions » vers la section « 2. Description », afin d'harmoniser la présentation de la norme avec les autres normes Codex, conformément au Manuel de procédure du Codex.</p> <p>Le Canada approuve la réorganisation de la norme. Le Canada est favorable à l'harmonisation de la présente norme avec les autres normes Codex dans la mesure du possible. Le titre de cette sous-section peut simplement être « 3.1 Appellations ».</p> <p>Le titre « Appellations et définitions » devrait être écrit en lettres capitales, par souci de cohérence avec les autres sections similaires (3.2 FACTEURS DE COMPOSITION et 3.3 FACTEURS DE QUALITÉ).</p> <p>Section 3.1 : Appellations et définitions : Suppression de la catégorie <b>Huile d'olive courante</b></p> <p>Bien que la suppression de l'huile d'olive vierge courante ait été approuvée lors de la</p>	Canada																					

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>26<sup>e</sup> session plénière du CCFO, plusieurs pays membres ont fait part de leurs inquiétudes quant à la suppression de cette catégorie de la norme Codex, en invoquant les importants impacts qu'elle pourrait avoir sur les agriculteurs et les moyens de subsistance dans les régions où cette huile est encore produite, commercialisée et consommée. Certains de ces pays ont demandé à bénéficier d'un délai, par exemple de deux à trois ans, pour aider les secteurs touchés à améliorer leurs systèmes et leurs procédures de traitement afin d'améliorer la qualité de l'huile produite.</p> <p>Bien qu'il reconnaisse que de nombreux pays producteurs ont retiré cette catégorie d'huile d'olive de leurs normes nationales, le Canada pourrait, dans un esprit de compromis, accepter d'envisager le maintien de cette catégorie dans la norme pendant la période demandée par les pays touchés pour apporter les modifications nécessaires à leur système. En conséquence, le Canada propose de placer le texte entre crochets dans la norme CXS 33-1981 du Codex, à condition qu'il soit examiné et que sa suppression soit envisagée à la prochaine session du CCFO (2023).</p> <p>Note que la note de bas de page 1 originale s'appliquerait.</p> <p>[Huile d'olive vierge courante : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 g/100 g et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prescrites pour cette catégorie<sup>1</sup>].</p> <p><b>Note de bas de page 1 :</b></p> <p>[1 Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise]</p>	
<b>Huile d'olive vierge extra :</b>	
Le Canada appuie les modifications proposées (à savoir l'inclusion de « physicochimiques et organoleptiques » dans les définitions de l'HOVE et de l'HOV).	<b>Canada</b>
<b>Huile d'olive raffinée : Suppression de la note de bas de page 1</b>	
<p><u>Suppression de la note de bas de page 1 dans la catégorie « huile d'olive raffinée » et « huile de grignons d'olive raffinée »</u></p> <p>L'UE maintient qu'il serait préférable de conserver cette note de bas de page dans la norme.</p> <p>Cette note de bas de page n'est ni un obstacle au commerce, ni une spécification technique, mais reconnaît le fait que les pays peuvent avoir des positions différentes sur l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée et apporte une clarification sur ce point au niveau international.</p>	<b>Union européenne</b>
Les États-Unis approuvent l'avant-projet de révision de la section « 3.1 Appellations et définitions », y compris la suppression de la note de bas de page 1 qui stipule : Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.	<b>États-Unis</b>
Le Maroc propose de maintenir la catégorie de l'huile d'olive vierge courante entre crochets dans l'avant-projet de norme Codex et ce, pour les raisons suivantes : – il n'y a pas eu de consensus entre les membres du GTe, – l'HOVC figure dans l'Accord international du COI (2015) – aucune preuve scientifique ne considère l'HOVC comme impropre à la consommation.	<b>Maroc</b>
La Syrie est favorable au maintien de la note de bas de page [1].	<b>République arabe syrienne</b>
La commercialisation de l'huile d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive raffinée ne doit faire l'objet d'aucune restriction.	<b>Turquie</b>
La note – « [1Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise] » n'est pas nécessaire, car il n'existe pas de raisons techniques ou liées aux consommateurs de restreindre la vente aux consommateurs d'huile d'olive raffinée ou d'huile de grignons d'olive raffinée. Toute restriction de ce type figurant dans d'autres normes relatives à l'huile d'olive est liée à des objectifs de commercialisation régionaux et ne devrait pas figurer dans la norme CXS 33. Les pays signataires du Codex Alimentarius peuvent bien sûr imposer leurs propres règles et	<b>Australie</b>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
règlements internes.	
<p>Section 3.1 : Suppression de la note de bas de page 1 (pour l'huile d'olive raffinée et les huiles de grignons d'olive raffinées) :</p> <p>[1 Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise]</p> <p>Le Canada approuve la suppression proposée de la note de bas de page 1 pour l'huile d'olive raffinée et les huiles de grignons d'olive raffinées, car les normes nationales peuvent restreindre la vente au détail de ces produits sur leur territoire. La suppression de cette note de bas de page sera bénéfique pour le commerce mondial et les options des consommateurs.</p> <p>Le Canada note que si tous les pays conviennent que l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive sont propres à la consommation humaine, certains pays producteurs ne permettent pas la vente directe de ces huiles aux consommateurs, à moins qu'elles ne soient mélangées à des huiles d'olive vierges. Ces pays pourraient continuer de restreindre cette vente sur leur territoire s'ils le souhaitent.</p> <p>Bien que le Canada préférerait supprimer cette note de bas de page, nous pourrions accepter de la conserver, mais nous suggérons de la reformuler (en tant que note de bas de page 2 si la note de bas de page 1 est conservée pour l'huile d'olive vierge ordinaire) pour indiquer, par exemple :</p> <p>2 Certains pays ne permettent pas la vente directe de ce produit aux consommateurs, à moins qu'il ne soit mélangé à des huiles d'olive [vierges extra et/ou vierges].</p> <p>Le Canada approuve les modifications proposées concernant la définition de l'huile d'olive raffinée.</p>	Canada
La Syrie confirme sa demande d'adoption de la note de bas de page [1].	République arabe syrienne
Le Brésil approuve la suppression de la note de bas de page 1 relative à l'huile d'olive raffinée et à l'huile de grignons d'olive raffinée, car ces huiles raffinées sont propres à la consommation humaine et la décision d'un État membre de les commercialiser ou non ne dépend pas de l'existence de la note de bas de page.	Brésil
<b>Huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges :</b>	
<p>Définition de l'huile d'olive :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à la définition de la catégorie Huile d'olive, y compris la suppression de la note de bas de page « 2 Le pays de vente au détail peut exiger une désignation plus précise. »</p>	Canada
<b>Huile de grignons d'olive raffinée :</b>	
<p>Suppression de la note de bas de page 1 dans la catégorie « huile d'olive raffinée » et « huile de grignons d'olive raffinée ».</p> <p>L'UE maintient qu'il serait préférable de conserver cette note de bas de page dans la norme.</p> <p>Cette note de bas de page n'est ni un obstacle au commerce, ni une spécification technique, mais reconnaît le fait que les pays peuvent avoir des positions différentes sur l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée et apporte une clarification sur ce point au niveau international.</p>	Union européenne
Les États-Unis approuvent l'avant-projet de révision de la section « 3.1 Appellations et définitions », y compris la suppression de la note de bas de page 1 qui stipule : Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.	États-Unis
<p>La Syrie est favorable au maintien de la note de bas de page [1].</p> <p>La Syrie s'étonne que l'huile de grignons d'olive raffinée soit considérée comme une huile comestible, alors que l'huile d'olive vierge courante a été retirée du document et considérée comme impropre à la consommation humaine.</p>	République arabe syrienne
Définition de l'huile de grignons d'olive raffinée :	Canada



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Le Canada approuve les modifications proposées concernant la définition de la catégorie Huile de grignons d'olive raffinée.</p> <p>Bien que le Canada préférerait supprimer la note de bas de page, nous pourrions accepter de la conserver, mais nous suggérons de modifier le texte comme pour l'Huile d'olive raffinée :</p> <p>2 Certains pays ne permettent pas la vente directe de ce produit aux consommateurs, à moins qu'il ne soit mélangé à des huiles d'olive [vierges extra et/ou vierges].</p>	
<b>Huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges</b>	
<p>Définition de l'huile de grignons d'olive raffinée :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à la définition de la catégorie Huile de grignons d'olive, y compris la suppression de la note de bas de page « 2 Le pays de vente au détail peut exiger une désignation plus précise. » et l'ajout de la phrase : Ce mélange ne doit en aucun cas être désigné « huile d'olive ».</p>	Canada
<b>Note : L'huile d'olive vierge authentique qui ne répond pas à un ou plusieurs des critères de qualité de l'huile d'olive vierge de la présente norme est désignée HUILE D'OLIVE LAMPANTE. Elle est jugée impropre à la consommation humaine, telle quelle ou mélangée à d'autres huiles.</b>	
<p>Note : L'huile d'olive vierge authentique qui ne répond pas à un ou plusieurs des critères de qualité de l'huile d'olive vierge de la présente norme est désignée HUILE D'OLIVE LAMPANTE. Elle est jugée impropre à la consommation humaine, telle quelle ou mélangée à d'autres huiles <u>et est destinée au raffinage ou à un usage technique</u>.</p> <p>L'UE approuve l'insertion de la note sur l'« huile d'olive lampante ». Pour préciser le sens de l'expression « impropre à la consommation humaine », qui diffère ici de celui donné dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex (CAC/RCP 1-1969), l'UE propose d'ajouter à la fin de la dernière phrase, avant le point : « et est destinée au raffinage ou à un usage technique ».</p>	Union européenne
<p>La Syrie n'est pas d'accord avec cette note qui considère que l'huile d'olive vierge ne répond pas à un ou plusieurs des critères mentionnés dans cette norme, qu'il s'agisse de caractéristiques physiques, chimiques ou organoleptiques comme une huile impropre à la consommation humaine, et n'est pas autorisée à être mélangée avec un type quelconque d'huile d'olive, parce que la norme n'a pas spécifié de mécanisme ou de critères analytiques prouvant que le mélange avec l'huile vierge courante ou l'huile d'olive vierge extra a été fait pour modifier des défauts sensoriels ou de qualité.</p>	République arabe syrienne
<p>Le Brésil approuve l'inclusion de la note, car elle fait clairement référence à ce qui est considéré comme de l'huile d'olive lampante. Toutefois, le Brésil estime qu'il est nécessaire de préciser que les critères de qualité sont ceux définis au point 3.3.</p>	Brésil
<p>Ajout d'une déclaration relative à l'huile lampante :</p> <p>Le Canada approuve cet ajout.</p>	Canada
<b>3.2 FACTEURS DE COMPOSITION</b>	
<p>OBSERVATION GÉNÉRALE SUR LES PARAMÈTRES DE COMPOSITION DES NORMES MONDIALES SUR L'HUILE D'OLIVE</p> <p>Comme cela a déjà été longuement débattu au sein du CCFO, et de l'actuel GTe sur l'huile d'olive, les normes mondiales ne peuvent pas prendre en compte toutes les variations possibles de la composition en fonction des variétés et du climat. Cela s'applique à toutes les normes relatives aux graisses et aux huiles.</p> <p>L'Australie souligne que la norme CXS 33 est une véritable norme mondiale et qu'elle doit donc tenir compte des variations naturelles dans un contexte mondial, peut-être plus que d'autres normes s'appliquant aux huiles d'olive d'origine plus limitée et/ou à l'origine des produits consommés. (Ces normes peuvent s'appliquer à des groupes de pays dont la production et la consommation d'huile d'olive sont importantes [UE], uniquement aux exportations des États membres [COI], à des nations productrices et consommatrices individuelles [Chine, Australie, Afrique du Sud] et à des États au sein de nations</p>	Australie



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>[Californie.]</p> <p>Dans ce contexte, l'utilisation des notes « Les échantillons dont la composition en acides gras (ou stérol) correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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 » dans la norme CXS 33 représentent un moyen efficace de gérer les variations naturelles de la composition des huiles d'olive en acides gras et en stérols. Leur adoption permettrait de résoudre des désaccords de longue date sur les intervalles de plusieurs paramètres – désaccords qui, dans certains cas, persistent au sein du CCFO depuis près de 20 ans. L'adoption de ces notes constituerait une solution mondiale pour une norme mondiale.</p>	
<p>Modification de la présentation de la section 3</p> <p>Le Canada approuve la réorganisation de la section, où les déterminations analytiques ont été divisées en deux groupes principaux : « 3.2 Facteurs de composition » et « 3.3 Facteurs de qualité » de la même manière que dans la norme CXS 210. La numérotation des sous-sections facilite le référencement.</p>	Canada
<b>3.2.1 Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentage du total des acides gras)</b>	
<p>Remarque générale : l'UE souhaite demander aux membres de réexaminer les arguments en faveur de l'expression des intervalles d'acides gras avec une seule décimale. Une telle décision aurait un impact négatif sur le calcul de <math>\Delta ECN_{42}</math>.</p>	Union européenne
<p>La Syrie approuve la modification des limites relatives aux acides gras, car la composition de ces acides dépend fortement des variations géographiques et environnementales en plus des facteurs génétiques, surtout dans le cadre de l'entrée de nouveaux pays producteurs sur le marché international de l'huile d'olive.</p>	République arabe syrienne
<p>La Turquie partage les préoccupations du COI concernant l'expression à une décimale de la limite fixée pour les acides gras trans et recommande que les limites relatives à la composition en acides gras et en acides gras trans soient indiquées avec deux décimales.</p>	Turquie
<p>En ce qui concerne les intervalles relatifs aux acides gras, le Brésil :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. approuve la proposition d'exprimer les intervalles avec une décimale ;</li> <li>2. approuve le maintien de la limite inférieure de C18:1 (acide oléique) à 55 % ; et</li> <li>3. approuve l'exclusion de la note de bas de page 2 relative au C18:3 (acide linoléique) et propose que le Comité inclue l'intervalle ou la limite pour cet acide gras.</li> </ol>	Brésil
<p>Le Canada approuve les modifications apportées au titre de cette sous-section.</p>	Canada
<b>[Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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.]</b>	
<p>L'UE ne soutient pas cette proposition en raison de l'incertitude qu'elle engendre en introduisant des critères qui ne sont ni inclus ni définis dans la norme par des limites mesurables (comme les « variations géographiques et/ou climatiques nationales »). Le commerce des huiles d'olive en fonction de leur provenance (nationale/géographique) nécessiterait une traçabilité stricte. Les conditions météorologiques changent chaque année et ne peuvent donc pas être considérées comme un critère d'évaluation de l'authenticité. Il s'ensuit que cette proposition entraînerait un nombre élevé d'exceptions non définies et un manque de clarté sur la manière de gérer ces exceptions, ce qui faciliterait la fraude. La lutte contre la fraude contribue fortement et utilement à la protection des consommateurs et à la promotion de pratiques loyales dans le commerce, qui sont les principaux objectifs du Codex Alimentarius.</p>	Union européenne
<p>Les États-Unis approuvent la déclaration entre crochets : [Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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.]</p>	États-Unis

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>La Syrie approuve la modification des limites relatives aux acides gras, car la composition de ces acides dépend fortement des variations géographiques et environnementales en plus des facteurs génétiques, surtout dans le cadre de l'entrée de nouveaux pays producteurs sur le marché international de l'huile d'olive. Nous confirmons également la demande de la Syrie d'augmenter la limite pour l'acide arachidique (C20: 0) à 0,8 % au lieu de 0,6 %, conformément aux autres modifications qui ont été proposées concernant les pourcentages d'acides gras dans le même tableau, en notant que la Syrie a fourni au GTe des documents prouvant la teneur élevée de cet acide dans les variétés d'olives syriennes.</p>	<p><b>République arabe syrienne</b></p>
<p>La Turquie n'est pas d'accord avec cette déclaration, car l'authenticité de l'huile d'olive est définie en utilisant à la fois la teneur en acides gras et en stérols et toute souplesse abusive concernant ce critère peut causer des problèmes irréversibles sur le marché de l'huile d'olive. Cela dit, nous savons que les acides linoléiques sont affectés par le changement climatique. Cet aspect pourrait donc être réglementé comme le suggère le COI dans le document WD14 (p. 23).</p>	<p><b>Turquie</b></p>
<p>Le Brésil convient qu'il serait préférable de disposer d'une solution définitive concernant les variations de la composition en acides gras dues aux variations géographiques ou climatiques. Ce paragraphe est toutefois difficile à appliquer dans la pratique. Comment pouvons-nous confirmer ou prouver que les variations observées sont liées à des variations géographiques ou climatiques ? Ces preuves seront-elles acceptées par un pays importateur ? Il serait intéressant que les pays qui ont déjà utilisé ce paragraphe, qui figure dans la norme CXS 210-1981, fassent part de leur expérience au Comité. En outre, l'expression « critères supplémentaires » ne permet pas en soi de clarifier ce qui peut être considéré comme justifiant les variations observées. Pour l'heure, la seule option permettant de tenir compte de ces variations est de modifier les intervalles d'acides gras à la demande, en supposant que les États membres reconnaissent le besoin de le faire lorsque cela est justifié.</p>	<p><b>Brésil</b></p>
<p>L'Australie appuie fermement l'inclusion de cette note.</p> <p>Cette note permet de tenir compte des pratiques de l'industrie et des variations naturelles qui peuvent se situer en dehors des intervalles prévus dans la norme CSX 33, tout en prévenant la fraude.</p> <p>En ce qui concerne les pratiques commerciales, les huiles d'olive d'une région particulière et surtout d'une variété particulière ont des acides gras et des stérols qui sont caractéristiques de ces huiles avec des valeurs comprises dans des intervalles beaucoup plus petits que les grands intervalles devant figurer dans une norme mondiale. Il est courant dans le commerce de l'huile d'olive de vérifier ces paramètres afin de garantir l'authenticité. En effet, les huiles d'origines et de variétés particulières sont recherchées pour leurs qualités propres dues, par exemple, à leurs profils d'acides gras caractéristiques. Les huiles provenant de climats plus chauds, telles que les huiles Arbequina, dont la teneur en acide palmitique est proche de 20 % (pouvant être supérieure à l'intervalle proposé dans la norme CXS 33 et avoir une teneur en acide oléique inférieure à l'intervalle proposé dans la norme CSX 33), présentent des caractéristiques de saveur et de sensation en bouche particulièrement agréables et sont également récoltées plus tôt que dans les principales régions de production. Inversement, les huiles provenant de climats frais, telles que les huiles Picual, peuvent être recherchées pour leur stabilité et ont des teneurs élevées en acide oléique (dans certains cas, dépassant l'intervalle de la norme CSX 33) et de faibles teneurs en acide linoléique. Dans ces cas et dans d'autres, la vérification des profils d'acides gras et de stérols est une technique couramment utilisée pour confirmer l'authenticité – dans des intervalles d'acceptabilité des paramètres beaucoup plus petits que ceux nécessairement grands des normes mondiales et en utilisant les connaissances sur la composition de l'huile d'olive régionale.</p> <p>Comme cela a déjà été longuement débattu au sein du CCFO, et de l'actuel GTe sur l'huile d'olive, les normes mondiales ne peuvent pas prendre en compte toutes les variations possibles de la composition en fonction des variétés et du climat. Au mieux, elles peuvent prendre la forme de directives reposant sur des recherches approfondies, qui permettent de vérifier les exceptions, comme dans le cas de la note que l'Australie soutient.</p>	<p><b>Australie</b></p>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>En ce qui concerne la détermination de la fraude, dans le cadre de l'application de cette note – Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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 – l'absence de données valides justifiant une exception entraînerait la détermination probable d'un cas de fraude et le rejet du produit. Une telle approche encourage les partenaires commerciaux à maintenir leurs connaissances sur les produits en fonction de l'origine, des spécifications et de la traçabilité, avec pour effet de renforcer les obstacles pratiques à la fraude. De nombreuses connaissances sur la chimie des huiles d'autres espèces peuvent en outre contribuer à ces déterminations.</p> <p>Dans le cas particulier de l'acide linoléique (C18:3), tant dans le récent document WD14 du GTe que dans le document du COI du 29 juillet 2021 « Observations du COI sur l'avant-projet de norme CODEX STAN 33-1981 » diffusé par le GTe, un nouvel arbre de décision est proposé pour les huiles dépassant une teneur de 1,0 % pour le C18:3 :</p> <p>« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique &gt; 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »</p> <p>L'Australie rejette fermement cette proposition. Cet arbre de décision n'est pas approprié pour une norme mondiale, tout comme les autres arbres de décision proposés pour la norme CXS 33.</p> <p>L'Australie a examiné la base de données sur les stérols provenant des huiles d'olive australiennes qui a été fournie aux GTe du CCFO et au COI. Cette base de données couvre les variétés et les régions plantées en Australie, y compris les principales variétés des grandes zones de production européennes, bien qu'elles soient plantées sous des climats plus divers. La base de données comporte 682 échantillons d'huiles d'olive représentatifs des origines climatiques et variétales des huiles d'olive australiennes pendant les années de récolte de 2006 à 2012. 43 % de ces huiles ont des valeurs inférieures à 24 pour le rapport β-sitostérol apparent/campestérol. Sur cette base, il est probable que les huiles d'olive ne respecteront pas les limites proposées pour l'acide linoléique et/ou le rapport proposé de (β-sitostérol/campestérol) ≥ 24.</p> <p>L'Australie a également examiné la base de données plus récente contenant des échantillons prélevés en 2014, 2015, 2016 et 2017 pour de nombreuses variétés et toutes les grandes régions de Californie, compilée pour la Olive Oil Commission of California. Cette base de données contient 308 échantillons. 24 % des huiles avaient des valeurs inférieures à 24 pour le rapport β-sitostérol apparent/campestérol. Dans cette base de données, les acides gras sont également analysés pour tous les échantillons et 9 % des huiles ayant des valeurs inférieures à 24 pour le rapport β-sitostérol apparent/campestérol avaient également des valeurs supérieures à 1 % pour l'acide linoléique.</p> <p>Dans tous les cas où les huiles de la base de données de l'OCC n'ont pas respecté le rapport proposé β-Sitostérol apparent/campestérol ≥ 24 et avaient une teneur en acide linoléique &gt;1,0 %, les variétés étaient Arbequina, Arbosana ou Koroneiki – des variétés utilisées dans des plantations intensives, y compris de grandes surfaces de plantations récentes et nouvelles sous des climats normaux ou plus chauds sur tous les continents arables du monde.</p> <p>Les climats des latitudes plus chaudes favorisent la production d'huiles d'olive présentant des teneurs plus élevées d'acide linoléique et de campestérol et des niveaux plus faibles de β-sitostérol apparent. Le fait que les variétés Arbequina, Arbosana et Koroneiki puissent être plus sensibles à ces variations, comme l'indique la base de données de la Californie, est très préoccupant quant à l'impact de ces arbres de décision.</p> <p>Plusieurs centaines de milliers d'hectares de ces variétés ont été plantés dans le monde, y compris de plus en plus sous les climats plus chauds où l'eau d'irrigation peut être plus disponible que dans les zones de production traditionnelles. Des centaines de milliers d'hectares continuent d'être plantés.</p> <p>Ces variétés sont désormais des variétés mondiales majeures. En outre, le pourcentage de la superficie de l'oléiculture mondiale consacrée à ces variétés d'olives sous-estime leur contribution relative à la production totale, car ces plantations sont pour la plupart</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>irriguées et exploitées selon des systèmes super-intensifs ou intensifs. L'Australie craint donc que les paramètres proposés pour les acides gras dans la norme CXS 33 en matière d'authenticité, ainsi que l'arbre de décision proposé pour le C18:3 (et tout autre système similaire qui pourrait être proposé), ne fassent courir un risque inutile aux producteurs mondiaux d'huile d'olive sur tous les continents arables, en particulier ceux qui participent à l'expansion et à la relocalisation récentes de l'industrie.</p> <p>Ce risque est inutile, car il existe une note efficace comme alternative.</p> <p>L'Australie note que le document du COI du 29 juillet 2021 « Observations du COI sur l'avant-projet de norme CODEX STAN 33-1981 » concernant l'arbre de décision proposé à la p. 23 (« Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique &gt; 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. ») indique : « Elle permet de détecter les fraudes ainsi que les huiles d'olive vierges déviantes provenant d'Espagne et du Maroc, qui sont les principaux pays présentant une quantité importante d'huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite officielle fixée pour l'acide linoléique. » L'Australie fait respectueusement valoir que cette observation ne tient pas compte des zones connues de production de ces huiles, telles que l'Argentine et, comme indiqué ci-dessus, la Californie, ainsi que des indications évidentes provenant de grandes plantations récentes sous d'autres climats plus chauds de nombreuses autres régions du monde.</p> <p>L'Australie note également que, bien qu'il soit similaire à un paramètre de l'un des arbres de décision du projet de norme CXS 33 (et des réglementations de l'UE), la proposition (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 est un nouveau paramètre qui n'a été inclus à ce jour dans aucune norme nationale. Le GTe a été informé que l'inclusion dans les normes nationales est une condition souhaitable préalable à l'inclusion d'un paramètre dans la norme CSX 33.</p> <p>Publications pertinentes :</p> <p>Li, Xi., Flynn, J.D. and Wang, S.C. (2019) The Effects of Variety, Growing Region and Drought Stress on Fatty Acid and Sterol Compositions of California Olive Oil. J Am Oil Chem Soc 96 (3), 215-230</p> <p>Mailer, R.J., Ayton, J. and Graham, K. (2010) The Influence of Growing Region, Cultivar and Harvest Timing on the Diversity of Australian Olive Oil. J Am Oil Chem Soc 87, 877-884</p> <p>Kaiser R. (2007) The natural chemistry of Australian extra virgin olive oil. Rural Industries Research and Development Corporation Publication No. 06/132 16pp</p> <p>Carelli, A. (2008) Olive Oil Chemistry in Argentina. AOCS annual meeting Seattle, Hot Topic presentation</p> <p>Tous, J. (2017) The influence of growing region and cultivar on olives and olive oil characteristics and on their functional constituents. pp 45-80, in Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing. Edited by Kiritsakis, A. and Shahidi, F. Published 2017 by John Wiley and Sons Ltd.</p> <p>Fundacion Caja Rural Jaen (2017) INTERNATIONAL OLIVE GROWING Worldwide Analysis and Summary</p>	
<p>Déclaration proposée 1 pour la section 3.2, concernant la composition en acides gras :</p> <p>Le Canada accepte l'utilisation de cette déclaration qui figure dans la norme CXS 210, concernant les anomalies liées aux acides gras observées dans certaines huiles authentiques. Le Canada estime que l'huile d'olive telle qu'elle est décrite dans la norme CXS 33-1981 devrait être traitée de la même manière que les autres huiles végétales visées par la norme CXS 210-1999.</p> <p>Le Canada note que cela fait partie des mesures de diligence devant être prises par le laboratoire pour déterminer si les résultats hors limites peuvent être dus à d'autres facteurs tels que des variations géographiques ou climatiques. Pour veiller à ce que cela soit le cas, le Canada suggère d'ajouter à la déclaration un texte tel que :</p> <p>« Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués dans la présente section sont conformes à la présente norme. Si un</p>	Canada

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
ou plusieurs paramètres se situent en dehors de l'intervalle approprié, 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. Note : Tout échantillon dont la conformité est confirmée et dont les résultats se situent en dehors de la ou des intervalles appropriés doit faire l'objet d'une justification technique et documentée. »	
<b>Les valeurs d'acides gras figurant dans ce tableau s'appliquent aux huiles décrites à la Section 3.1, présentées sous une forme propre à la consommation humaine. Toutefois, afin de clarifier le commerce de l'huile d'olive lampante et de l'huile de grignons d'olive brute, les valeurs du tableau, isomères trans exclus, peuvent également être appliquées.</b>	
La Syrie accepte la proposition, car la composition des acides gras ne dépend pas des catégories d'huile d'olive, en tenant compte du fait que les huiles lampantes ne sont pas considérées comme comestibles en vue de leur inclusion dans les normes Codex.	<b>République arabe syrienne</b>
Le Brésil approuve l'inclusion du paragraphe, car il donne des précisions sur la composition en acides gras de l'huile d'olive lampante et de l'huile de grignons d'olive brute.	<b>Brésil</b>
Déclaration 2, section 3.2 : Le Canada approuve cet ajout.	<b>Canada</b>
Les États-Unis soutiennent l'augmentation des intervalles de composition en acides gras pour C16:0, C18:1 et C18:2 afin de tenir compte des huiles d'olive authentiques de tous les pays membres.	<b>États-Unis</b>
<b>C14:0</b> ≤ 0,03 Intervalles pour les acides gras : Le Canada approuve la modification proposée des intervalles pour les acides gras des différentes catégories d'huile d'olive.	<b>Canada</b>
<b>C18:1</b>	
C18:1 – En vue de l'inclusion de certaines huiles authentiques à faible teneur en C18:1, les États-Unis approuvent la valeur de 53,0 comme valeur inférieure de l'intervalle pour C18:1.	<b>États-Unis</b>
<p>1) L'Ouganda soutient l'adoption d'un grand intervalle de 53 à 85 pour C18:1, comme proposé entre crochets.</p> <p>2) L'Ouganda adopte la disposition proposée pour les acides gras trans telle que proposée entre crochets</p> <p>3) L'Ouganda estime que l'exigence relative aux propriétés organoleptiques est très subjective et qu'elle n'a pas d'utilité dans cette norme. L'échelle de mesure de ce paramètre n'est pas claire. Nous proposons de supprimer ce paramètre de la norme ou de le remplacer par de meilleures mesures telles que l'échelle hédonique.</p> <p>4) L'Ouganda soutient l'ajout d'un paramètre Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg) et la limite proposée (max. 35) dans l'huile d'olive vierge extra qui figure dans la norme du Conseil oléicole international pour l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive COI/T.15/NC No 3/Rev. 16. L'harmonie des normes publiées pourra ainsi être assurée.</p> <p>5) L'Ouganda soutient l'ajout de la pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux) dans la norme afin d'évaluer la qualité de l'huile d'olive vierge extra</p> <p>Justification La proposition ci-dessus permettra d'évaluer facilement la qualité et l'authenticité de ces huiles tout en rendant la norme applicable.</p>	<b>Ouganda</b>
<p>Modification de la limite des acides gras trans (<math>\Sigma(t\text{-C18:1})</math> et <math>c\Sigma(t\text{-C18:2}) + \Sigma(t\text{-C18:3})</math>) en arrondissant à la hausse pour les exprimer avec une seule décimale.</p> <p>L'UE ne soutient pas cette proposition, car les acides gras trans sont essentiels à la détection de la fraude.</p> <p>Modification de la limite inférieure pour l'acide oléique (C18:1) à 53,0 %.</p> <p>L'UE ne soutient pas cette proposition, car une teneur élevée en acide oléique est un facteur d'identité de l'huile d'olive et lui confère une partie de ses propriétés bénéfiques pour la santé. En conséquence, l'UE estime qu'il faut être très prudent lorsque l'on</p>	<b>Union européenne</b>



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
envisage de modifier les teneurs limites en acide oléique.	
<p>Observation : Nous sommes favorables à l'adoption des nouveaux intervalles proposés pour les acides gras C18:1.</p> <p>Justification : Ces nouveaux intervalles incluront davantage de produits dont la teneur varie pour cet acide gras, principalement en raison des conditions climatiques.</p>	Kenya
<p>La valeur [53,0] est acceptée.</p> <p>Justification : Les variations géographiques et climatiques pourraient influencer l'intervalle relatif aux acides gras pour C18:1.</p>	Chili
[53,0] [55,0] – 85,0	États-Unis
L'acide oléique est un important acide gras de l'huile d'olive et des concentrations plus élevées sont toujours souhaitables. C'est pourquoi la limite inférieure devrait être maintenue à 55 %.	Turquie
<p>Limite inférieure de C18:1</p> <p>Concernant la limite inférieure pour l'acide oléique (C18:1), le Canada est favorable à son abaissement à 53,0 % afin d'inclure les huiles authentiques d'autres pays producteurs. Toutefois, si la majorité des pays membres du Codex appuie le maintien du niveau actuel de 55,0 %, le Canada l'acceptera.</p>	Canada
<p>[53,0] [55,0] – 85,0</p> <p>En ce qui concerne les valeurs d'acide oléique et d'acide linoléique, nous pouvons permettre que les huiles authentiquement produites dans notre région soient considérées comme conformes à la norme, à condition que l'on réduise le pourcentage d'acide oléique et que l'on augmente le pourcentage d'acide linoléique.</p> <p>Les résultats de tests effectués ces dernières années montrent que la teneur en acide oléique de l'huile produite dans notre pays est parfois d'environ 53,0 et parfois inférieure.</p>	Pérou
[53,0] [55,0] – 85,0	États-Unis
<b>C18:3</b>	
<p>C18:3<sup>[2]</sup></p> <p>Fixer une limite pour l'acide linoléique (C18:3)</p> <p>L'UE est favorable à la fixation de la limite pour l'acide linoléique à <math>\leq 1,00</math> avec une note de bas de page indiquant ce qui suit : « Pour les huiles d'olive vierges et vierges extra avec <math>1,00 &lt; \text{acide linoléique } \% \leq 1,40</math>, le <math>\beta</math>-sitostérol apparent/campestérol doit être <math>\geq 24</math>. »</p> <p>L'acide linoléique est essentiel pour détecter l'ajout d'autres huiles végétales (huile de colza).</p>	Union européenne
<p>C18:3 : Les États-Unis soutiennent la suppression de la note de bas de page, mais pas l'arbre de proposition ni la décision du COI (c'est-à-dire <math>C18:3 &lt; 1,0^*</math> *Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique <math>&gt; 1,0 \%</math> et <math>\leq 1,4 \%</math> est authentique à condition que le <math>(\beta\text{-sitostérol/campestérol})</math> apparent <math>\geq 24</math> et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. Les États-Unis soutiennent l'adoption d'une valeur qui permette d'accepter les huiles d'olive authentiques de tous les États membres. Par exemple, les États-Unis pourraient soutenir une valeur <math>\leq 1,4</math> pour le C18:3</p>	États-Unis
<p>Selon les données du COI, l'écart le plus élevé concernant l'acide linoléique est de 8,0 %. L'acide linoléique est un acide gras d'une très grande importance pour la détection de la fraude. En conséquence, la Turquie approuve l'arbre de décision proposé par le COI, car « Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique <math>&gt; 1,0 \%</math> et <math>\leq 1,4 \%</math> est authentique à condition que le <math>(\beta\text{-sitostérol/campestérol})</math> apparent <math>\geq 24</math> et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »</p>	Turquie
<p>Valeurs pour l'acide linoléique (C18:3) et suppression de la note de bas de page :</p> <p>Le Canada accepte de supprimer la note de bas de page 3 qui n'est plus nécessaire si des valeurs pour l'acide linoléique sont disponibles comme proposé ci-dessous.</p> <p>En ce qui concerne l'intervalle pour l'acide linoléique (C18:3), le Canada croit comprendre que le COI a proposé ce qui suit :</p>	Canada



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>« C18:3 &lt;1,0 * *Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique &gt; 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles.</p> <p>Le Canada n'est pas favorable à l'utilisation d'arbres de décision dans les normes Codex, car ils pénalisent les produits authentiques présentant des valeurs hors limites. Les arbres de décision créent plus de problèmes qu'ils n'en résolvent, car tous les échantillons possibles n'ont pas été inclus dans leur élaboration. En outre, les limites réelles sont moins importantes si la déclaration ci-dessus concernant la composition en acides gras est approuvée. Le Canada est favorable à l'identification de la valeur pour C18:3 qui inclurait les huiles d'olive authentiques, c'est-à-dire &lt; 1,4 %.</p>	
<p>Le Maroc recommande de maintenir la note de bas de page suivante pour la composition de l'acide linoléique C18:3 car :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun intervalle n'est proposé pour cet acide gras au niveau de la norme Codex pour les huiles d'olive ;</li> <li>• Une étude dans sa phase finale coordonnée par le COI a pour objectif d'élaborer un arbre de décision pour l'acide linoléique. Cet arbre de décision est le résultat de plusieurs années d'études scientifiques menées par plusieurs pays, reflétant le potentiel variétal réel dans des environnements spécifiques donnés et des expériences sur la possibilité de fraude potentielle avec des huiles végétales.</li> </ul>	<b>Maroc</b>
<p>[<sup>2</sup>Dans l'attente des résultats de l'enquête du Conseil oléicole international (COI) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles, les limites nationales pourront continuer à être appliquées.]</p> <p>Selon les données du COI, l'écart le plus élevé concernant l'acide linoléique est de 8,0 %. L'acide linoléique est un acide gras d'une très grande importance pour la détection de la fraude. En conséquence, la Turquie approuve l'arbre de décision proposé par le COI, car « Une huile d'olive vierge comestible qui a une teneur en acide linoléique &gt; 1,0 % et ≤ 1,4 % est authentique à condition que le (β-sitostérol/campestérol) apparent ≥ 24 et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »</p>	<b>Turquie</b>
<b>C20:0</b>	
<p>≤ <del>0,80,6</del></p> <p>La Syrie confirme sa demande d'augmenter la limite pour l'acide arachidique (C20:0) à 0,8 % au lieu de 0,6 %, conformément aux autres modifications qui ont été proposées concernant les pourcentages d'acides gras dans le même tableau, en notant que la Syrie a fourni au GTe des documents prouvant la teneur élevée de cet acide dans les variétés d'olives syriennes.</p>	<b>République arabe syrienne</b>
<b>Acides gras trans</b>	
<p>Adopter les nouvelles dispositions</p> <p>Justification : Les niveaux proposés sont compris dans l'intervalle des acides gras trans présents dans la nature.</p>	<b>Kenya</b>
<b>Σ(t-C18:1)</b>	
<p>Σ(t-C18:1)</p> <p>Nous approuvons les valeurs proposées pour chaque catégorie [≤ 0,1] [≤ 0,3] [≤ 0,4].</p> <p>Il est également pertinent de considérer le paramètre Σ(t-C18:2) + Σ(t-C18:3) pour les catégories proposées.</p>	<b>Chili</b>
<p>[≤ <del>0,050,4</del>]</p> <p>La Syrie n'accepte pas de porter le pourcentage d'acides gras trans à 0,1 % et demande que la limite soit maintenue à 0,05 %, car elle est la meilleure pour détecter la fraude résultant de l'ajout d'huiles raffinées.</p>	<b>République arabe syrienne</b>
<p>[≤ 0,1]</p> <p>Acides gras trans – valeurs arrondies à une décimale au lieu de deux</p> <p>Le Canada est favorable à l'expression des valeurs des isomères trans avec une décimale. La méthode sur les acides gras du COI, pour une moyenne de 0,01 %, présente</p>	<b>Canada</b>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
un écart-type proche de 0,01 %. Les laboratoires fixent souvent la LOQ (limite de quantification) à 10 fois l'écart-type. Par conséquent, une limite de pourcentage à une décimale est préférable, avec une LOQ approximative proche de 0,1 %.	
<b><math>\Sigma(t-C18:2) + \Sigma(t-C18:3)</math></b>	
[ <del>≤ 0,050,4]</del> La Syrie n'accepte pas de porter le pourcentage d'acides gras trans à 0,1 % et demande que la limite soit maintenue à 0,05 %, car elle est la meilleure pour détecter la fraude résultant de l'ajout d'huiles raffinées.	<b>République arabe syrienne</b>
<b>3.2.2 DECN<sub>42</sub> (Écart entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42)</b>	
Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section	<b>Canada</b>
Nous approuvons les valeurs proposées pour chaque catégorie $\leq  0,2  \leq  0,3  \leq  0,5 $ . Il est également pertinent de considérer le paramètre DECN <sub>42</sub> tel que présenté dans l'Avant-projet de révision de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive.	<b>Chili</b>
<b>3.2.3 Composition en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols (% des 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols totaux)</b>	
En ce qui concerne la note b, le Brésil ne dispose pas de données permettant de confirmer qu'elle est utile pour tenir compte des variations de $\Delta$ 7-stigmasténol entre 0,5 et 0,8 et voudrait demander aux pays producteurs d'huile d'olive présentant des niveaux de $\Delta$ 7-stigmasténol situés entre 0,5 et 0,8 % si cet arbre de décision est efficace pour l'huile d'olive authentique. Le Brésil est favorable à l'inclusion de la note, mais souhaite souligner qu'elle complique l'évaluation de l'authenticité et est restrictive.	<b>Brésil</b>
<p>Cette section examine trois arbres de décision et une note. L'avant-projet de norme CXS 33 stipule :</p> <p>* (a) Dans le cas où une huile authentique possède naturellement une valeur de campestérol <math>&gt; 4,0</math> % et <math>\leq 4,5</math> %, elle est considérée comme étant une huile d'olive vierge ou vierge extra si la teneur en stigmastérol est <math>\leq 1,4</math> %, la teneur en delta-7-stigmasténol est <math>\leq 0,3</math> %. Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme.</p> <p>[(b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est <math>&gt; 0,5</math> et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol + <math>\Delta</math>7-stigmasténol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et la valeur pour ECN<sub>42</sub> doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour les huiles de grignons d'olive raffinées les valeurs doivent être <math>&gt; 0,5</math> et <math>\leq 0,7</math> %, le stigmastérol <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq 0,4</math>.]</p> <p>[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.]</p> <p>En outre, les éléments suivants ont été proposés dans le récent document WD14 destiné au GTe :</p> <p>« Lorsque les huiles d'olive (vierges et raffinées) et les huiles de grignons d'olive raffinées sont telles que <math>0,5 &lt; \Delta</math>7-stigmasténol % <math>\leq 0,8</math>, ces huiles sont considérées comme authentiques à condition que <math>(\beta</math>-sitostérol apparent/campestérol) <math>\geq 24</math> et que tous les autres facteurs de composition se situent dans les limites officielles. »</p> <p>L'Australie appuie fermement le remplacement de tous ces éléments par la note suivante, avec la même intention que celle proposée à la section 3.2.1 :</p> <p>« Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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. »</p> <p>Cette note est plus judicieuse que la note « 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 ». En effet, la variation d'un paramètre sur un stérol (par exemple le campestérol) peut affecter le pourcentage relatif d'un autre stérol (par exemple le <math>\beta</math>-sitostérol apparent) et les deux peuvent se situer en dehors des intervalles respectifs proposés. C'est pourquoi les récentes normes nationales de l'Australie –</p>	<b>Australie</b>

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>AS5264-2011 – et de l’Afrique du Sud – SANS 1377 – ont modifié ces deux paramètres pour tenir compte des variations naturelles (tout en fixant une limite <math>\leq 1,9</math> pour le stigmastérol afin de lutter contre la fraude).</p> <p>La note proposée par l’Australie est également plus efficace que les trois arbres de décision qui ont été proposés et qui sont tous inappropriés.</p> <p>L’Australie a examiné la base de données sur les stérols provenant des huiles d’olive australiennes qui a été fournie aux GTe du CCFO et au COI. Cette base de données couvre les variétés et les régions plantées en Australie, y compris les principales variétés des grandes zones de production européennes, bien qu’elles soient plantées sous des climats plus divers. La base de données comporte 682 échantillons d’huiles d’olive représentatifs des origines climatiques et variétales des huiles d’olive australiennes pendant les années de récolte de 2006 à 2012. 43 % de ces huiles ont des valeurs inférieures à 24 pour le rapport <math>\beta</math>-sitostérol apparent/campestérol proposé dans le document WD14. Sur cette base, il est probable que les huiles d’olive échoueront aux tests de l’arbre de décision proposé (<math>\beta</math>-sitostérol/campestérol) <math>\geq 24</math> si <math>\Delta 7</math>-stigmastérol est supérieur à 0,5 % selon la variété, la saison et la région. Un grand nombre d’huiles australiennes échouent aux tests de l’arbre de décision proposé dans le projet de norme CXS 33 pour les huiles contenant <math>&gt; 4,0</math> % de campestérol. Sur les 682 échantillons, 38 % ont une teneur en campestérol supérieure à 0,4 et 14 % d’entre eux échouent aux tests de l’arbre de décision de l’UE pour le campestérol.</p> <p>Les analyses australiennes de ses huiles d’olive indiquent rarement des huiles avec plus de 0,5 % de <math>\Delta 7</math>-stigmastérol ; 5 des 682 échantillons de cette base de données ont une teneur supérieure à 0,5 %. Nous pensons qu’il s’agissait de variétés d’origine italienne et qu’elles n’ont pas échoué aux tests de l’arbre de décision proposé dans le document WD14 du GTe.</p> <p>L’Australie a également examiné la base de données plus récente contenant des échantillons prélevés en 2014, 2015, 2016 et 2017 pour de nombreuses variétés et toutes les grandes régions de Californie, compilée pour la Olive Oil Commission of California. Cette base de données contient 308 échantillons. 24 % des huiles avaient des valeurs inférieures à 24 pour le rapport <math>\beta</math>-sitostérol apparent/campestérol.</p> <p>Trois huiles de la base de données de l’OOCOC avaient des valeurs pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol supérieures à 0,5 % et deux d’entre elles avaient également des valeurs inférieures à 24 pour le rapport <math>\beta</math>-sitostérol apparent/campestérol. Ces 3 huiles échoueraient aux tests de l’arbre de décision proposé pour le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol dans le projet de norme CXS 33 actuel. Plus de 40 % des échantillons de la base de données de l’OOCOC présentaient des valeurs inférieures à 25 pour le rapport <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol+<math>\Delta 7</math>-stigmastérol) utilisé dans cet arbre de décision. 77 % de ces échantillons étaient des variétés Arbequina, Arbosana ou Koroneiki.</p> <p>19 % des échantillons de la base de données de l’OOCOC avaient des valeurs <math>&gt;4,0</math> pour le campestérol, et un tiers d’entre eux échoueraient aux tests de l’arbre proposé pour le campestérol dans le projet de norme CSX 33 actuel. 79 % des échantillons présentant une valeur de campestérol supérieure à 4,0 étaient des variétés Arbequina, Arbosana ou Koroneiki.</p> <p>Les arbres de décision proposés à la section 3.2.4 présentent les mêmes risques pour les producteurs mondiaux d’olives que ceux décrits ci-dessus pour l’arbre de décision proposé pour C18:3 à la section 3.2.1.</p> <p>Les climats des latitudes plus chaudes favorisent la production d’huiles d’olive présentant des teneurs plus élevées de campestérol et des niveaux plus faibles de <math>\beta</math>-sitostérol apparent. Le fait que les variétés Arbequina, Arbosana et Koroneiki puissent être plus sensibles à ces variations, comme l’indique la base de données de la Californie, est préoccupant. Le fait que les quelques cas où le <math>\Delta 7</math>-stigmastérol a dépassé 0,5 % et a échoué aux tests des arbres de décision proposés étaient des huiles de ces variétés mérite une étude plus approfondie lors de l’évaluation de ces arbres de décision. Cet aspect est particulièrement important pour les régions où les problèmes liés aux intervalles de <math>\Delta 7</math>-stigmastérol et de campestérol figurant dans les normes traditionnelles ont déjà été soulevés au sein du CCFO et où de nouvelles plantations super-intensives d’oliviers de ces variétés ont été établies.</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Plusieurs centaines de milliers d'hectares de ces variétés ont été plantés dans le monde, y compris de plus en plus sous les climats plus chauds où l'eau d'irrigation peut être plus disponible que dans les zones de production traditionnelles. Des centaines de milliers d'hectares continuent d'être plantés sur tous les continents arables.</p> <p>Ces variétés sont désormais des variétés mondiales majeures. En outre, le pourcentage de la superficie de l'oléiculture mondiale consacrée à ces variétés d'olives sous-estime leur contribution relative à la production totale, car ces plantations sont pour la plupart irriguées et exploitées selon des systèmes super-intensifs ou intensifs. L'Australie craint donc que les paramètres proposés pour les stérols dans la norme CXS 33 en matière d'authenticité, ainsi que les arbres de décision proposés pour le C18:3 (et tout autre système similaire qui pourrait être proposé), ne fassent courir un risque inutile aux producteurs mondiaux d'huile d'olive sur tous les continents arables, en particulier ceux qui participent à l'expansion et à la relocalisation récentes de l'industrie.</p> <p>Ce risque est inutile, car il existe une note efficace comme alternative.</p> <p>En ce qui concerne la détermination de la fraude, dans le cadre de l'application de cette note – Les échantillons dont la composition en stérol correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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 – l'absence de données valides justifiant une exception entraînerait la détermination probable d'un cas de fraude et le rejet du produit. Une telle approche encourage les partenaires commerciaux à maintenir leurs connaissances sur les produits en fonction de l'origine, des spécifications et de la traçabilité, avec pour effet de renforcer les obstacles pratiques à la fraude. De nombreuses connaissances sur la chimie des huiles d'autres espèces peuvent en outre contribuer à ces déterminations.</p> <p>L'Australie note également que, bien qu'il soit similaire à un paramètre de l'un des arbres de décision du projet de norme CXS 33 (et des réglementations de l'UE), la proposition (<math>\beta</math>-sitostérol/campestérol) apparent <math>\geq 24</math> est un nouveau paramètre qui n'a été inclus à ce jour dans aucune norme nationale. Le GTe a été informé que l'inclusion dans les normes nationales est une condition souhaitable préalable à l'inclusion d'un paramètre dans la norme CSX 33.</p> <p>Publications pertinentes :</p> <p>Li, Xi., Flynn, J.D. and Wang, S.C. (2019) The Effects of Variety, Growing Region and Drought Stress on Fatty Acid and Sterol Compositions of California Olive Oil. J Am Oil Chem Soc 96 (3), 215-230</p> <p>Mailer, R.J., Ayton, J. and Graham, K. (2010) The Influence of Growing Region, Cultivar and Harvest Timing on the Diversity of Australian Olive Oil. J Am Oil Chem Soc 87, 877-884</p> <p>Kaiser R. (2007) The natural chemistry of Australian extra virgin olive oil. Rural Industries Research and Development Corporation Publication No. 06/132 16pp</p> <p>Carelli, A. (2008) Olive Oil Chemistry in Argentina. AOCS annual meeting Seattle, Hot Topic presentation</p> <p>Tous, J. (2017) The influence of growing region and cultivar on olives and olive oil characteristics and on their functional constituents. pp 45-80, in Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing. Edited by Kiritsakis, A. and Shahidi, F. Published 2017 by John Wiley and Sons Ltd</p> <p>Abu-Alruz, K., Afaneh I.A., Quasem, J.M., Hmidat, M.A., Abbady, J. and Mazahreh, A.S. (2011) Factors Affecting D-&amp;-Stigmastérol in Palestinian Olive Oil. J. Applied Sci., 11(5) pp797-805</p> <p>Fundacion Caja Rural Jaen (2017) INTERNATIONAL OLIVE GROWING Worldwide Analysis and Summary</p>	
<p>Composition en 4<math>\alpha</math>-Desmethylostérols :</p> <p>Le Canada approuve les modifications proposées pour cette sous-section</p>	Canada
<b><math>\Delta 7</math>-stigmastérol</b>	
$\leq 0,5$ <sup>fbj</sup>	États-Unis

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
Les États-Unis ne sont pas favorables au maintien de la note de bas de page (b), car elle ne tient pas compte des huiles authentiques de tous les pays membres.	
<p><math>\leq 0,5</math> <sup>[b]</sup></p> <p>D7-stigmastérol – note [b] :</p> <p>Le Canada appuie la suppression de la note de bas de page b pour le delta-7 stigmastérol. Les arbres de décision créent plus de problèmes qu'ils n'en résolvent, car tous les échantillons authentiques possibles n'ont pas été inclus dans leur élaboration. Les valeurs indiquées dans la note de bas de page ont été déterminées expérimentalement pour les huiles d'olive pendant une période relativement courte dans une région donnée du monde. Il s'ensuit qu'elles ne seront pas nécessairement applicables à d'autres saisons de croissance, en particulier compte tenu du changement climatique, ni à d'autres lieux géographiques. Qui plus est, ces limites supplémentaires ne sont pas requises si la déclaration relative aux stérols ci-dessous est acceptée.</p>	Canada
<p><b>[(b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est &gt; 0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol + <math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et <math>\Delta</math>la valeur pour ECN42 doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour les huiles de grignons d'olive raffinées les valeurs doivent être &gt; 0,5 et <math>\leq 0,7</math> %, le stigmastérol <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq 0,4</math>.]</b></p>	
<p>[(b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est &gt; 0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol + <math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et la valeur pour ECN<sub>42</sub> doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges : Si la valeur est &gt;0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol+<math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 24</math> et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq  0,15 </math>. Pour l'huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges : si la valeur est &gt;0,5 et <math>\leq 0,7</math> % alors le stigmastérol est <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq 0,4</math>.]</p> <p>L'UE est favorable à l'inclusion de cette note de bas de page. En outre, l'UE tient à souligner que d'autres arbres de décision pour le delta-7-stigmastérol sont en cours d'approbation au sein du COI.</p> <p>L'UE souhaite proposer que cette note de bas de page soit complétée par la suivante, entre la première et la deuxième phrase : « Pour l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges : Si la valeur est &gt;0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol+<math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 24</math> et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq  0,15 </math>. »</p> <p>L'UE souhaiterait modifier la troisième phrase comme suit : « Pour l'huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges : si la valeur est &gt;0,5 et <math>\leq 0,7</math> % alors le stigmastérol est <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq 0,4</math>. »</p> <p>Ces notes de bas de page correspondraient aux arbres de décision inclus dans la norme COI.</p>	Union européenne
<p>[(b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est &gt; 0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol + <math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et la valeur pour ECN<sub>42</sub> doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour les huiles de grignons d'olive raffinées les valeurs doivent être &gt; 0,5 et <math>\leq 0,7</math> %, le stigmastérol <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub> <math>\leq 0,4</math>.]</p> <p>La Syrie confirme sa demande d'adoption de la note de bas de page (b) relative à l'arbre de décision du <math>\Delta 7</math>-stigmastérol qui a permis de résoudre des problèmes de spécification de l'huile d'olive dans certains pays afin d'assurer des pratiques équitables dans le commerce international. Et nous notons que la note de bas de page (a) fait partie des mêmes normes du Conseil oléicole international et qu'elle a été approuvée comme un amendement à ces normes en 2017. Alors que la suppression ou le maintien de la note de bas de page (b) fait actuellement l'objet de discussions, malgré la présence d'études scientifiques et de documents du Conseil oléicole international la confirmant</p>	République arabe syrienne
<p>[(b) Pour les huiles d'olive vierges si la valeur est &gt; 0,5 et <math>\leq 0,8</math> %, la valeur pour le campestérol doit être <math>\leq 3,3</math>, <math>\beta</math>-sitostérol apparent/(campestérol + <math>\Delta 7</math>-stigmastérol) <math>\geq 25</math>, la valeur pour le stigmastérol doit être <math>\leq 1,4</math> et la valeur pour ECN<sub>42</sub> doit être <math>\leq  0,1 </math>. Pour</p>	Turquie



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>les huiles de grignons d'olive raffinées les valeurs doivent être <math>&gt; 0,5</math> et <math>\leq 0,7</math> %, le stigmastérol <math>\leq 1,4</math> % et <math>\Delta ECN_{42} \leq 0,4</math>.]</p> <p>Une approche par arbre de décision devrait être adoptée pour résoudre le problème et protéger la qualité, l'authenticité et les pratiques loyales dans le commerce des huiles d'olive. Les écarts dans la composition en stérols dus à des effets géographiques, climatiques et variétaux, en particulier l'écart concernant la limite du delta-7-stigmastérol, ont augmenté ces dernières années du fait du changement climatique mondial. À cet égard, les notes « a » et « b » et l'expression « Les autres paramètres devront satisfaire les limites définies dans la norme » pour la composition en <math>4\alpha</math>-desméthylstérols doivent impérativement être incluses dans la norme CXS-33. L'arbre de décision devrait être accepté pour les HOR et HOR+HOV comprend les paramètres (<math>\beta</math>-sito apparent)/(campe+<math>\Delta 7</math> – stigma <math>\geq 24</math>) et <math>\Delta ECN_{42} \leq  0,15 </math>.</p>	
<p>[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.]</p>	
<p>[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 <del>testés visés par la présente norme</del> se situent dans les intervalles indiqués.]</p> <p>Les États-Unis sont favorables à la déclaration proposée entre parenthèses en y apportant des modifications mineures par souci de clarté : l'authenticité d'une 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 se situent dans les intervalles indiqués.</p>	États-Unis
<p>L'UE n'est pas favorable à cette proposition, car elle estime que toutes les fractions de stérols, ainsi que la teneur totale en stérols, sont essentielles pour vérifier l'authenticité d'une huile d'olive. Aucun stérol indépendant ne peut être remplacé par un autre, car les limites pour chaque stérol sont fixées pour détecter les fraudes avec différents types d'huiles étrangères. Pour tenir compte des huiles d'olive authentiques qui s'écartent des limites fixées, l'UE estime qu'il serait approprié et justifié d'utiliser un arbre de décision harmonisé.</p> <p>En outre, l'UE est d'avis que tous les paramètres de la norme doivent être vérifiés pour confirmer la catégorie et l'authenticité d'une huile et que tous les paramètres sont tout aussi importants et valables.</p>	Union européenne
<p>La Syrie n'approuve pas cette note et confirme sa demande concernant le maintien de toutes les notes de bas de page (a, b, c), y compris la note de bas de page (b).</p>	République arabe syrienne
<p>Inacceptable</p> <p>Nous devons toujours garder à l'esprit l'importance des arbres de décision pour le delta-7-stigmastérol, le campestérol et l'acide linoléique pour tous les types d'huiles d'olive afin de promouvoir les pratiques commerciales loyales, la prévention de la fraude et la protection du consommateur. Nous souscrivons à l'observation suivante du COI : « la conformité d'une huile d'olive à tous les critères de pureté devrait être obligatoire afin de vérifier son authenticité ».</p> <p>Certains paramètres devraient être fixés pour les écarts dus aux conditions climatiques, comme dans le cas du campestérol.</p>	Turquie
<p>Le Brésil n'approuve pas l'inclusion de ce paragraphe. Si la note b est incluse dans la norme, ce paragraphe doit être supprimé.</p>	Brésil
<p>Déclaration sur la teneur en stérols :</p> <p>Concernant les observations ci-dessus sur la composition en acides gras, le Canada est d'accord avec la déclaration relative aux stérols comme étant une pratique de laboratoire courante, mais aimerait également ajouter la note ci-dessous :</p> <p>Note : Tout échantillon dont la conformité est confirmée et dont les résultats se situent en dehors de la ou des intervalles appropriés doit faire l'objet d'une justification technique et documentée.</p>	Canada
<p>Nous pensons que ce paragraphe devrait être inclus dans la norme, car les huiles authentiquement produites présentent parfois un taux de campestérol supérieur à 4,0, et</p>	Pérou



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
tous les autres stérols et paramètres testés se situent dans les intervalles indiqués.	
<b>3.2.4 Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols (mg/kg)</b>	
<p>Suppression de la catégorie des huiles d'olive vierges (huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge) du paramètre « Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols (mg/kg) » et transfert à l'annexe</p> <p>L'UE ne soutient pas la proposition de transférer à l'annexe la teneur totale en stérols, car elle est utilisée pour détecter les huiles de graines (huiles de palme et de palmiste et huiles de graines déstérolisées). La détection de la fraude implique de tester tous les paramètres d'authenticité, car leur somme est toujours plus significative que la valeur d'un seul paramètre. À cet égard, le transfert à l'annexe de ce paramètre réduira la capacité globale de détection de la fraude.</p>	Union européenne
La teneur totale en stérols ne doit pas être considérée comme un paramètre d'authenticité pour tous les types d'huiles d'olive, car elle dépend de la variété, du climat, de la maturité, de l'extraction et du raffinage de l'huile. Tous les stérols doivent donc être transférés à l'annexe de la norme.	Turquie
Le Brésil accepte de transférer à l'annexe la teneur totale en stérols, car la teneur minimale n'est pas utile pour évaluer l'authenticité de l'huile d'olive.	Brésil
<p>Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section, y compris le transfert à l'annexe de la valeur relative aux huiles d'olive vierges.</p> <p>De plus, la majorité des huiles de la norme CXS-210 ayant une teneur totale en stérols supérieure à 1000 mg/kg, le Canada pourrait appuyer le transfert des teneurs totales en stérols de toutes les huiles d'olive et de grignons d'olive aux sections de l'annexe sur les facteurs de qualité et de composition.</p> <p>Toutefois, si la majorité des pays membres appuie le maintien de tous ces éléments dans le corps de la norme, le Canada ne s'y opposera pas.</p>	Canada
<b>3.2.5 Érythrodiol et uvaol (% des 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols totaux + érythrodiol et uvaol)</b>	
<p>L'UE est favorable à l'insertion de la note de bas de page suivante pour les huiles d'olive raffinées :</p> <p>« Lorsque l'huile a une teneur en érythrodiol + uvaol comprise entre 4,5 et 6 %, la teneur en érythrodiol doit être &lt; 75 mg/kg. »</p>	Union européenne
<p>Comme dans la norme commerciale du COI :</p> <p>« Lorsque l'huile a une teneur en érythrodiol + uvaol comprise entre 4,5 et 6 %, la teneur en érythrodiol doit être &lt; 75 mg/kg. » devrait être ajouté pour l'huile d'olive raffinée.</p>	Turquie
Le Brésil accepte de déplacer le □K pour les huiles d'olive vierges et vierges extra au point 3.3.5 en tant que critère de qualité.	Brésil
<p>Érythrodiol et uvaol :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section.</p>	Canada
<b>3.2.6 Teneur en cires (mg/kg)</b>	
<p>Cires :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section.</p>	Canada
<p>≤ 150 (d)</p> <p>La Syrie accepte de réduire le pourcentage de la teneur en cires à 150 (mg/kg), qui correspond aux variétés d'olives syriennes.</p>	République arabe syrienne
<b>3.2.7 Teneur en stigmastadiènes (mg/kg)</b>	
<p>Stigmastadiènes :</p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section.</p>	Canada
<p>≤ 0,05</p> <p>La Syrie accepte de modifier le pourcentage de stigmastadiène de 0,15 à 0,05 %, car ce critère est considéré comme essentiel pour détecter l'ajout frauduleux d'huiles raffinées</p>	République arabe syrienne

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
dans l'huile d'olive.	
<b>3.2.8 Pourcentage de monopalmitate de 2-glycéryle (2) (% monoacylglycérol total)</b>	
<b>3.2.8 Pourcentage de monopalmitate de 2-glycéryle (2) (% monoacylglycérol total)</b> monopalmitate de 2-glycéryle : Le Canada approuve cette nouvelle sous-section.	Canada
<b>3.2.9 <math>[\Delta K^{(f,g)}]</math></b>	
Modification acceptée.	Turquie
Le Canada approuve les modifications apportées à cette sous-section qui reflètent la méthode du COI. La méthode COI COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019 stipule : « Les extinctions spécifiques à 232 nm et 268 nm dans l'iso-octane ou à 232 nm et 270 nm dans le cyclohexane sont calculées pour une concentration de 1 % (m/V) dans une cellule de 10 mm. »	Canada
<u>Huile d'olive vierge</u> Voir les observations du Canada à la section 3.1 concernant la suppression de l'huile d'olive vierge courante. Le Canada pourrait appuyer le maintien de l'huile d'olive vierge courante au titre de ce paramètre, à condition de le mettre entre crochets.	Canada
<b>3.3 FACTEURS DE QUALITÉ</b>	
Facteurs de qualité spécifiques dans la section 3 FACTEURS DE QUALITÉ et dans l'annexe AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ du projet de norme CXS 33 actuel. [3.3.6 Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)], (EEAG), [1.5 1,2-diglycérides (% de diglycérides totaux)] (DAGs) et [1.6 Pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux)] (PPP) Le GTe envisage l'inclusion dans la norme CXS 33-1981 de trois paramètres de qualité supplémentaires pour l'huile d'olive vierge extra – DAG, PPP et EEAG. Il s'agit là d'une opportunité majeure pour le Codex Alimentarius de servir les intérêts des consommateurs d'huile d'olive vierge extra du monde entier concernant la qualité et la véracité de l'étiquetage des produits à base d'huile d'olive vierge extra, en adoptant des paramètres qui figurent dans les normes nationales depuis une décennie et qui continuent de démontrer leur utilité croissante pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement avec des résultats positifs pour les consommateurs. L'Australie maintient fermement que les trois paramètres de qualité de l'huile d'olive vierge extra dont l'inclusion dans la norme CXS 33 est envisagée – pourcentage de 1,2-diglycérides (DAG), pourcentage de pyrophéophytine « a » (PPP) et esters éthyliques d'acides gras (mg/kg) (EEAG) – devraient être inclus dans le corps de la norme du Codex Alimentarius pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981). Ces trois paramètres doivent être traités de la même manière à cet égard. La proposition actuelle, à savoir l'inclusion des EEAG dans le corps de la norme CXS 33-1981 et l'inclusion des DAG et de la PPP dans l'annexe de la norme CXS 33-1981, implique que les DAG et la PPP sont moins importants que les EEAG. Cette proposition est illogique au vu des données disponibles et menace de compromettre cette opportunité. - Présence des paramètres dans les normes nationales Ces trois paramètres figurent dans les normes nationales depuis une dizaine d'années. Depuis 2011, les DAG et la PPP figurent dans la norme australienne pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive AS 5264-2011. Les DAG et la PPP figurent également dans la norme nationale sud-africaine SANS 1377 qui a été publiée en 2014. Bien qu'il s'agisse d'une réglementation d'État, il est également significatif que les DAG et la PPP figurent, depuis leur première publication en 2014, dans les normes de classification et d'étiquetage du ministère californien de l'Alimentation et de l'Agriculture pour l'huile d'olive, l'huile d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive. Dans tous les cas, les limites – minimum de 35 pour les DAG, maximum de 17 pour la PPP – sont les mêmes, tout comme les méthodes de détermination – ISO 29822:2009 pour les DAG et ISO 29841:2009 pour la PPP.	Australie

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>En 2011, les esters alkyliques d'acides gras (EAAG) – dont les esters éthyliques d'acides gras (EEAG) et les esters méthyliques d'acides gras (EMAG) – ont été inclus pour la première fois dans les réglementations européennes sur les caractéristiques de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive et sur les méthodes d'analyse correspondantes (réglementation [CEE] n° 2568/91 de la Commission) et pris en compte dans la norme commerciale du Conseil oléicole international (COI) applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive depuis à peu près la même époque. En 2013, les EEAG ont été choisis comme seul paramètre pour les EAAG dans ces réglementations européennes avec des changements de limites proposés d'une limite maximale initiale de 40 pour la récolte 2013-2014 à un maximum de 30 après la campagne de 2015. En 2016, la limite maximale fixée pour les EEAG dans ces règlements européens est passée à 35 et est restée inchangée depuis.</p> <p>- Utilité pour les produits de consommation – l'accent mis sur le consommateur et le contexte de la norme CXS 33-1981</p> <p>L'accent mis sur le consommateur par le Codex Alimentarius a été souligné lors des travaux du GTe sur la norme CXS 33-1981.</p> <p>L'adoption des DAG et de la PPP et des limites y afférentes dans les normes a amélioré le respect de l'étiquetage ainsi que la qualité des huiles d'olive vierges extra en vente sur les marchés de détail visés par ces normes.</p> <p>En Australie, la norme a donné lieu à un code de pratique qui a été progressivement adopté par les grands détaillants pour leurs propres marques d'huile d'olive et la majorité des marques d'huile d'olive commerciales vendues dans le pays (en nombre et en volume).</p> <p>Le suivi du marché de détail australien entre 2015 et 2019 a montré une amélioration du respect de l'étiquetage concernant le niveau de qualité – de moins de 40 % en 2015 à plus de 80 % en 2019 des huiles de détail échantillonnées étiquetées en tant qu'huiles vierges extra (<a href="https://olivebiz.com.au/wp-content/uploads/2019/11/Peter-McFarlane-OliveCare-Upping-The-Ante-On-Quality.pdf">https://olivebiz.com.au/wp-content/uploads/2019/11/Peter-McFarlane-OliveCare-Upping-The-Ante-On-Quality.pdf</a>).</p> <p>Ces résultats positifs ont coïncidé avec l'utilisation accrue des DAG et de la PPP, ainsi que d'autres paramètres de qualité, pour comparer la durée de conservation des huiles d'olive vierges extra et spécifier leur qualité pour les achats en vrac.</p> <p>En Californie, le rapport d'impact de 2014 à 2019 préparé par Olive Oil Commission of California (<a href="http://www.oliveoilcommission.org/wp-content/uploads/2019/01/Impact-Report-2018.pdf">http://www.oliveoilcommission.org/wp-content/uploads/2019/01/Impact-Report-2018.pdf</a>) a mis en évidence les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Depuis l'adoption de la norme CDFA, on constate une amélioration progressive de la qualité et de la véracité de l'étiquetage des huiles d'olive produites en Californie, en tenant compte des variations saisonnières de l'approvisionnement et des conditions.</li> <li>– Une évaluation des huiles produites en 2018-19 a révélé que 92 % de ces huiles étaient conformes aux normes.</li> <li>– L'OCC utilise la norme du CDFA pour l'éducation de ses producteurs concernant la durée de conservation des produits à base d'huile d'olive et utilise le calcul de la durée de conservation figurant dans la requête proposée.</li> </ul> <p>L'utilisation de la PPP et des DAG avec d'autres paramètres (en particulier la qualité sensorielle), comme outils pour assurer la conformité de la vente au détail et comme spécifications de produits, n'est pas nouvelle. Depuis le milieu des années 2000, les détaillants du nord de l'Europe adressent des spécifications aux laboratoires commerciaux en vue de l'analyse des huiles amenées à garnir leurs rayons. Depuis, de grands laboratoires commerciaux ont réalisé dans cette partie de l'Europe des dizaines de milliers d'analyses reposant sur ces spécifications (qui anticipent l'évolution dans le temps de ces paramètres). Ces spécifications fixent des limites qui se situent dans les intervalles prévus pour ces paramètres dans les normes australiennes, sud-africaines et californiennes et dans ce qui est proposé pour la norme CX-33 1981.</p> <p>La sensibilité du PPP en particulier, mais aussi des DAG, aux conditions de transport et d'approvisionnement des magasins de détail en huiles d'olive vierges extra a suscité des débats au sein du secteur mondial de l'huile d'olive. Les producteurs</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>craignent que leurs produits soient endommagés loin de leur lieu d'expédition initial, où ils n'ont aucun contrôle sur les conditions de stockage. Cela ne concerne naturellement pas les consommateurs, qui ont simplement droit à des produits dont la qualité est conforme à l'étiquetage, conformément aux normes du Codex Alimentarius. La résolution de ce problème relève du commerce. Elle est possible, comme on a pu le voir en Europe et dans d'autres pays au cours de ce siècle (voir plus haut), lorsque ces outils sont utilisés pour spécifier et surveiller la qualité de l'huile dans la chaîne d'approvisionnement tout en utilisant les limites standard en place depuis 2011 comme limites absolues.</p> <p>Les recherches approfondies menées à ce jour sur les DAG et la PPP ont été documentées dans les travaux d'un récent groupe de travail électronique du COI (IOC E- WG 5 Pyropheophytins and Diacylglycerols, Final report, 15/04/2020). Ce rapport a conclu que les deux paramètres peuvent donner des informations sur la qualité de l'huile et que la PPP en particulier peut être considérée comme un bon indicateur de la qualité de l'huile en matière de « fraîcheur ». Ce terme n'est pas bien défini, mais en Australie et en Californie, son utilisation fait généralement référence à l'efficacité de ces paramètres pour contrôler à la fois l'âge et la qualité des huiles d'olive vierges extra – qui reflète la qualité des olives et le processus d'extraction – ainsi que les effets potentiels sur la qualité du traitement de l'huile d'olive dans la chaîne d'approvisionnement.</p> <p>Il est important de noter, dans le contexte d'une norme mondiale comme la CSX 33-1981, qu'il a été démontré dans la théorie et la pratique que les DAG et la PPP ne sont pas influencés par la variété ou le lieu de production. Lors de l'élaboration des normes australiennes, sud-africaines et californiennes, des questions ont été soulevées quant à l'utilisation de ces paramètres en tant qu'obstacles techniques au commerce, mais cela n'a jamais été un problème dans les pays soumis à ces normes, compte tenu de l'indépendance de ces paramètres par rapport à l'origine ou à la variété des olives dont l'huile est extraite. De fait, l'expérience de la dernière décennie (et depuis plus longtemps en Europe du Nord) a été tout à fait contraire, le secteur de la distribution utilisant ces paramètres ainsi que d'autres considérations de qualité pour les huiles provenant de divers pays et régions afin de garantir la véracité de l'étiquetage et la qualité pour les consommateurs.</p> <p>Les EEAG (comme les DAG) présents dans les huiles d'olive vierges dépendent de la qualité des olives et du temps écoulé entre leur récolte et la production de l'huile. Ces facteurs influent également sur le niveau d'acides gras libres (AGL) dans l'huile d'olive. Comme les AGL et les défauts de fermentation sensoriels officiels, les EEAG sont sensibles aux défauts de qualité de l'huile d'olive vierge extra résultant de la fermentation des olives (et des dommages causés à l'huile qu'elles contiennent) lors de l'extraction de l'huile, ainsi que de la détérioration continue de l'huile due à des conditions de stockage inadéquates lorsque les sédiments ne sont pas éliminés et qu'une nouvelle fermentation se produit. Les niveaux d'EEAG varient également selon les variétés d'olives et le lieu de production, ce qui a un impact sur l'interprétation des résultats. Ce n'est pas le cas pour les DAG, la PPP, les AGL et les défauts de fermentation sensoriels officiels qui sont tous indépendants des variétés et du lieu de production.</p> <p>Une évaluation australienne du paramètre EEAG a été réalisée en 2013 – <a href="https://www.agrifutures.com.au/product/survey-to-determine-olive-oil-compliance-with-new-methodologies-in-international-standards/">https://www.agrifutures.com.au/product/survey-to-determine-olive-oil-compliance-with-new-methodologies-in-international-standards/</a>. Les huiles d'olive australiennes respectaient aisément la limite de 30 mg/kg proposée pour les EEAG. Ce travail et l'expérience acquise depuis indiquent que la limite de 35 proposée pour les EEAG dans la norme CSX-33 1981 est beaucoup moins efficace en ce qui concerne la détection des défauts de qualité de l'huile d'olive vierge extra que les limites actuellement fixées dans CSX-33 1981 pour les EEAG et pour la détection des défauts de fermentation sensoriels. L'Australie est d'avis que l'utilité des EEAG pour les consommateurs pourrait être renforcée en adoptant des limites plus basses – probablement entre 20 et 30 – bien que la fixation de telles limites nécessite des recherches supplémentaires. Malgré cela, l'Australie est prête à soutenir l'inclusion des EEAG dans le corps de la norme CXS-33 1981, au vu de l'inclusion actuelle des</p>	

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>EEAG dans certaines normes nationales et en tant que moyen de dissuasion concernant la commercialisation d'huiles d'olive vierges endommagées par la fermentation, mais étiquetées comme étant de qualité vierge extra.</p> <p>L'inclusion des DAG, de la PPP et des EEAG dans le corps de la norme CXS-33 1981 (et non pas séparément comme proposé actuellement) est donc soutenue en raison de leur présence dans les normes nationales depuis une décennie, de l'existence de méthodes et d'activités bien étudiées, de leur utilisation efficace dans la chaîne d'approvisionnement et, surtout, des résultats positifs qui en découlent pour les consommateurs.</p>	
<b>3.3.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges</b>	
Le Brésil approuve la limite de 3,5.	<b>Brésil</b>
<p>Observation : Nous ne sommes pas en mesure de soutenir les chiffres proposés (2,5, 3 ou 3,5).</p> <p>Justification : L'unité de mesure de ce paramètre n'est pas précisée. Des précisions à ce sujet devraient être fournies.</p>	<b>Kenya</b>
<p>Suppression de l'huile d'olive vierge courante :</p> <p>Huile d'olive vierge courante <math>2,5 &lt; Me \leq 6,0^*</math></p> <p>* Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane de l'attribut fruité est égale à 0.</p> <p>Voir les observations du Canada à la section 3.1 concernant la suppression de l'huile d'olive vierge courante. Le Canada pourrait soutenir le maintien de ce texte et le mettre entre crochets.</p> <p>Caractéristiques organoleptiques :</p> <p>Le Canada approuve les modifications proposées pour cette sous-section.</p>	<b>Canada</b>
<b>Médiane du défaut le plus apparent</b>	
Le Maroc n'est pas favorable à la révision de la seule limite de la médiane du défaut pour l'HOV, car elle est étroitement liée aux caractéristiques physicochimiques, ce qui soutient la proposition de réviser les limites de toutes les catégories HOV	<b>Maroc</b>
<p>La médiane du défaut le plus apparent pour la catégorie de l'<u>huile d'olive vierge</u></p> <p>L'UE est favorable à ce que la limite susmentionnée soit fixée à 3,5. La seule méthode permettant de déterminer les caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive vierge est la méthode COI/T.20/Doc. n° 15, qui tient compte de l'incertitude. La limite de 2,5 fixée dans la norme du Codex pour la médiane du défaut est équivalente à la limite de 3,5 du COI (car ce chiffre tient compte de l'incertitude), qui est également la limite définie dans la législation de l'UE. Une note de bas de page devrait être incluse pour préciser que la limite de 3,5 tient compte de l'incertitude de mesure (comme prévu dans la méthode).</p>	<b>Union européenne</b>
<p><u>Catégorie de l'huile d'olive vierge</u></p> <p>Les États-Unis sont favorables au maintien de la valeur de 2,5 comme médiane du défaut le plus apparent pour l'huile d'olive vierge.</p>	<b>États-Unis</b>
<p><u>Catégorie de l'huile d'olive vierge</u> [2,5] [3] [3,5] <b>[3,5]</b></p> <p>La Syrie approuve l'adoption de chiffres à une décimale pour les valeurs des caractéristiques organoleptiques, car il est difficile par l'analyste ou le dégustateur de déterminer la deuxième décimale, à condition que la médiane des défauts pour l'huile vierge soit inférieure à 3,5 %, ce qui correspond à la limite définie dans la norme du COI, qui est l'organisme compétent chargé de fixer les limites des caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive.</p>	<b>République arabe syrienne</b>
Nous sommes d'avis que la limite de 3,5 devrait être acceptée comme dans les normes du COI et la réglementation de l'UE.	<b>Turquie</b>
<p>Médiane des défauts les plus apparents :</p> <p>Le Canada est favorable à la valeur [3] sans décimales pour les défauts les plus apparents. Ce chiffre est corroboré par les récentes études publiées sur l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive.</p>	<b>Canada</b>



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>[2,5] [3] [3,5]</p> <p>La valeur de 2,5 est appropriée pour la catégorie des huiles d'olive vierges, car elles ne devraient présenter qu'un léger défaut.</p>	Chili
<b>3.3.2 Acides gras libres (g/100 g, exprimé en acide oléique)</b>	
Le Brésil approuve l'inclusion de ce paramètre en tant que paramètre de qualité.	Brésil
FFA : Le Canada approuve cette sous-section.	Canada
<p><math>\leq 0,8 \leq 0,5</math></p> <p>La valeur <math>\leq 0,5</math> est proposée, car cette acidité est adéquate pour une huile d'olive vierge extra qui répond à certains critères de qualité. Il s'agit d'un indicateur des normes sur le procédé d'extraction des huiles.</p>	Chili
<p><math>\leq 2,0 \leq 1,0</math></p> <p>La valeur <math>\leq 2,0</math> est élevée pour une huile vierge, car elle indique un degré d'avancement des processus d'hydrolyse des triglycérides due à la fermentation, etc. ce qui peut être un signe de qualité inférieure.</p>	Chili
<b>3.3.3 Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)</b>	
<p>Indice de peroxyde :</p> <p>Le Canada approuve la modification.</p>	Canada
<p><math>\leq 20 \leq 15</math></p> <p>Une valeur supérieure à <math>\leq 15</math> implique d'accepter des huiles de qualité inférieure pour la catégorie des huiles d'olive vierges extra. Des indices de peroxyde plus élevés sont associés, entre autres, à un mauvais traitement de la matière première, ainsi qu'à des températures élevées et/ou des temps prolongés de la phase de malaxage/pétrissage, qui ont des effets négatifs sur la qualité de l'huile, car la pâte entre en contact avec l'air.</p>	Chili
<b>3.3.4 Absorbance dans la région ultraviolette à 270/ou 268 nm<sup>(f)</sup> (exprimée comme K<sub>270</sub>/ou K<sub>268</sub>)</b>	
<p>Huile d'olive vierge – Le Canada approuve les modifications proposées pour cette sous-section.</p> <p>Voir les observations du Canada à la section 3.1 concernant la suppression de l'huile d'olive vierge courante. Le Canada pourrait soutenir le maintien du texte et de la valeur concernant l'huile d'olive vierge courante et leur mise entre crochets.</p>	Canada
<b>3.3.5 <math>\square K^{(f,g)}</math></b>	
Le Canada approuve les modifications proposées pour cette sous-section.	
<b>[3.3.6 Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)]</b>	
L'UE approuve l'inclusion de ce paramètre pour la catégorie de l'huile d'olive vierge extra, ainsi que la limite $\leq 35$ mg/kg.	Union européenne
<p><b>[3.3.6 Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)]</b></p> <p>Les États-Unis sont favorables à l'inclusion dans le corps de la norme des « esters éthyliques d'acides gras (mg/kg) » en tant que facteur de qualité essentiel pour l'huile d'olive vierge extra.</p>	États-Unis
La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme les EEAG, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives de la Syrie, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.	République arabe syrienne
Les esters éthyliques d'acides gras sont un paramètre très important pour la qualité de l'huile d'olive vierge extra et la détermination des huiles d'olive désodorisées douces. La limite de 35 mg/kg est donc appropriée. Ce paramètre de qualité peut toutefois évoluer lors du stockage dans le cas de certaines huiles d'olive. Des recherches supplémentaires sont donc nécessaires pour conseiller les producteurs et les autres parties prenantes concernant les bons processus de fabrication afin de ne pas dépasser la limite.	Turquie
EEAG :	Canada

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
<p>Compte tenu de la proposition d'autoriser la conformité des huiles d'olive dont la teneur en acides gras et en stérols sort des intervalles prévus, il est logique d'ajouter d'autres tests pour vérifier l'authenticité de ces huiles. En conséquence, le Canada appuie la proposition d'inclure ce paramètre dans le corps de la norme en tant que facteur de qualité de l'huile d'olive vierge extra.</p> <p>On notera que le Canada préférerait que la PPP et les 1,2 DAG soient inclus avec les EEAG dans le corps de la norme. Toutefois, si la majorité des pays préfèrent que les deux derniers paramètres figurent dans l'annexe, le Canada est prêt à l'accepter.</p>	
<p><del>[Huile d'olive vierge extra]</del> [<del>≤ 35</del>]</p> <p>La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme les EEAG, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives dans les pays membres du CODEX, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.</p>	République arabe syrienne
<p>[≤ 35]</p> <p>Il est pertinent d'inclure ce paramètre, car il est un indicateur de possibles altérations dans la manipulation ou le traitement de l'huile d'olive vierge extra, mises en évidence par la production d'esters éthyliques.</p>	Chili
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	
<p>4.2 Huile d'olive raffinée, huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, huile de grignons d'olive raffinée, et huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges.</p> <p>Le Canada approuve les modifications proposées pour cette sous-section.</p>	Canada
<p>L'adjonction d'alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol [INS 307a]; de concentré de tocophérols mélangés [INS 307b] et de dl-alpha-tocophérol [INS 307c]) aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. <del>La concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</del></p> <p>Bien que la section 4 n'entre pas dans le cadre du mandat de révision de la norme, l'UE souhaiterait demander, concernant le point 4.2 de la norme (Huile d'olive raffinée, huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, huile de grignons d'olive raffinée, et huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la suppression de la deuxième phrase : « La concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg. » ;</li> <li>– l'ajout du texte suivant à la fin de la première phrase : « conformément aux bonnes pratiques de fabrication ».</li> </ul> <p>Ces demandes sont liées au fait que la limite actuelle de l'alpha-tocophérol dans le produit fini constitue un obstacle au commerce. À l'origine, cette limite a été fixée pour restaurer le tocophérol naturel détruit lors du raffinage. Les procédés de raffinage actuels sont toutefois plus doux et extraient l'alpha-tocophérol en quantités moindres. Il s'ensuit que la teneur en alpha-tocophérol naturel dans les huiles d'olive peut être plus élevée que la limite actuelle.</p> <p>La norme du COI a été modifiée en conséquence.</p>	Union européenne
<b>8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
<p>La phrase : « La version la plus récente des méthodes doit être utilisée, conformément à la norme ISO/CEI 17025. » est une règle générale qui s'applique à toutes les normes et est déjà incluse dans la norme CXS 234-1999. Le Brésil est donc d'avis qu'il n'est pas nécessaire de l'inclure dans chaque norme.</p>	Brésil
<p>Observation : Nous proposons que la nouvelle introduction et les nouvelles méthodes proposées soient transmises au Comité du Codex pour examen, approbation, inclusion dans la norme CXS 234 et suppression de la norme CXS 33-1981.</p> <p>Justification : Le Manuel de procédure (p. 52) exige que toutes les normes de produits</p>	Kenya

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
fassent référence à la norme CXS 234 pour toutes les méthodes d'analyse, de sorte que la norme CXS 234 constitue la référence unique pour les méthodes d'analyse.	
Texte et méthodes de la section 8 : Le Canada approuve les modifications apportées à cette section.	Canada
<p><u>Détermination du type de méthode :</u></p> <p>La détermination du type de méthode est une caractéristique des méthodes d'analyse approuvées par le Codex et couvertes par le Manuel de procédure du Codex. On distingue quatre « types » de méthodes : Types I à IV. Le tableau actuel bénéficierait de l'assistance des organismes de normalisation concernés, à savoir l'ISO, l'AOCs et le COI, compte tenu de l'équivalence pour les méthodes de type I, et une seule méthode de type I ou II est possible, mais plusieurs de type III. La « similitude » des méthodes doit être établie, ce qui nécessiterait la comparaison de toutes les versions proposées.</p>	Canada
<p><u>Détection de traces de solvants halogénés</u></p> <p>L'UE n'est pas favorable à la suppression de la méthode du COI.</p>	Union européenne
<p>Méthode d'échantillonnage <u>et préparation des échantillons</u></p> <p>L'avant-dernière ligne du tableau de la section 8 (« Méthode d'échantillonnage ») devrait être remplacée par « Méthodes d'échantillonnage et préparation des échantillons ».</p>	Union européenne
<b>AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ</b>	
<b>1.1 Caractéristiques organoleptiques</b>	
<p>Concernant les quatre catégories, huile d'olive raffinée, huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, huile de grignons d'olive raffinée, et huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges :</p> <p>Les qualificatifs « acceptable » et « bon » sont inappropriés pour ces catégories d'huile d'olive. Le GTe a longuement examiné la possibilité d'appliquer la méthode organoleptique actuelle à ces huiles, au moins pour la détection du rancissement. La qualification minimale pour toutes ces catégories d'huile d'olive devrait être « sans odeur rance » déterminée en utilisant les techniques décrites dans le document COI/T.20/Doc. n° 15. Il est d'usage d'évaluer ainsi les mélanges d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive vierges et raffinées ainsi que les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive raffinées à 100 %, notamment en ce qui concerne la détection du rancissement. Aucune recherche supplémentaire n'est nécessaire pour que cette méthode puisse être utilisée avec les huiles de ces catégories.</p> <p>L'adoption de la mention « sans odeur rance » comme paramètre de qualité serait bénéfique aux consommateurs et encouragerait le commerce des huiles d'olive de bonne qualité de ces catégories.</p>	Australie
Le Canada approuve les modifications apportées à la section 1.1.	Canada
<p><del>Huiles d'olive vierges et vierges extra</del> : voir Section 3.3.1</p> <p>Pour des raisons de cohérence, l'UE souhaiterait proposer la suppression de la première phrase « Huiles d'olive vierges et vierges extra : voir Section 3.3.1 ».</p>	Union européenne
<p><b>1.2 Eau et matières volatiles (g/100 g)</b></p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette section.</p>	Canada
<p><b>1.3 Impuretés insolubles dans l'éther de pétrole (g/100 g)</b></p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette section.</p>	Canada
<p><b>1.4 Absorbance dans la région ultraviolette à 232 nm (exprimée comme <math>K_{232}</math>)</b></p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette section.</p>	Canada
<b>[1.5 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)]</b>	
<p><b>[1.5 1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)]</b></p> <p>Les États-Unis sont favorables à l'inclusion des 1,2-diglycérides (DAG) comme facteur de qualité supplémentaire, dans le corps de la norme ou dans son annexe (comme proposé). En cas d'inclusion dans l'annexe, les États-Unis recommandent au Comité d'envisager de transférer le paramètre dans le corps de la norme lors de la prochaine réunion du CCFO, en fonction des données disponibles.</p>	États-Unis

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
L'UE pourrait envisager l'inclusion dans l'annexe de ce paramètre, et de sa limite proposée, pour les huiles d'olive vierges extra. L'UE souhaite attirer l'attention des membres sur l'étude réalisée par le COI en 2020 sur cette question, qui conclut que de nombreux doutes subsistent quant à son utilité en tant que paramètre de qualité et aux méthodes de détermination associées.	Union européenne
La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme les DAG et les PPP, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives dans les pays membres du CODEX, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.	République arabe syrienne
L'inclusion de ces paramètres dans la norme ou son annexe ne nous semble pas opportune tant que les études ne sont pas achevées.	Turquie
1,2 DAG : Compte tenu de la proposition d'autoriser la conformité des huiles d'olive dont la teneur en acides gras et en stérols sort des intervalles prévus, il est logique d'ajouter des facteurs de qualité et de composition supplémentaires pour vérifier l'authenticité de ces huiles. Ces paramètres sont utiles pour distinguer l'huile d'olive vierge extra. Le Canada est donc favorable à l'ajout de la section 1.5 pour les 1,2-diglycérides et de la section 1.6 pour la pyrophéophytine « a », de préférence dans le corps de la norme, ou au moins dans l'annexe. L'adoption de ces tests par le Codex dans la norme CXS 33 devrait permettre de recueillir davantage de données, voire d'accélérer le processus de transfert des tests de l'annexe au corps de la norme.	Canada
<del>[Huile d'olive vierge extra] [-&gt; 35]</del> La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme les DAG et les PPP, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives dans les pays membres du CODEX, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.	République arabe syrienne
L'inclusion de ce paramètre est pertinente, car il permet de détecter d'éventuelles fraudes résultant de l'utilisation de technologies telles que le raffinage doux. La teneur en 1,2-diglycérides de l'huile d'olive vierge extra doit être > 35.	Chili
<b>[1.6 Pyrophéophytine « a » (% pigments de chlorophylle totaux)]</b>	
<del>[1.6</del> Pyrophéophytine « a » (% pigments de chlorophylle totaux) <del>]</del> Les États-Unis sont favorables à l'inclusion de la pyrophéophytine « a » (PPP) comme facteur de qualité supplémentaire, dans le corps de la norme ou dans son annexe (comme proposé). En cas d'inclusion dans l'annexe, les États-Unis recommandent au Comité d'envisager de transférer le paramètre dans le corps de la norme lors de la prochaine réunion du CCFO, en fonction des données disponibles.	États-Unis
L'UE pourrait envisager l'inclusion dans l'annexe de ce paramètre, et de sa limite proposée, pour les huiles d'olive vierges extra. L'UE souhaite attirer l'attention des membres sur l'étude réalisée par le COI en 2020 sur cette question, qui conclut que de nombreux doutes subsistent quant à son utilité en tant que paramètre de qualité et aux méthodes de détermination associées.	Union européenne
La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme la PPP, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives dans les pays membres du CODEX, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.	République arabe syrienne
L'inclusion de ces paramètres dans la norme ou son annexe ne nous semble pas opportune tant que les études ne sont pas achevées.	Turquie
Le Brésil approuve l'inclusion du paramètre dans l'annexe après avoir évalué l'objectif et la méthode proposés par le COI.	Brésil
PPP : Compte tenu de la proposition d'autoriser la conformité des huiles d'olive dont la teneur en	Canada

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
acides gras et en stérols sort des intervalles prévus, il est logique d'ajouter des facteurs de qualité et de composition supplémentaires pour vérifier l'authenticité de ces huiles. Ces paramètres sont utiles pour distinguer l'huile d'olive vierge extra. Le Canada est donc favorable à l'ajout de la section 1.5 pour les 1,2-diglycérides et de la section 1.6 pour la pyrophéophytine « a », de préférence dans le corps de la norme, ou au moins dans l'annexe. L'adoption de ces tests par le Codex dans la norme CXS 33 devrait permettre de recueillir davantage de données, voire d'accélérer le processus de transfert des tests de l'annexe au corps de la norme.	
<del>[Huile d'olive vierge extra]</del> [ $\leq 17$ ] La Syrie n'est pas favorable à l'ajout, dans le document, d'un nouveau critère comme la PPP, en tant que paramètre de qualité, jusqu'à ce que des études suffisantes aient été menées sur toutes les espèces d'olives dans les pays membres du CODEX, et que tous les facteurs susceptibles d'influer sur les limites proposées aient été identifiés dans le cadre d'études précises et intégrées.	République arabe syrienne
[ $\leq 17$ ] L'inclusion de ce paramètre est pertinente pour l'huile d'olive vierge extra, afin de déterminer les différents âges des huiles.	Chili
<b>1.7 Métaux présents à l'état de traces (mg/kg)</b>	
Cuivre (Cu) Le Canada appuie la suppression du paramètre ci-dessous : Acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides (somme des acides palmitique et stéarique)	Canada
<b>2. CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</b>	
Révisions des sections 2.1 à 2.5 : Le Canada approuve les modifications apportées à ces sections.	Canada
<b>[2.6 Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols (mg/kg)]</b>	
<del>[2.6 Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérols (mg/kg)]</del> (mg/kg) Les États-Unis ne s'opposent pas à la proposition de transférer à l'annexe la teneur totale en 4 $\alpha$ -desméthylstérols pour l'huile d'olive vierge et vierge extra.	États-Unis
L'UE n'est pas favorable à l'inclusion dans l'annexe de ce paramètre pour les huiles d'olive vierges et vierges extra. Voir les observations relatives au point 3.2.4	Union européenne
Si ce critère est conservé, la concentration devrait être réduite à un maximum de 900 mg/kg.	Turquie
Le Brésil approuve le transfert à l'annexe de ce paramètre, car sa définition actuelle (limite minimale) n'est pas utile pour confirmer l'authenticité d'une huile d'olive vierge.	Brésil
Teneur totale en 4 $\alpha$ -desméthylstérols pour l'HOVE et l'HOV : La majorité des huiles de la norme CXS-210 ayant une teneur totale en stérols supérieure à 1000 mg/kg, le Canada est favorable au transfert des teneurs totales en stérols de toutes les huiles d'olive et de grignons d'olive aux sections de l'annexe sur les facteurs de qualité et de composition. Toutefois, si la majorité des pays membres appuie le maintien de ces éléments dans le corps de la norme, le Canada ne s'y opposera pas.	Canada
[ $> 1\ 000$ ] L'inclusion de ce paramètre est pertinente.	Chili
<b>3. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE</b>	
La phrase : « La version la plus récente des méthodes doit être utilisée, conformément à la norme ISO/CEI 17025. » est une règle générale qui s'applique à toutes les normes et est déjà incluse dans la norme CXS 234-1999. Le Brésil est donc d'avis qu'il n'est pas nécessaire de l'inclure dans chaque norme. Le Brésil aimerait par ailleurs proposer l'inclusion des méthodes suivantes : • Point 3.1 – Eau et matières volatiles : AOCS Ca 2d-25, principe gravimetry, type I; • Point 3.8 – Insaponifiable (g/kg) : AOCS Ca 6a-40, principe gravimetry, type I.	Brésil
3.10 [Pyrophéophytine « a »] [ISO 29841]	Australie



OBSERVATIONS GÉNÉRALES	Membre/ observateur
La méthode pour le paramètre Pyrophéophytine « a » (PPP) devrait être ISO 29841. Cette méthode est largement utilisée depuis plus d'une décennie et s'est avérée efficace.	
<p><u>3.11 [1,2-diglycérides] [ISO 29822]</u></p> <p>La méthode pour le paramètre 1,2-diglycérides (DAG) devrait être ISO 29822. Cette méthode est largement utilisée depuis plus d'une décennie et s'est avérée efficace.</p>	
<p>La phrase suivante doit figurer après le titre de la section :</p> <p>- <i>La version la plus récente des méthodes doit être utilisée, conformément à la norme ISO/CEI 17025.</i></p> <p>Le Canada approuve les modifications apportées à cette section, en particulier lorsque les méthodes ont été actualisées et les méthodes périmées ont été supprimées. Les noms des déterminations analytiques ont également été harmonisés.</p>	Canada
<p><u>Détermination du type de méthode :</u></p> <p>La détermination du type de méthode est une caractéristique des méthodes d'analyse approuvées par le Codex et couvertes par le Manuel de procédure du Codex. On distingue quatre « types » de méthodes : Types I à IV. Le tableau actuel bénéficierait de l'assistance des organismes de normalisation concernés, à savoir le COI, l'ISO et l'AOCs, compte tenu de l'équivalence pour les méthodes de type I, et une seule méthode de type I ou II est possible, mais plusieurs de type III. La « similitude » des méthodes doit être établie, ce qui nécessiterait la comparaison de toutes les versions proposées.</p>	Canada
<p><u>3.10 [pyrophéophytine « a »]</u></p> <p>L'inclusion d'une méthode d'analyse pour ce paramètre dépendra de l'inclusion du paramètre lui-même dans la norme.</p> <p><u>3.11 [1,2-diglycérides]</u></p> <p>L'inclusion d'une méthode d'analyse pour ce paramètre dépendra de l'inclusion du paramètre lui-même dans la norme.</p> <p><u>3.12 [Teneur totale en 4<math>\alpha</math>-desméthylstérois]</u></p> <p>L'UE n'est pas favorable à l'inclusion dans l'annexe de cette méthode d'analyse. Voir les observations formulées aux points 2.6 et 3.2.4.</p> <p><b><u>Méthode d'échantillonnage et préparation des échantillons</u></b></p> <p>L'avant-dernière ligne du tableau de la section 3 (« Méthode d'échantillonnage ») devrait être remplacée par « Méthodes d'échantillonnage et préparation des échantillons ».</p>	Union européenne

**ANNEXE II****OBSERVATIONS SOUMISES PAR COURRIER ELECTRONIQUE****Commentaires du COI sur l'avant-projet de norme CODEX STAN 33-1981**

Chers président, coprésidents, Secrétariat du Codex et membres du CCHG,

Le Secrétariat exécutif (SE) du Conseil oléicole international (COI) tient tout d'abord à exprimer ses compliments pour le travail et les activités réalisés par le président et les coprésidents du groupe de travail électronique du CCHG et le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius afin d'élaborer des codes d'usages internationaux pour la sécurité alimentaire, la qualité et le commerce équitable.

Nous saluons en particulier vos efforts et la collaboration de la Commission avec le COI sur la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).

Comme vous le savez certainement, le COI est une organisation intergouvernementale chargée d'administrer l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, qui a été signé, ratifié et déposé auprès du Secrétariat des Nations Unies par ses États membres. Le COI a pour mission de sauvegarder l'authenticité des produits oléicoles et de contrôler et harmoniser la législation, la réglementation et les normes internationales relatives aux huiles d'olive et aux olives de table. Il est également une organisation de référence pour le Codex.

À ce jour, les membres signataires de l'Accord international de 2015 (Albanie, Algérie, Argentine, Égypte, Géorgie, Iran, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Monténégro, Palestine, Tunisie, Turquie, Union européenne et Uruguay) produisent plus de 90% de l'huile d'olive et des olives de table dans le monde et contribuent à 75% du commerce international des produits oléicoles.

Pendant quatre ans, le groupe de travail électronique chargé de la révision de la norme sur l'huile d'olive et les huiles de grignons d'olive a travaillé sur de nombreux formulaires de réponse proposés par le président du groupe de travail électronique, où certaines questions étaient répétées, entraînant une confusion.

Toutefois, le COI souhaite exprimer son point de vue concernant le rapport du président, **CX/FO 21/27/6**. Le COI souhaite souligner certains aspects de l'avant-projet de norme proposé par le président : « **Les passages surlignés en bleu ont été approuvés par la 26<sup>e</sup> session du CCHG lors de la plénière de 2019** » ainsi que dans le rapport **REP 19/FO, point 55 c** : « **Le Comité est également convenu que, dans la mesure du possible, les membres devraient s'abstenir d'ouvrir la discussion au sein du groupe de travail électronique sur les points pour lesquels il y a eu un accord clair** ».

Il est important de revenir sur les points qui ont fait l'objet d'un consensus et que **le COI invite le CCHG à adopter lors de sa 27<sup>e</sup> session plénière**, tels que :

- La modification de la définition de l'huile d'olive constituée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges.
- La modification de la définition de l'huile de grignons d'olive constituée d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges.
- La suppression des références à l'odeur et à la saveur dans la section « Caractéristiques organoleptiques (odeur et goût) des huiles d'olive vierges ».
- L'inclusion de l'unité d'indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile).
- L'inclusion de l'unité d'acides gras libres (g/100 g, exprimé en acide oléique).
- Le remplacement du terme « Absorbency » par le terme « Absorbance » dans la version anglaise et l'inclusion de son expression (exprimée comme  $K_{270}$  ou  $K_{268}$ ) et les définitions de  $\Delta K$ .
- L'ajout d'une note explicative pour le bêta-sitostérol apparent.
- La teneur en cires de l'huile d'olive vierge extra et de l'huile d'olive vierge (C42 +C44 +C46).
- Le remplacement par le pourcentage de monopalmitate de 2-glycéryl (2) (%monoacylglycérol total) des acides gras saturés en position 2.
- La teneur maximale en stigmastadiènes  $\leq 0,05$  mg/kg.
- L'ajout du signe  $\leq$  devant la limite du  $\Delta ECN_{42}$ .

- La composition en esters méthyliques d'acides gras (exprimée en pourcentages des acides gras totaux) :
  - C14:0 (acide myristique) : ≤0,03
  - C16:0 (acide palmitique) : 7,0 - 20,0
  - C17:0 (acide margarique) : ≤0,4
  - C17:1 (acide heptadécénoïque) : ≤0,6
  - C18:1 (acide oléique) : limite supérieure 85,0
  - C18:2 (acide linoléique) : 2,5 - 21,0
  - C20:1 (acide gadoléique) : ≤0,5
- Les méthodes d'analyse qui ont été présentées aux réunions du CCHG et du CCMAS.

Les tableaux montrant les différences entre les méthodes COI, ISO et AOCS figurent à l'**ANNEXE 1** de ce document.

Cependant, il est également très important de se concentrer sur les questions discutées dans les documents de travail (DT), qui n'ont pas fait l'objet d'un consensus et qui apparaissent entre crochets dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président. Ces questions sont les suivantes :

**1. Suppression de la note en bas de page des définitions de l'huile d'olive raffinée et de l'huile de grignons d'olive raffinée** (page 3 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette note en bas de page indique : « *Ce produit peut être vendu directement au consommateur seulement si le pays de vente au détail l'autorise* » et il y est fait référence dans les définitions des catégories *huile d'olive raffinée* et *huile de grignons d'olive raffinée*.

Le président du groupe de travail électronique (GTe) du Codex a proposé de supprimer cette note dans les DT1, DT4, DT9 et à nouveau dans le DT12. Bien que la plupart des pays se soient opposés à la suppression de cette note, elle a été considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas eu de consensus. Comme mentionné dans le document CXS 33 *Avant-projet de révision*, cette note en bas de page « *est une restriction commerciale sur les huiles d'olive et de grignons d'olive raffinées, que le Codex considère comme comestibles. Cette note figure dans la norme du COI comme reconnaissance des pratiques protectionnistes mises en œuvre par certains de ses membres. Le Codex ne devrait pas être impliqué dans ce type de pratique.* »

Le COI n'est pas d'accord avec la suppression de cette note, car elle n'interdit pas la vente au détail des huiles d'olive raffinées et des huiles de grignons d'olive raffinées, mais, compte tenu des besoins, des habitudes et des politiques de qualité des différents pays, elle reconnaît le fait que les pays peuvent avoir des positions différentes en ce qui concerne la commercialisation de ces deux catégories. Par exemple, la législation européenne permet que l'huile d'olive raffinée ou l'huile de grignons d'olive raffinée ne soit vendue au consommateur final que si elle est mélangée à d'autres huiles.

Le COI est d'avis qu'une norme internationale devrait spécifier les catégories qui sont disponibles sur tous les marchés du monde et les catégories pour lesquelles il existe des restrictions dans certains pays, afin d'être en accord avec son objectif d'assurer le commerce équitable d'un produit. Il convient de souligner que l'huile produite à partir d'olives est différente de toutes les autres huiles végétales, car elle peut être consommée sous forme d'huile vierge ou d'huile raffinée. Il est largement reconnu que l'huile d'olive vierge est un produit de haute valeur biologique et nutritionnelle et de valeur supérieure à toutes les autres huiles végétales.

**2. Déclaration sur la composition en acides gras** [Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous 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.] (Page 3 de CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette déclaration a été proposée dans le DT9 puis dans le DT12 comme option 1. Le COI a fait part de ses arguments contre cette déclaration, qui sont toujours valables.

À ce sujet, le président a formulé le commentaire suivant dans le RAPPORT SOMMAIRE du FR (formulaire de réponse) 12 : « *Compte tenu des réponses reçues, les options 2, 3 et 4 sont rejetées,*

*comme indiqué au début de ce document, et l'option 1 resterait à présenter au CCHG s'il n'est pas possible de trouver une solution de compromis d'ici octobre. »*

En outre, le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique : « *Il est proposé d'inclure la déclaration figurant dans le document CXS 210 sur les anomalies existant avec les acides gras. Il n'y a pas d'accord. Un schéma de décision élaboré par le COI pour l'acide linoléique devrait arriver sous peu, ce qui pourrait aider à obtenir un consensus. Un accord sur ce sujet est attendu avant la session plénière. »*

Le COI souhaite réitérer ses arguments contre cette proposition. La déclaration proposée est générale et vague : elle ne précise pas quelles huiles sont considérées comme conformes (suffit-il que les huiles respectent uniquement les limites d'acides gras et non les autres critères prévus par la norme ?) et quels sont les critères permettant de justifier les dérogations et de garantir l'authenticité d'une huile.

Par conséquent, l'adoption de cette déclaration aura pour conséquence que la norme du CODEX ne sera pas adaptée à son objectif, à savoir assurer un commerce équitable et protéger le consommateur.

Le COI considère que l'application obligatoire de tous les critères de qualité et d'authenticité est une question extrêmement importante. Sinon, la probabilité qu'une huile soit mélangée à des huiles autres que l'huile d'olive est nettement plus élevée que la probabilité qu'une huile résulte d'une composition anormale d'huile d'olive authentique.

Pour l'instant, le seul outil fiable pour faire face aux écarts de certaines huiles d'olive authentiques par rapport aux limites officielles concernant les acides gras ou les stérols individuels est l'adoption d'un arbre de décision fondé sur des preuves scientifiques. De cette façon, l'authenticité d'une huile provenant de cultivars d'origines spécifiques est reconnue, tout en excluant le risque de falsification.

Après une étude approfondie, le COI a adopté un arbre de décision pour les huiles d'olive vierges extra et vierges qui s'écartent de la limite officielle concernant le campestérol et quatre arbres de décision pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive qui s'écartent de la limite officielle concernant le  $\Delta^7$ -stigmastérol. Dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président, l'arbre de décision pour le campestérol est mentionné comme faisant l'objet d'un consensus, tandis que les deux arbres de décision pour le  $\Delta^7$ -stigmastérol figurent entre crochets (pas de consensus). La norme CODEX pourrait adopter les 3 arbres de décision pour le  $\Delta^7$ -stigmastérol (sauf l'arbre de décision pour l'huile d'olive vierge lampante). L'opinion du président selon laquelle les arbres de décision sont source de confusion et d'instabilité est incorrecte puisque ces arbres de décision assurent l'authenticité des huiles dont certains paramètres se situent hors des limites établies.

En outre, les travaux du COI sur la question de la limite de l'acide linoléique ont avancé et le groupe de travail électronique du COI a proposé un arbre de décision efficace pour les valeurs d'acide linoléique de 1,0 à 1,4 %. Cet arbre de décision devrait être examiné par le président avant la rédaction de la révision finale de la Norme du CODEX.

### **3. Limite inférieure pour l'acide oléique : 53,0 au lieu de 55,0** (page 4 de CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme, les valeurs 53,0 et 55,0 figurent entre crochets. Dans CXS 33 *Avant-projet de révision*, les valeurs 53,0 et 55,0 sont écrites entre crochets mais ne sont pas surlignées en bleu, comme les autres points pour lesquels il n'y a pas de consensus.

Le COI estime qu'il faut être très prudent lorsqu'on envisage de modifier la limite inférieure de l'acide oléique. Une teneur élevée en acide oléique est un facteur majeur dans l'identification des huiles d'olive et dans l'observation précoce des propriétés saines d'une huile d'olive (avant la découverte des polyphénols dans l'HOVE). En outre, les rapports oléique/linoléique et oléique/linoléique sont très importants pour les caractéristiques nutritionnelles particulières de l'huile d'olive et sa durée de conservation. Le groupe de travail électronique du COI a donc décidé d'augmenter la limite d'acide oléique de 83,0 % à 85,0 %, mais la proposition d'abaisser la limite d'acide oléique de 55,0 % à 53,0 % n'a pas été acceptée.

### **4. Limite de l'acide linoléique** (page 4 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

L'acide linoléique est écrit C18:3<sup>[2]</sup>. Il apparaît sans limite mais est accompagné de la note : « *[2 Dans l'attente des résultats de l'enquête du COI (Conseil oléicole international) et de leur examen par le Comité sur les graisses et les huiles. Les limites nationales pourront continuer à être appliquées.]* ».

Cette question a été discutée dans le DT9 et à nouveau dans le DT12. Le COI a envoyé sa réponse.

En ce qui concerne cette question, le président a commenté le RAPPORT SOMMAIRE du FR12 : « *Si le COI et ses Membres veulent que l'arbre de décision proposé par le COI soit pris en considération, ils devraient le transmettre le plus tôt possible, afin d'avoir le temps de le distribuer, de l'étudier et de le*

*commenter, ce qui prend du temps, comme vous le savez. S'il n'est pas soumis à temps pour passer par toutes ces étapes, il ne sera pas pris en considération. Ces contacts informels peuvent être utilisés jusqu'à la première semaine d'octobre, pour parvenir à des accords qui nous permettront de présenter un document facile à la plénière du CCHG ». Le document CXS 33 Avant-projet de révision indique : « Pas d'accord à ce jour. »*

Le groupe d'experts chimistes du COI discute et étudie la limite de l'acide linoléique depuis de nombreuses années et à différentes périodes, car une quantité significative d'huiles d'olive vierges s'écarte de la limite officielle de l'acide linoléique. Cependant, il a été très difficile de trouver une solution efficace à ce problème.

Au cours de cette période, les travaux du COI sur la question de la limite de l'acide linoléique ont progressé et le groupe de travail électronique a proposé un arbre de décision efficace pour les valeurs d'acide linoléique de 1,0 à 1,4 %.

Ainsi, le COI considère que la limite de l'acide linoléique devrait être  $\leq 1,0$  avec un astérisque renvoyant à une note indiquant que « Une huile d'olive vierge propre à la consommation qui présente 1,0 <% acide linoléique  $\leq 1,4$  est authentique, à condition que le  $\beta$ -sitostérol apparent/campestérol soit  $\geq 24$  et que tous les autres critères de pureté se situent dans les limites officielles ». Le paramètre  $\beta$ -sito apparent/campestérol comprend les deux paramètres les plus sensibles pour détecter les mélanges frauduleux d'huile d'olive avec des huiles étrangères à forte teneur en acide linoléique.

Cette note est facile à utiliser puisqu'elle comprend une condition que doivent remplir les huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite de l'acide linoléique. Elle est efficace tant pour détecter les fraudes que les huiles d'olive vierges déviantes provenant d'Espagne et du Maroc, qui sont les principaux pays où l'on trouve une quantité importante d'huiles d'olive vierges qui s'écartent de la limite officielle de l'acide linoléique. Les données et les études réalisées par le groupe de travail électronique du COI sur la limite de l'acide linoléique sont disponibles auprès du Secrétariat exécutif du COI. Le président devrait prendre en compte cet arbre de décision avant la rédaction de la révision finale de la norme du CODEX.

L'adoption de cet arbre de décision dans la norme du CODEX pourrait être une très bonne décision à condition que tous les pays producteurs d'huile d'olive vérifient son efficacité dans les huiles d'olive qui s'écartent de l'acide linoléique. Cette vérification doit être effectuée avec le plus grand soin afin d'éviter que des modifications ne soient nécessaires à l'avenir. Il convient de noter que l'efficacité de cet arbre de décision est vérifiée uniquement sur les échantillons déviants et non sur toutes les huiles d'olive de chaque pays.

##### **5. Expression des acides gras trans avec une décimale** (page 4 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Dans le RAPPORT SOMMAIRE FR11, le président indique que : « *En ce qui concerne l'expression des limites et le nombre de décimales à considérer, cette question a également été expliquée dans deux documents, mais il n'y a pas d'objection à le faire à nouveau. Pour des raisons de cohérence entre les normes Codex CXS 33 et CXS 210, les limites d'acides gras dans le projet apparaissent avec une seule décimale. En d'autres termes, rien n'a été modifié, seul le format du Codex a été conservé.*

*De plus, tant dans la première que dans la deuxième période de travail, il a été prouvé, en considérant les données du COI, que l'incertitude de la mesure de la méthode se trouve dans la deuxième décimale, ce qui signifie que ce chiffre est incertain, c'est-à-dire qu'il est inconnu avec certitude. Ainsi, la limite légale ne peut pas être placée dans la deuxième décimale car cela provoquerait une incertitude juridique dans le cas où une valeur serait proche de la limite la dépassant. »*

Le document CXS 33 Avant-projet de révision indique : « *En ce qui concerne le nombre de décimales pour les isomères trans, le changement est dû au fait que les valeurs de précision de la méthode ne permettent pas l'utilisation de deux décimales.* »

Le COI ne peut accepter d'exprimer les limites des acides gras trans à une décimale près. Une réflexion plus approfondie est nécessaire concernant l'incertitude de la méthode de mesure.

Le COI fait remarquer que la différence entre les normes du COI et du Codex concernant le nombre de décimales apparaît non seulement dans les acides gras trans mais également dans l'expression de toutes les limites d'acides gras, à l'exception de l'acide myristique. Dans la norme du CODEX, toutes les limites d'acides gras (cis et trans) sont exprimées avec une décimale, alors que dans la norme COI et le règlement de la Commission (CEE) 2568/91, les limites d'acides gras sont exprimées avec deux décimales. Cette expression a une grande influence sur les limites et peut entraîner une application non uniforme des normes internationales et sur l'efficacité de la méthode sur la cohérence entre la composition en TAG pour la détection des fraudes dans l'huile d'olive.



## 6. Arbres de décision pour le $\Delta 7$ -stigmastérol (page 4 de CX/FO 21/27/06 juin 2021).

La limite pour le  $\Delta 7$ -stigmastérol est écrite  $\leq 0,5$  [b] et est accompagnée de la note [(b) *Pour les huiles d'olive vierges, si la valeur est  $> 0,5$  et  $\leq 0,8\%$ , la valeur pour le campestérol doit être  $\leq 3,3$ ,  $\beta$ -sitostérol apparent/(campestérol+ $\Delta 7$ -stigmastérol)  $\geq 25$ , la valeur pour le stigmastérol  $\leq 1,4$  et la valeur pour  $\Delta ECN42$  doit être  $\leq |0,1|$ . Les valeurs des huiles de grignons d'olive raffinée doivent être  $> 0,5$  et  $\leq 0,7\%$ , ensuite le stigmastérol  $\leq 1,4\%$  et  $\Delta ECN42 \leq 0,4$ ].*

Dans le RAPPORT SOMMAIRE FR12, le président indique que : « *Quatre des cinq schémas publiés visent à résoudre les anomalies liées au  $\Delta 7$ -stigmastérol et, comme on peut le constater, les quatre schémas sont différents. Pour un même problème, quatre solutions différentes sont fournies, en fonction de l'huile considérée. Cela crée une instabilité puisqu'un problème similaire est abordé de quatre manières différentes, ce qui génère également une confusion, surtout lorsque les critères restrictifs de chaque schéma sont également différents.*

*Dans ce schéma restrictif, un critère qui ne peut être respecté, le numéro 2, est imposé. En revanche, le stigmastérol, qui respecte la limite spécifiée, est limité de 57,6 %, ce qui le porte à des valeurs que de nombreuses huiles vierges ne peuvent pas respecter. Enfin, le quatrième critère, relatif aux acides gras, qui respectent également la limite spécifiée, est limité de moitié.*

*Ce qui est également surprenant dans ces dispositifs, c'est que des restrictions sont imposées à des paramètres qui répondent déjà à la norme. Pourquoi ?*

*Les Membres du COI indiquent que ces schémas de décision répondent aux caractéristiques des huiles hors normes. Par conséquent, ces informations devraient toujours être disponibles pour consultation. Par conséquent, et dans un souci de transparence, les études ayant abouti aux cinq schémas de décision devraient être mises à la disposition de tous les membres du CCHG, étant donné que l'intention est de mettre en œuvre ces schémas dans CXS 33. »*

Dans le document CXS 33 *Avant-projet de révision*, il n'y a aucune référence à cette question.

Avant de répondre aux commentaires du président sur le RAPPORT SOMMAIRE FR12, il est utile de rappeler ce qu'est un arbre de décision.

Le principe de base de l'adoption d'un arbre de décision repose sur le fait que, si une limite plus élevée est acceptable pour un paramètre dévié, un ou plusieurs autres paramètres sont insérés dans l'arbre de décision avec des limites plus strictes que les limites officielles. Pourquoi ? Lorsque nous acceptons une limite moins stricte pour un paramètre d'authenticité critique, nous réduisons l'efficacité de ce paramètre dans la détection de la fraude. Nous devons donc trouver d'autres paramètres qui ont approximativement la même efficacité dans la détection de la fraude que celle du paramètre dévié lorsqu'il est utilisé avec sa limite officielle.

S'il n'y a pas de substitut au paramètre dévié, alors ce paramètre est irremplaçable et il faut chercher des solutions alternatives à un arbre de décision.

Ce qui précède devrait clarifier « *pourquoi des restrictions sont imposées à des paramètres qui répondent déjà à la norme* ». L'arbre de décision a un sens lorsque les limites des paramètres inclus dans l'arbre de décision sont plus strictes que les limites officielles.

Avant d'adopter un arbre de décision, il convient d'examiner les points suivants :

1. L'efficacité de l'arbre de décision dans la détection de la fraude dans l'huile d'olive.
2. L'efficacité de l'application de l'arbre de décision dans les échantillons analysés déviants.

Le groupe d'experts chimistes du COI étudie l'adoption d'arbres de décision pour les huiles d'olive qui s'écartent de la limite du  $\Delta 7$ -stigmastérol depuis 2013.

Le paramètre  $\Delta 7$ -STIGMASTENOL est très efficace pour détecter l'adultération des huiles d'olive, notamment dans les huiles de tournesol et de carthame. Ainsi, la seule solution aux écarts des huiles d'olive par rapport à la limite du  $\Delta 7$ -stigmastérol est d'adopter un arbre de décision.

Comme mentionné ci-dessus, le COI a adopté, après une étude approfondie, les quatre arbres de décision suivants pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive qui s'écartent de la limite officielle concernant le  $\Delta 7$ -stigmastérol :

Arbres de décision du COI $\Delta 7$ -stigmastérol				
Critère utilisé	Catégorie			
	HOVE et HOV	HOC, HGOR et HGOR+HOV	HOL	HOR et HOR+HOV
$\Delta 7$ - Stigmastérol %	>0,5 et $\leq$ 0,8	>0,5 et $\leq$ 0,7	>0,5 et $\leq$ 0,8	>0,5 et $\leq$ 0,8
Campestérol (%)	$\leq$ 3.3		$\leq$ 3.3	
Stigmastérol (%)	$\leq$ 1.4	$\leq$ 1.4		
( $\beta$ -sito app.)/(campe+ $\Delta 7$ -stigma)	$\geq$ 25			$\geq$ 24
Stigmastadiène (mg/kg)			$\leq$ 0,30	
$\Delta$ ECN42	$\leq$   0.10	$\leq$   0.40	$\leq$   0.15	$\leq$   0.15

Les autres paramètres respecteront les limites fixées dans la norme.

Tous les arbres de décision adoptés ont été examinés en ce qui concerne :

1. Leur efficacité dans la détection des fraudes dans l'huile d'olive, c'est-à-dire le risque de falsification lorsqu'un arbre de décision est appliqué en raison d'une augmentation autorisée de la limite officielle d'un paramètre. Au cours de cet examen, les paramètres les plus efficaces dans la détection de la fraude et leurs limites sont retenus.
2. Leur efficacité dans les échantillons déviants concernant le  $\Delta 7$ -stigmastérol.

Il s'agit de traiter les données statistiques des échantillons déviants et de calculer le pourcentage d'échantillons testés qui respectent la limite proposée pour chaque paramètre. Les paramètres les plus appropriés sont sélectionnés en fonction de la conformité des échantillons et un arbre de décision est créé pour le paramètre déviant et la catégorie d'huile d'olive vierge.

Les huiles de graines qui présentent une teneur élevée en  $\Delta 7$ -stigmastérol sont les suivantes : tournesol, tournesol à haute teneur en acide oléique, tournesol à teneur moyenne en acide oléique, carthame, carthame à haute teneur en acide oléique, soja et sésame. Les huiles végétales à forte teneur en  $\Delta 7$ -stigmastérol présentent simultanément une très forte teneur en campestérol (allant de 6,5 % à 24,2 %) et en stigmastérol (allant de 4,5 % à 19,2 %).

L'examen de la première étape a révélé que les paramètres les plus efficaces pour distinguer une huile d'olive à haute teneur en  $\Delta 7$ -stigmastérol d'une huile d'olive frelatée avec des huiles de graines à haute teneur en  $\Delta 7$ -stigmastérol sont :  $\Delta 7$ -stigmastérol,  $\Delta$ ECN42,  $\beta$ -sitostérol apparent,  $\beta$ -sitostérol apparent / (campe+ $\Delta 7$ -stigma), campestérol et stigmastérol.

L'efficacité des paramètres ci-dessus est affectée par la limite correspondante. Ainsi, le paramètre stigmastérol (limite  $\leq$ 1,8%) est inutile, puisque dans ce cas, les paramètres campestérol (limite  $\leq$ 3,3%),  $\beta$ -sitostérol apparent (limite  $\geq$ 93,0) et  $\beta$ -sitostérol apparent / (campestérol+ $\Delta 7$ -stigmastérol) (même avec une limite  $\geq$ 23) sont plus efficaces pour contrôler la fraude.

Lors de l'examen de la deuxième étape, un arbre de décision a été créé pour chaque catégorie en fonction de la conformité avec la limite proposée pour chaque paramètre des échantillons déviants disponibles.

Ainsi, les « quatre schémas sont différents » car la composition des huiles de chaque catégorie est différente. Le commentaire « Cela crée de l'instabilité... et génère aussi de la confusion » est incorrect, puisque les arbres de décision devraient être efficaces à la fois pour détecter la fraude et les échantillons déviants.

**L'arbre de décision pour les huiles d'olive vierges extra et vierges** comprend tous les paramètres sensibles pour la détection des huiles de graines à haute teneur en  $\Delta 7$ -stigmastérol. Il est strict mais très efficace dans la détection de la fraude. De plus, la conformité des échantillons déviants disponibles était très bonne. Le commentaire « un critère qui ne peut être respecté, le numéro 2, est imposé » n'est pas correct. Ce n'est que lorsqu'un échantillon présente un campestérol = 3,3 qu'il est rarement question de respecter la limite de 25 ou 24 concernant le  $\beta$ -sito app.)/(campe +  $\Delta 7$ -stigma). Habituellement, les échantillons qui s'écartent en  $\Delta 7$ -stigmastérol présentent une faible teneur en campestérol.

En ce qui concerne le stigmastérol, il n'existe pas de limite officielle pour ce paramètre (seulement < campestérol). Cependant, comme mentionné précédemment, la valeur de stigmastérol 1,8% est inutile pour détecter les huiles de graines à haute teneur en  $\Delta 7$ - stigmastérol. De même, le stigmastérol n'a pas pu être utilisé pour détecter l'ajout d'huiles de graines à haute teneur en  $\Delta 7$ - stigmastérol aux huiles d'olive lampantes, en raison de la teneur en stigmastérol plus élevée de cette catégorie par rapport à celle des huiles d'olive vierges extra et vierges (dans certains cas, plus élevée que le campestérol). Quant au paramètre  $\Delta ECN42$ , sa présence dans l'arbre de décision avec la limite officielle  $|0,20|$  n'a pas de sens. En revanche, la conformité des échantillons déviants disponibles à la limite  $|0 \leq, 10|$  était très bonne.

**L'arbre de décision pour les HOC, HGOR et HGOR+HOV** ne comprend que les paramètres stigmastérol et  $\Delta ECN42$  car la conformité des échantillons déviants disponibles de ces catégories aux limites des autres paramètres n'était pas bonne. En outre, la limite supérieure du  $\Delta 7$ - stigmastérol est de 0,7 % en raison des données statistiques de ces catégories.

Enfin, **l'arbre de décision pour les HOR et les HOR+HOV** ne comprend que les paramètres  $\beta$ -sito app./ (campe+ $\Delta 7$ -stigma) et  $\Delta ECN42$ . Le GTe du COI a proposé cet arbre de décision en mars 2021. Il s'agit d'une simplification de l'arbre de décision précédent.

Le COI tient à préciser qu'il a entrepris de simplifier les arbres de décision afin de les rendre plus faciles à utiliser et plus efficaces. Étant donné qu'un arbre de décision qui comprend de nombreux paramètres et limites impose de nombreuses restrictions et rend son utilisation difficile, la simplification d'un arbre de décision (non au détriment de son efficacité dans la lutte contre la fraude) permet également de corriger certaines incompatibilités. Par exemple, le paramètre campestérol pourrait être supprimé d'un arbre de décision si le paramètre  $\beta$ -sito app./ (campe+  $\Delta 7$ -stigma) est inclus. Le COI considère également qu'il est absolument nécessaire de confirmer l'efficacité des arbres de décision dans les échantillons déviants en analysant des lots de données provenant de régions productrices d'huile d'olive qui présentent des déviations concernant le  $\Delta 7$ -stigmastérol.

En conclusion, le COI précise que les études sur ces arbres de décision ont commencé en 2013 et qu'elles sont toujours en cours. Elles sont toutes disponibles auprès du Secrétariat exécutif du COI.

**7. Déclaration sur la composition en stérols** [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] (page 5 de CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette déclaration a été proposée dans les DT5, DT7 et DT10. Le COI a envoyé ses arguments pour justifier son désaccord à l'égard de cette déclaration. Même si la plupart des pays étaient contre cette déclaration, elle est considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.

Concernant cette question, le président a formulé le commentaire suivant dans le RAPPORT DE SYNTHÈSE FR10 : « *Si le reste des stérols et les paramètres d'authenticité sont conformes à la norme, il n'est pas nécessaire de poser cette question (comment conclure si la déviation est due à des cultivars d'origines spécifiques ou à l'adultération de cette huile d'olive avec certaines huiles de graines ?) et l'huile doit être considérée comme conforme. Une fois de plus, il est souligné que ne pas le faire implique d'accepter une décision incertaine. Même si l'huile est déclarée non conforme, la question posée par le COI reste sans réponse. De plus, le risque de violation de la présomption d'innocence d'un producteur ou d'un opérateur qui en résulte demeure, puisqu'il n'y aurait pas de preuve indiscutable que l'huile a été frelatée.* » En outre, le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique : « *Cette déclaration ne fait pas l'objet d'un accord et n'est très probablement pas prise en compte.* »

Le COI n'est pas d'accord avec cette proposition. Selon le président, la proposition n'autorise qu'un seul écart par rapport aux limites officielles concernant la teneur en stérols indépendants ou en stérols totaux d'une huile d'olive, afin d'éviter une décision incertaine sur l'authenticité. Or, l'analyse des stérols est précieuse pour détecter les fraudes. Les limites pour chaque stérol indépendant ont été adoptées après une étude approfondie pour détecter la falsification d'une huile d'olive avec un autre type d'huile végétale, et aucune limite de stérol ne peut être remplacée par une autre. Accepter une déviation sans fixer un autre critère conduirait à la conclusion que l'huile est incontrôlable tant au niveau de sa commercialisation loyale que de sa consommation.

Le COI souhaite réitérer le fait que la conformité d'une huile d'olive à toutes les limites de stérols et, en général, à tous les critères de pureté, devrait être obligatoire pour vérifier son authenticité. Dans le cas contraire, la probabilité que des huiles autres que l'huile d'olive lui soient ajoutées est nettement plus

élevée que la probabilité qu'elle soit produite à partir d'une composition anormale d'une huile d'olive authentique.

Pour l'instant, le seul outil fiable pour faire face aux écarts de certaines huiles d'olive authentiques par rapport aux limites officielles concernant les acides gras ou les stérols individuels est l'adoption d'un arbre de décision fondé sur des preuves scientifiques. De cette façon, on reconnaît l'authenticité d'une huile qui provient de cultivars d'origines spécifiques tout en excluant le risque de falsification.

Les experts chimistes du COI travaillent dans ce sens afin d'adopter des normes adaptées à leur objectif, à savoir garantir un commerce équitable et protéger le consommateur.

**8. Considérer  $\Delta K$  comme un paramètre d'authenticité pour les catégories d'huiles d'olive vierges extra et vierges** (page 5 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été formulée dans le DT10. Même si la plupart des pays étaient contre la proposition, elle est considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.

Le COI a envoyé ses arguments pour justifier son désaccord avec cette proposition. Dans le RAPPORT DE SYNTHÈSE RF10, le président a formulé le commentaire suivant : « Le  $\Delta K$  va être maintenu comme un paramètre d'authenticité des huiles vierges, sans être exprimé comme une valeur absolue, comme indiqué par le COI et qui, par erreur, a été indiqué ainsi dans le projet. Il est maintenu comme paramètre de qualité pour les huiles raffinées et leurs mélanges avec de l'huile d'olive vierge et vierge extra, bien que dans les mois à venir, il puisse être débattu de son maintien dans la norme. »

En outre, dans le document CXS 33 Avant-projet de révision, il est indiqué : « Le nom de la détermination analytique a fait l'objet d'un accord. Elle est incluse comme facteur de composition des huiles vierges et vierges extra car elle est un indicateur de la présence d'huiles raffinées. »

Le COI souhaite réitérer son avis sur l'inclusion du  $\Delta K$  dans les critères de qualité ou de pureté.

L'absorbance à 270 ou 268 nm est due à des composés produits lors d'une étape secondaire de l'oxydation ou lorsque l'huile est soumise à des traitements technologiques.

L'indice  $\Delta K$  est un critère de discrimination entre une huile d'olive vierge de mauvaise qualité et une huile d'olive frelatée avec de l'huile raffinée.

Par conséquent, l'absorbance à K270 ou K268 et l'indice  $\Delta K$ , en plus d'être des critères de qualité, pourraient également être utilisés comme critères de pureté.

Sur la base de ce qui précède, le COI considère que le paramètre  $\Delta K$  doit rester un critère de qualité **pour les catégories d'huile d'olive vierge extra et vierge comme pour les autres catégories**. Toutefois, une note pourrait être adoptée pour indiquer que : « Le K270 ou K268 comme le  $\Delta K$  peuvent également être utilisés comme critères de pureté pour la détection des huiles raffinées ». Cette note aide également les autorités de contrôle, afin qu'elles ne concluent pas nécessairement que les valeurs de  $\Delta K$  sortant de la limite signifient une fraude et non que l'huile d'olive vierge est de mauvaise qualité.

**9. Exprimer la médiane du défaut par rapport à la limite entre les catégories propre et impropre à la consommation, sans décimale. Par conséquent, la médiane du défaut prédominant devrait être 3** (page 6 de CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été discutée dans le DT4 et à nouveau dans le DT11. Même si la plupart des pays étaient contre cette proposition, elle est considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.

Dans le RAPPORT SOMMAIRE FR10, le président a formulé le commentaire suivant : « Si la position majoritaire du COI et de ses Membres consiste uniquement à adopter une médiane de 3,5, alors il n'y a rien à ajouter. Toutefois, le président estime qu'une limite avec une décimale est incohérente et entraînera une incertitude juridique pour la norme. Il souhaite donc que la plénière du CCHG ait le dernier mot, et le décharge ainsi de toute responsabilité pour l'adoption d'une limite qui est ressentie en toute conscience comme mauvaise à divers points de vue. »

En outre, le document CXS 33 Avant-projet de révision indique : « Une limite de trois, sans décimale, a été proposée comme solution de consensus, étant donné que c'est dans la première décimale que se trouvent l'erreur d'analyse et l'incertitude de la mesure. Les limites légales ne peuvent être affectées par aucune des deux. À discuter. »

Cette proposition a été longuement discutée au sein du GTe MÉDIANE du COI, et le COI a envoyé ses arguments pour justifier son désaccord à l'égard de cette proposition.

Le COI considère qu'il s'agit d'une question très importante car, après la suppression de la catégorie vierge *courante*, la médiane proposée du défaut prédominant sera la limite entre les catégories *propre* et *impropre à la consommation*. La limite actuelle du Codex de 2,5 correspond à la limite de 3,5 fixée dans la Norme commerciale du COI, sachant que la limite du COI tient déjà compte de l'incertitude de la méthode.

La proposition du Codex est simplement un arrondi de la limite déjà existante de 2,5 dans la norme CODEX STAN 33. Cela signifie que les valeurs médianes comprises entre 2,5 et 3,4 sont considérées comme se situant dans la limite 3. On pourrait noter que moins il y a de décimales dans l'expression d'une limite, plus sa tolérance est grande, c'est-à-dire l'intervalle dans lequel se trouve un résultat conforme. Cependant, cette proposition ne précise pas si elle acceptera la déclaration figurant dans la méthode du COI (§10.4 de la méthode COI/T.20/Doc. No. 15/Rev. 10 : « Les limites de ces intervalles ayant été établies en tenant compte de l'erreur de la méthode, elles sont considérées comme absolues »). Si ce n'est pas le cas, la déclaration ci-dessus devra être supprimée de la méthode. Chaque laboratoire peut alors utiliser le calcul d'incertitude élargie effectué par le laboratoire lors de l'évaluation de la conformité d'un échantillon avec la limite légale. Ici, la conformité ou non d'un échantillon dépend des valeurs de CVr% et Me. Lorsque la valeur du CVr% est élevée (valeur maximale de 20,0), une huile d'olive vierge courante qui atteint presque la catégorie lampante du COI peut être caractérisée comme une huile d'olive vierge. C'est un argument contre la proposition du président du GTE.

Si la proposition mentionnée accepte la déclaration figurant dans COI/T.20/Doc. No. 15/Rev. 10, alors il s'agit simplement d'une augmentation de la limite de la norme Codex de 2,5 à 3,4. Cependant, dans ce cas, la limite devrait contenir la valeur 3,5, selon le raisonnement de 2007 pour la modification de la limite de 2,5 à 3,5.

En conclusion, dans les deux cas ci-dessus, la proposition laisse beaucoup de marges pour l'interprétation des résultats, et elle entraîne des modifications dans les statistiques de la méthode. Les différentes approches concernant l'utilisation de l'incertitude de la mesure entravent l'application uniforme des normes législatives. Par conséquent, un accord devrait être obtenu pour l'utilisation de l'incertitude.

La méthode organoleptique du COI est le résultat de près de 40 ans d'étude et d'application, réalisées selon une approche scientifique et avec le consensus de tous les Membres du COI. Cette méthode est conçue spécifiquement pour la classification de l'huile d'olive vierge, au moyen d'un traitement statistique non paramétrique. S'il est important de rechercher l'harmonisation entre les différentes normes et le consensus sur cette question au sein du Codex pour être d'une grande aide au commerce international, cela ne peut se faire avec un calcul mathématique impliquant des chiffres comparables mais avec des significations différentes. Le COI estime que les experts du COI doivent procéder à un examen scientifique avant d'adopter une telle proposition. Il convient de clarifier le nombre de décimales autorisé d'une limite légale par rapport au nombre de décimales de l'erreur analytique et l'utilisation ou non de l'incertitude de la mesure lors du contrôle de la conformité. Ce n'est que si un accord est trouvé que l'on pourra parvenir à une application uniforme des normes légales (voir le rapport du COI sur la limite de 3 de la médiane du défaut prédominant - 11 juin 2020).

**10. [Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)] Ajouter ce paramètre à la section 3** (page 6 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été discutée dans le DT6 (pour inclure le paramètre de qualité des esters éthyliques dans l'annexe de CXS-33) et à nouveau dans le DT11 (pour ajouter ce paramètre au corps principal). Elle est considérée comme une question faisant l'objet d'un consensus.

Le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique que : « *Il est proposé d'inclure ce paramètre comme facteur de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Certains membres souhaitent que le PPP et les 1, 2 DGA soient inclus en même temps. Ce paramètre a été contesté par le COI et ses Membres depuis de nombreuses années. À discuter.* »

Le COI est d'accord. Étant donné que ce paramètre est un critère de qualité, que la méthode de sa détermination a été étudiée de manière approfondie et que sa limite (35 mg/kg) a été vérifiée en l'appliquant à des huiles d'olive vierges extra provenant de différents pays, le paramètre des esters éthyliques devrait être inclus dans la norme en tant que critère obligatoire (voir le rapport du COI sur les esters éthyliques d'acides gras - 11 juin 2020).

**11. Critère de qualité des huiles d'olive vierges extra [1,2-diglycérides (% diglycérides totaux)]. Ajouter ce paramètre à l'annexe** (page 9 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été discutée dans le DT11 (pour ajouter ce paramètre à l'annexe) et dans le DT13. Elle est considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.



Le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique que : « *Il est proposé d'inclure ce paramètre dans l'annexe. Il s'agit d'un test de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Sa valeur devrait être supérieure à 35. Son inclusion ne fait pas l'objet d'un accord.* »

Les études menées jusqu'à présent par le COI ne sont pas encourageantes pour l'utilisation des paramètres pyrophytine A et 1,2-diglycérides comme critères de qualité. En outre, les méthodes de leur détermination sont à l'étude (voir le rapport du COI sur les PPP et les DAG - 11 juin 2020).

- 12. Critère de qualité des huiles d'olive vierges extra [Pyrophéophytine « a » (% de pigments de chlorophylle totaux)]. Ajouter ce paramètre dans l'annexe** (page 9 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été discutée dans le DT11 (pour ajouter ce paramètre à l'annexe) et dans le DT13. Elle est considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.

Le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique que : « *Ce paramètre est un test de qualité pour l'huile d'olive vierge extra. Il est proposé de l'inclure dans l'annexe. Sa valeur devrait être inférieure à 17. Son inclusion ne fait pas l'objet d'un accord.* »

Les études menées jusqu'à présent par le COI ne sont pas encourageantes pour l'utilisation des paramètres pyrophytine A et 1,2-diglycérides comme critères de qualité. En outre, les méthodes de leur détermination sont à l'étude (voir le rapport de la COI sur les PPP et les DAG - 11 juin 2020).

- 13. Déplacer la teneur totale en stérols des huiles d'olive vierges à l'annexe du document CXS-33** (page 11 du document CX/FO 21/27/06 juin 2021).

Cette proposition a été discutée dans le DT7, DT8, DT10 et à nouveau dans le DT11. Le COI a envoyé ses arguments pour justifier son désaccord sur cette proposition. Même si la plupart des pays étaient contre cette proposition, elle a été considérée comme une question sur laquelle il n'y a pas de consensus.

Dans le RAPPORT SOMMAIRE FR10, le président indique que : « *La question clé est de savoir pourquoi la teneur totale en stérols est considérée comme un paramètre d'authenticité. Plusieurs arguments ont été établis, qui remettent sérieusement en question cette considération. On ignore à ce jour quels sont les motifs pris en compte et, surtout, quelle est la pratique frauduleuse qui peut être objectivement démontrée si une huile authentique présente une teneur inférieure à 1 000 mg/kg.... S'il faut choisir entre sauvegarder les producteurs d'huiles d'olive vierges authentiques avec des arguments cohérents, et ne pas le faire parce que cela pourrait augmenter un prétendu risque théorique de fraude avec des huiles qui peuvent être facilement révélées par d'autres tests plus simples, plus sensibles et plus spécifiques, la position la plus raisonnable est de favoriser la première option... Par conséquent, la teneur en stérols totaux des huiles vierges sera initialement incluse dans l'annexe de la norme à présenter à la plénière du CCHG pour produire la décision finale.* »

De même, le document CXS 33 *Avant-projet de révision* indique : « *Il est proposé de transférer le facteur de l'huile vierge à l'annexe, car il n'est pas considéré comme approprié de vérifier l'authenticité d'une huile, pour deux raisons : 1. Il manque de spécificité et 2. Il existe de nombreuses huiles authentiques dont la teneur est inférieure à 1 000 mg/kg. Cette question ne fait pas l'objet d'un consensus.* »

La teneur en stérols totaux a été adoptée comme critère d'authenticité pour protéger l'huile d'olive de l'adultération avec des huiles de graines à faible teneur en stérols totaux. Les huiles de graines à faible teneur en stérols totaux sont principalement les huiles de graines déstérolisées et tous les types d'huiles de palme et de palmiste.

Bien qu'il existe d'autres paramètres efficaces pour la détection des huiles étrangères à faible teneur en stérols totaux, le COI considère que la teneur en stérols totaux des huiles d'olive vierges extra et vierges doit rester dans le corps de la norme Codex, à côté des stérols individuels, puisqu'elle fait partie de la méthode de détermination des stérols. En effet, ces dernières années, il a été constaté que de nombreuses huiles d'olive vierge extra monovariétales présentaient des stérols totaux inférieurs à la limite adoptée. Il est peut-être temps d'envisager de réduire la limite, une fois que des données scientifiques auront été recueillies et qu'une évaluation aura été faite de l'impact potentiel de cette mesure sur l'efficacité des stérols individuels dans la détection des fraudes. La limite de 1000 mg/kg a été adoptée dans le passé, lorsque les huiles d'olive vierges extra monovariétales produites à partir d'olives récoltées tôt n'étaient pas courantes. Le COI mène actuellement une étude sur ce paramètre et a demandé à tous les pays producteurs de fournir des données et des échantillons. Par conséquent, toute décision concernant ce paramètre serait prématurée si elle était prise avant la fin des études.

À l'exception des questions ci-dessus, sur lesquelles un consensus n'a pas été atteint et qui seront soumises à la 27<sup>e</sup> session du CCHG pour examen, les points suivants, qui figurent à l'ANNEXE 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président, nécessitent des corrections :

- ✓ **PAGE 6 Arbres de décision pour le  $\Delta 7$ -stigmasténoI** : Comme pour l'arbre de décision du campestérol, dans les arbres de décision pour le  $\Delta 7$ -stigmasténoI, la phrase « Les autres paramètres doivent respecter les limites fixées dans la norme » doit être ajoutée.
- ✓ **PAGE 8 8.11 Détermination du  $\Delta K$**  : Le titre de la méthode est « Absorbance dans la région ultraviolette ». Cette méthode est déjà mentionnée au point 8.4. Le paragraphe 8.11 doit donc être supprimé.
- ✓ **PAGE 8 8.13 Détection de traces de solvants halogénés** : La méthode COI/T.20/Doc. n° 8 du COI doit être ajoutée.
- ✓ **PAGE 8 Méthode d'échantillonnage ISO 661 et ISO 5555** : Les deux méthodes doivent être écrites séparément avec leur titre. C'est-à-dire, « ISO 661 Préparation de l'échantillon » et « ISO 5555 Échantillonnage ».
- ✓ **PAGE 9 1.1 Caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges extra et vierges : Voir section 3.3.1.** Pour l'homogénéité de la norme, cette référence doit être supprimée. Deux autres paramètres, le  $\Delta K$  et la teneur en stérols totaux, sont également inclus dans le corps du texte et dans l'annexe, selon la catégorie appliquée. Cependant, il n'existe pas de référence analogue pour ces paramètres à celle des caractéristiques organoleptiques.
- ✓ **PAGE 11 Méthode d'échantillonnage ISO 661 et ISO 5555** : Les deux méthodes doivent être mentionnées séparément avec leur titre. C'est-à-dire : « ISO 661 Préparation de l'échantillon » et « ISO 5555 Échantillonnage ».

En outre, à la page 5 de la Norme commerciale du COI révision 16, la note 2 sur l'huile d'olive raffinée stipule ce qui suit : « Lorsque l'huile a une teneur en érythrodiol + uvaol comprise entre 4,5 et 6 %, la teneur en érythrodiol doit être < 75 mg/kg ». Cette note n'a pas été discutée par le groupe de travail électronique du Codex.

Outre ce qui précède, le COI juge utile d'examiner d'autres points, tels que la suppression de la catégorie *huile d'olive vierge courante* de la Norme, qui n'a pas fait l'objet d'un consensus mais a été approuvée par le CCHG26 lors de la plénière de 2019.

En fait, dans le document **P1 du FR1**, il a été proposé de supprimer la catégorie *huile d'olive vierge courante* de la norme CODEX STAN 33-1981.

- Selon les formulaires de réponse, l'Algérie, l'Argentine, le Maroc, la Syrie et la Tunisie étaient contre la suppression de cette catégorie afin de garantir l'harmonisation des normes internationales et compte tenu de l'absence de preuves scientifiques indiquant que l'huile d'olive vierge courante est nocive pour l'homme.
- L'Argentine a également déclaré l'importance commerciale de cette catégorie pour certains pays et a souligné l'importance de parvenir à un consensus avant la prochaine réunion du CCHG.
- L'Australie, le Canada, l'Allemagne, l'Iran, l'Italie, la Pologne, le Portugal, l'Espagne et les États-Unis ont soutenu la proposition. L'UE serait favorable à la suppression de la catégorie vierge *courante* de la norme du Codex, telle qu'elle est actuellement définie, mais a souligné l'absence de preuves scientifiques indiquant que l'huile d'olive vierge courante est nocive pour les consommateurs. Certains membres du Codex considèrent que l'huile d'olive vierge courante peut être vendue directement aux consommateurs.
- Le Brésil, la Croatie et la Grèce ont suggéré que le Comité fournisse une proposition alternative.
- Lors de la dernière réunion du CCHG, certains pays qui ne sont pas représentés au sein du groupe de travail électronique n'ont pas accepté la proposition de supprimer la catégorie huile d'olive vierge courante, en l'occurrence le Ghana, la Tanzanie, l'Ouganda et l'Uruguay.

Sur ce point, nous rappelons que, suite à la **section 3 point 27** du **REP 19/FO** : « Une délégation a remis en question le raisonnement sur lequel s'appuyait la recommandation de supprimer la définition. Soulignant le mandat du Codex, qui consiste à assurer l'harmonisation des normes alimentaires internationales, la promotion d'un commerce équitable des denrées alimentaires, et la protection des consommateurs, la délégation a fait remarquer que la classification concernant l'huile d'olive vierge courante existait dans l'Accord international des Nations Unies sur l'huile d'olive et les olives de table (2015), et que sa suppression

entraverait le commerce en raison de la discordance qui pourrait résulter de l'existence de différentes normes. Cette opinion a été appuyée par d'autres délégations et un observateur » ; et **point 29** : « La délégation du Maroc, avec le soutien de la Syrie et du Soudan, a formulé des réserves quant à la décision, et a également attiré l'attention du Comité sur les observations écrites de la Tunisie et de l'Uruguay sur cette même question ».

En outre, le COI et d'autres délégations ont exprimé leurs préoccupations quant à la suppression de la catégorie *huile d'olive vierge courante* dans le projet de révision de la norme CXS 33-1981. Cela a été mentionné au **point 105** du rapport **REP19/CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION (CAC)** : « La CAC 42 a pris note de la préoccupation exprimée par l'observateur du COI concernant une proposition du CCHG de supprimer la catégorie huile d'olive vierge courante de la norme sur l'huile d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981). Cette préoccupation a été partagée par deux autres délégations qui ont demandé au CCHG et au GTe de réexaminer cette proposition conformément à la réserve émise lors de la CCHG26. »

Il est important de noter également que le COI a envoyé des rapports scientifiques approuvés par tous les experts du COI le 11 juin 2020. Ces rapports portaient sur les sujets suivants :

1. La catégorie *huile d'olive vierge courante*
2. La limite de 3 de la médiane du défaut prédominant
3. La composition en acides gras
4. Les esters éthyliques
5. Les pyrophytines et les diacylglycérols (PPP et DAG)

Malheureusement, le président n'a pas tenu compte de ces rapports dans ses conclusions.

En outre, les points suivants sont couverts par l'Accord international 2015 :

- L'article 1 fixe comme objectif principal d'œuvrer pour l'uniformisation des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques des huiles d'olive afin d'éviter toute entrave aux échanges.
- L'article 20 demande à ses Membres d'appliquer les dénominations fixées par l'Accord dans leur commerce international et d'encourager leur application dans leur commerce national.
- L'article 22 oblige les membres signataires à n'adopter aucune mesure qui soit contraire aux obligations que leur impose l'Accord.

Cette catégorie est reconnue comme comestible et fait l'objet d'un commerce national et international dans plusieurs pays membres du COI. La proposition du président, à laquelle le Secrétariat exécutif du COI n'a pas souscrit, a également suscité la réaction de plusieurs pays. Ils ont souligné le préjudice que la suppression de la catégorie *huile d'olive vierge courante* causerait au commerce et la confusion qui pourrait résulter de la coexistence de différentes normes internationales. Le COI a noté que l'Algérie, l'Égypte, le Liban, la Jordanie, le Maroc, la Tunisie et la Turquie ont exprimé leurs préoccupations à ce sujet et ont informé le Secrétariat du Codex de son impact. L'Uruguay s'est également opposé à cette proposition lors de la 26<sup>e</sup> réunion du CCHG.

Les tableaux ci-dessous présentent les statistiques sur les pays producteurs du COI.

OLIVE OILS						
Country	Crop year 2018-19			Crop year 2018-19- Provisional balance		
	Prod1 (1000tonnes)	Export (1000tonnes)	% Export/Prod1	Prod1 (1000tonnes)	Export (1000tonnes)	%Export/Prod 1
Algeria	97	0	0,0	125,5	0,0	0,0
Egypt	41	0,5	1,2	40,0	1,0	2,5
Iran	11,5	0	0,0	9,0	0,0	0,0
Jordan	21	0,5	2,4	24,5	3,5	14,3
Lebanon	17,5	6,5	37,1	14,0	6,5	46,4
Morocco	200	28	14,0	145,0	10,5	7,2
Tunisia	140	160	114,3	440,0	355,0	80,7
Turkey	193,5	55	28,4	230,0	45,0	19,6
Uruguay	0,5	0	0,0	2,5	1,0	40,0
Syria	154	18	11,7	118,0	15,0	12,7
total A	876	268,5	30,7	1148,5	437,5	38,1
% total A/TOTAL	<b>26,5</b>	<b>27,7</b>		<b>35,2</b>	<b>35,3</b>	
TOTAL	3304	969	29,3	3258,9	1241,0	38,1

Le COI considère qu'il n'y a pas de consensus sur ces points et que, compte tenu de l'impact important qu'elle peut avoir sur le commerce international, cette proposition ne devrait pas être adoptée.

En ce qui concerne la note mentionnée au point 3.1 de la proposition du président du GTe : « Note : L'huile d'olive vierge authentique qui ne répond pas à un ou plusieurs des critères de qualité de l'huile d'olive vierge de la présente norme est désignée HUILE D'OLIVE LAMPANTE. Elle est jugée impropre à la consommation humaine, telle quelle ou mélangée à d'autres huiles. »

Le COI a exprimé son opinion sur ce point :

- Dans le FR2 :

*« Une catégorie pour les huiles qui ne sont pas directement comestibles ne devrait pas être incluse dans la norme du Codex Alimentarius. Cette norme est une norme alimentaire et ne doit donc s'appliquer qu'aux huiles comestibles, conformément aux principes généraux du Codex Alimentarius. »*

*En tout état de cause, la dénomination et la définition des normes internationales devraient être harmonisées afin d'éviter les obstacles au commerce international. »*

- Dans le FR4 :

*« Le champ d'application de la norme Codex, comme indiqué dans les objectifs généraux du Codex Alimentarius (Section I Art. 2), est constitué par les huiles comestibles. Les huiles d'olive vierges lampantes ne sont pas propres à la consommation en l'état, cette catégorie ne doit donc pas être incluse dans la norme du Codex Alimentarius. La norme du Codex est une norme alimentaire créée pour faciliter l'harmonisation et le commerce international. (Section I Art.1). Les normes alimentaires du Codex ne constituent pas une alternative aux législations nationales (Section I Art. 3) ».*

Le COI considère donc que le consensus n'a pas été atteint sur cette question et que cette note doit figurer entre crochets.

Enfin, le COI souhaite aborder une autre question importante sur laquelle il n'y a pas de place pour la discussion. Il s'agit du nombre de décimales des limites pour les acides gras libres, l'indice de peroxydes, la composition des acides gras et le  $\Delta$ ECN42, qui est lié à l'erreur analytique et à l'incertitude de la mesure. Cette question a déjà été mentionnée au point 5 de ce document concernant l'expression des **limites** des acides gras trans **à une décimale** et au point 9 concernant l'expression de la **limite de la médiane du défaut entre les catégories propre et impropre à la consommation à aucune décimale**.

Le nombre de décimales a une grande influence sur les limites, supposant une mise en œuvre non uniforme des normes internationales. En outre, des approches différentes concernant l'utilisation de l'incertitude de la mesure entravent l'application uniforme des normes législatives. Le COI estime que les experts du COI doivent procéder à une réflexion scientifique sur ce point. Le nombre de décimales autorisé d'une limite légale liée au nombre de décimales de l'erreur analytique et l'utilisation ou non de l'incertitude de la mesure

lors du contrôle de la conformité doivent être clarifiés. Ce n'est que si un accord est trouvé sur cette question que l'on pourra parvenir à une application uniforme des normes légales.

**Conclusion** : Le COI propose d'adopter lors de la 27<sup>e</sup> session plénière du CCHG les propositions qui font l'objet d'un consensus et de continuer à travailler sur une base scientifique et objective afin de parvenir à un consensus sur les autres points.

En outre, certaines questions importantes qui ont été agréées lors de la 26<sup>e</sup> session plénière du CCHG en 2019, mais sur lesquelles il n'y a pas eu de consensus, devraient être réexaminées afin de parvenir à un accord. Il s'agit notamment de la suppression de la catégorie *vierge courante* de la norme, qui ne figure pas dans l'annexe 2 de l'avant-projet de norme envoyé par le président. Il s'agit d'une question de la plus haute importance pour des pays qui produisent environ un tiers de l'huile d'olive dans le monde et, par conséquent, pour le commerce international. Un accord doit être trouvé sur cette question. Sinon, il sera impossible de garantir l'application uniforme des normes et l'harmonisation.

Nous devons toujours garder à l'esprit que l'harmonisation des normes internationales favorise le commerce équitable, empêche les fraudes dans l'huile d'olive et protège le consommateur.

# CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



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)

## ANNEXE 1

### Différences entre les méthodes IOC, ISO et AOCS

<b>Acidité</b>			
<b>Norme</b>	<b>COI T.20/Doc.34/Rev. 1 (2017)</b>	<b>ISO 660 (2020) Méthode à froid</b>	<b>AOCS Cd 3d-63 (2017)</b>
<b>Solvant</b>	Éther diéthylique/éthanol (1:1)	Éther diéthylique/éthanol (1:1)	Toluène/2-propanol (1:1)
<b>Solvants alternatifs</b>	Toluène/éthanol (1:1) Toluène/2-propanol (1:1)	Toluène/éthanol (1:1) Toluène/2-propanol (1:1) Éther méthylique de tert-butyle/éthanol (1:1) Éther méthylique de tert-butyle/2-propanol (1:1) Éther de pétrole léger/éthanol (1:1) Éther de pétrole léger/2-propanol (1:1)	Non
<b>Solution de KOH</b>	Solution éthanolique de KOH 0,1 ou 0,5M	Solution éthanolique de KOH 0,1 ou 0,5M	KOH dans l'eau 0.1M
<b>Solutions alternatives</b>	KOH dans l'eau NaOH dans l'eau	KOH dans l'eau NaOH dans l'eau KOH dans le méthanol NaOH dans le méthanol	KOH dans le méthanol
<b>Solution d'indicateur</b>	10 g/L de phénolphtaléine dans de l'éthanol 20 g/L de bleu alcalin 6B dans de l'éthanol 20 g/L de Thymolphtaléine dans l'éthanol	20 g/L de bleu alcalin dans l'éthanol 20 g/L de Thymolphtaléine dans l'éthanol	10 g/L de phénolphtaléine dans du 2-propanol
<b>Persistance de la couleur au point final</b>	10 secondes	15 secondes	30 secondes
<b>Quantité d'échantillon</b>	Selon le tableau	Selon le tableau	Selon le tableau



<b>Résultats</b>	Détermination unique	Détermination unique	Détermination unique
<b>Données de précision</b>	Oui (huile d'olive)	Oui (pour les huiles d'olive aussi)	Non disponible

<b>Indice de peroxyde</b>			
<b>Norme</b>	<b>COI T.20/Doc. 35/Rev. 1 (2017)</b>	<b>ISO 3960:2018</b>	<b>AOCS Cd 8b-90 (2017)</b>
<b>Solvant</b>	Acide acétique/chloroforme (3:2)	Acide acétique/iso-octane (3:2)	Acide acétique/iso-octane (3:2)
<b>Volume</b>	25 ml	50 ml	50 ml
<b>Solution de hiosulfate</b>	0.01N	0,1 N ou 0,01N	0,1N ou 0,01N
<b>Titration de la solution</b>	Oui	Non	Oui (avec du dichromate de potassium)
<b>Volume de la solution de KI</b>	1 ml	0,5 ml	0,5 ml
<b>Solution d'amidon</b>	10 g/L	10 g/L	5 g/L
<b>Volume</b>	Non spécifié	0,5 ml	0,5 ml
<b>Méthode de préparation</b>	Non	Oui	Oui
<b>Qualité de l'amidon</b>	Non	Non	Oui
<b>Quantité d'échantillon</b>	Selon le tableau	Selon le tableau	Selon le tableau
<b>Temps de réaction</b>	1 min + 5 min	1 min	1 min
<b>Volume d'eau</b>	75 ml	100 ml	30 ml
<b>Ajout d'émulsifiants</b>	NON	En option	Oui
<b>Blanc maximum</b>	0.05 mL de thiosulfate 0.01N	0.1 mL de thiosulfate 0.01N	0.1 mL de thiosulfate 0.1N
<b>Résultats</b>	Moyenne de 2 déterminations	Détermination unique	Détermination unique
<b>Données de précision</b>	Oui (pour les huiles d'olive)	Oui (pour les huiles d'olive aussi)	Oui (pour les huiles d'olive)

**Absorbance  
dans la région  
ultraviolette**

Norme	COI /T.20/Doc.19/Rev.5 (2019)	ISO 3656 (2017)	AOCS Ch 5-91 (2017)
<b>Solvants</b>	Iso-octane Cyclohexane	Iso-octane Cyclohexane	Iso-octane Cyclohexane Autres (éthanol pour l'huile de ricin)
<b>Quantité d'échantillon</b>	0,25 gr	0,05 à 0,25 gr	0,25 gr
<b>Préparation de l'échantillon</b>	Oui (filtre à 30 °C)	Oui (filtre à 30 °C)	Oui (filtre à 30 °C)
<b>Mesures effectuées à</b>	232 et 270 (cyclohexane) ou 232 et 268 (iso-octane)	232 et 270 (cyclohexane) ou 232 et 268 (iso-octane)	232 et 270 (cyclohexane) ou 232 et 268 (iso-octane)
<b>Cellule</b>	10 mm	10 mm	
<b>Détermination de K</b>	Oui ( $\lambda_{max}$ , $\lambda_{max+4}$ et $\lambda_{max-4}$ )	Oui ( $\lambda_{max}$ , $\lambda_{max+4}$ et $\lambda_{max-4}$ )	Oui ( $\lambda_{max}$ , $\lambda_{max+4}$ et $\lambda_{max-4}$ ) uniquement pour 270
<b>Absorbance spécifiée</b>	< 0,12 à 232 et < 0,05 à 270	< 0,12 à 232 et < 0,05 à 270	Non
<b>Données de précision</b>	Oui (232, 268, 270 et K pour les huiles d'olive)	Oui (232, 268, 270 et K pour les huiles d'olive)	Oui (232 et 268 pour l'huile d'olive aussi) Données de précision du COI pour 270 et K pour les huiles d'olive)
<b>Passage sur l'alumine</b>	Non	Non	Oui
<b>Test de l'activité de l'alumine</b>	Non	Non	Oui
<b>Étalonnage du spectromètre UV</b>	Oui	Oui	Non

Pourcentage de monopalmitate de 2-glycéryle		
Norme	COI/T.20/Doc. n° 23/Rev.1 (2017)	ISO 12872 (2010)
<b>Solvant</b>	Hexane ou iso-octane comme alternative	Hexane
<b>Neutralisation des huiles dont l'acidité libre est supérieure à 3% : procédure identique.</b>	50 g d'huile + 200 ml d'hexane + 100 ml d'isopropanol + un volume de solution d'hydroxyde de sodium à 12 % - Agiter et ajouter 100 ml d'eau - élimination de la phase savonneuse - lavage de la solution hexanique avec des portions de la solution isopropanol/eau 1:1 - élimination de l'hexane par distillation sous vide	
<b>Nettoyage par chromatographie conventionnelle :</b>	Solution de l'échantillon : 1 g d'huile dissous dans 10 ml de mélange hexane/éther diéthylique	

procédure identique	87:13 - purification de la solution sur une colonne de gel de silice de 25 g par élution de 150 ml de mélange hexane/éther diéthylique 87:13 - évaporation du solvant	
<b>Nettoyage alternatif de la chromatographie par SPE</b>	Purification de 1 ml de la solution échantillon sur une cartouche SPE en silice prête à l'emploi et élution avec 4 ml de mélange hexane/éther diéthylique 9/1	Purification de 1 ml de la solution échantillon sur une cartouche SPE en silice prête à l'emploi et élution avec 4 ml de mélange hexane/éther diéthylique 87:13
<b>Hydrolyse avec la lipase pancréatique</b> : procédure identique	0,1 g d'huile + 2 ml de solution tampon + 0,5 ml de solution de cholate de sodium 0,1 % + 0,2 ml de solution de chlorure de calcium 22 % + 20 mg de lipase - 2 min à 40°C - 1 ml d'éther diéthylique - transférer la solution d'éther dans un autre tube	
<b>Silylation</b> : procédure identique	100 µl de la solution d'éther - élimination du solvant + 200 µl de pyridine/HMDS/TMCS 9:3:1 - 20 min à température ambiante + 5 ml d'hexane	
<b>Colonne GC</b> : procédure identique	Colonne capillaire en silice, longueur 8 m à 12 m ; diamètre interne 0,25 mm à 0,32 mm, revêtue de méthylpolysiloxane ou de 5 % de phénylméthylpolysiloxane, avec une épaisseur de film de 0,10 µm à 0,30 µm, utilisable à 370 °C.	
<b>Température du four GC</b> : presque identique	Isotherme à 60°C pendant 1 min ; jusqu'à 180°C à 15°C/min ; jusqu'à 340°C à 5°C/min ; maintenir à 340°C pendant 13 min	Isotherme à 60°C pendant 1 min ; jusqu'à 180°C à 15°C/min ; jusqu'à 340°C à 5°C/min ; maintenir à 340°C pendant 20 min
<b>Résultats</b>	Détermination unique	Détermination unique
<b>Données de précision</b>	Oui (pour les huiles d'olive)	Oui (pour les huiles d'olive)

**Écart entre la teneur réelle et théorique en triglycérides à ECN 42**

<b>Norme</b>	<b>COI/T.20/Doc.n° 20/Rev4 (2017)</b>	<b>AOCS Ce 5b-89 (révisé en 2017)</b>
<b>Titre</b>	Détermination de la différence entre la composition réelle et théorique des triglycérides à ECN 42	Triglycérides dans les huiles végétales par HPLC
<b>Domaine d'application</b>	Détermination de la différence absolue entre les résultats expérimentaux des triglycérides (TG) en terme d'indice d'équivalent carbone 42 (ECN <sub>42</sub> <sup>HPLC</sup> ) obtenus par analyse directe de l'huile par chromatographie en phase liquide haute performance et la composition théorique des TG en terme d'indice d'équivalent carbone 42 (ECN <sub>42</sub> <sup>théorique</sup> ) calculée à partir de la composition en acides gras	Séparation et détermination quantitative des triglycérides dans les huiles végétales liquides, en fonction de leur nombre équivalent de carbone (NEC), par chromatographie liquide haute performance
<b>Solvant pour la purification de l'échantillon</b>	Éther de pétrole ou hexane (peut être remplacé par iso-octane) - Heptane (peut être remplacé par iso-	Pas de purification de l'échantillon

	octane)	
<b>Nettoyage par chromatographie conventionnelle</b>	Solution d'échantillon : 2,5 g d'huile dissoute dans 50 ml de mélange hexane/éther diéthylique 87:13 - purification de 20 ml de la solution d'échantillon sur une colonne de gel de silice de 25 g par élution de 150 ml de mélange hexane/éther diéthylique 87:13 - évaporation du solvant - pesée du résidu.	Pas de purification de l'échantillon
<b>Nettoyage alternatif de la chromatographie par SPE</b>	Solution d'échantillon : 0,12 g d'huile dissoute dans 0,5 ml d'hexane - purification de la solution d'échantillon sur une cartouche SPE de 1 g de silice prête à l'emploi et élution avec 10 ml de mélange hexane/éther diéthylique 87:13 - évaporation du solvant	Pas de purification de l'échantillon
<b>Analyse par GC des esters méthyliques d'acides gras</b>	Analyse selon COI/T.20/Doc.n°33/Rev.1 (2017) d'une aliquote de l'échantillon purifié dissoute dans de l'heptane.	L'analyse des FAME n'est pas nécessaire
<b>Analyse des triglycérides par HPLC</b>	0,5 g de l'échantillon purifié dans 10 ml d'acétone	0,5 g de l'échantillon purifié dans 10 ml d'acétone ou d'acétone/chloroforme 1:1
<b>Volume injecté dans HPLC</b>	10 µl	10 µl
<b>Colonne HPLC</b> : identique	Tube en acier inoxydable de 250 mm de longueur x 4,5 mm de diamètre interne, rempli de particules de silice de 5 µm de diamètre avec 22 à 23 % de carbone sous forme d'octadécylsilane.	
<b>Détecteur HPLC</b>	réfractomètre différentiel	Réfractomètre différentiel, ou détecteur UV, ou détecteur MS
<b>Phase d'élution HPLC</b>	Acétonitrile/acétone (proportions à ajuster) ou propionitrile	Acétonitrile/acétone (proportions à ajuster)
<b>Débit du solvant HPLC</b>	1,5 ml/min	1,5 ml/min
<b>Composition des TAG par HPLC</b>	% de triglycérides individuels = surface du pic x 100 / (somme des surfaces des pics des TAG de ECN 42 à ECN 52) Calcul des triacylglycérols avec ECN 42 Résultats donnés avec au moins deux décimales	% ECN-triglycéride = surface des pics ayant le même ECNx 100 / (somme des surfaces des pics des TAG) Résultats donnés à une décimale près
<b>Composition théorique des TAG</b>	Calcul de la composition en triacylglycérols (moles %) à partir des données de composition en acides gras (surface %) - Calcul des triacylglycérols à ECN	Pas de calcul de la composition théorique du TAG

	42	
<b>Calcul du Delta ECN 42</b>	Delta ECN 42 = différence de la valeur absolue des données HPLC moins les données théoriques	Pas de calcul du Delta ECN 42
<b>Résultats</b>	Détermination unique	Détermination unique
<b>Données de précision</b>	Oui pour Delta ECN 42 (pour les huiles d'olive)	Oui pour ECN 42 (pour les huiles d'olive) mais pas pour Delta ECN 42

En ce qui concerne les deux méthodes de détermination de l'écart entre la teneur réelle et théorique en triglycérides à ECN42, ces méthodes ne sont pas techniquement équivalentes car elles ne donnent pas la même réponse (le champ d'application et le calcul sont différents).

Seule la méthode COI/T.20/Doc. n° 20 doit être mentionnée dans la norme Codex.