

**NORME CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE VIERGES ET RAFFINEES
ET POUR L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE RAFFINEE
CODEX STAN 33-1981 (Rév. 1-1989) ¹**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'huile d'olive vierge, à l'huile d'olive raffinée, à l'huile de grignons d'olive raffinée, aux mélanges d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge et aux mélanges d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

2. DEFINITIONS

2.1 L'huile d'olive est de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link), n'ayant subi aucune manipulation ni aucun traitement non autorisé aux sections 2.2 et 2.3 de la présente norme.

2.2 L'huile d'olive vierge est de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, n'entraînant pas l'altération de l'huile. L'huile d'olive vierge est une huile propre à la consommation à l'état naturel.

2.3 L'huile d'olive raffinée est de l'huile obtenue à partir d'huile d'olive vierge, que son acidité et/ou ses caractéristiques organoleptiques rendent impropre à la consommation à l'état naturel, par des techniques de raffinage n'entraînant aucune altération de la structure glycéridique initiale.

2.4 L'huile de grignons d'olive raffinée est de l'huile obtenue à partir de "grignons d'olive" au moyen d'un procédé d'extraction par solvants et rendue comestible par des techniques de raffinage n'entraînant aucune altération de la structure glycéridique initiale.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE ²

3.1 Critères distinctifs ³ (dans des conditions écologiques normales)

3.1.1 Intervalles CGL de la composition en acide gras (% m/m d'esters méthyliques):

Acide laurique	(C 12:0) pas en quantités décelables
Acide myristique	(C 14:0) <0,1
Acide palmitique	(C 16:1) 7,5 - 20,0
Acide palmitoléique	(C 16:1) 0,3 - 3,5
Acide heptadécanoïque	(C 17:0) <0,5
Acide heptadécénoïque	(C 17:1) <0,6
Acide stéarique	(C 18:0) 0,5 - 5,0
Acide oléique	(C 18:1) 55,0 - 83,0
Acide linoléique	(C 18:2) 3,5 - 21,0
Acide linoléinique	(C 18:3) <1,5
Acide arachidique	(C 20:0) <0,8
Acide béhénique	(C 22:0) <0,3

¹ Antérieurement CAC/RS 33-1970.

² Les limites des facteurs essentiels de composition et de qualité des huiles d'olive vierges font apparaître de vastes écarts entre les valeurs minimales et maximales, car elles tiennent compte des caractéristiques des huiles de tous les pays producteurs. Les caractéristiques et les limites des indices physiques et chimiques et de la composition en acide gras des différentes qualités d' huile d'olive vierge, produits dans chaque aire oléicole, déterminées en début et en fin de campagne, sont publiées annuellement dans le "Casier oléicole national" de chaque pays producteur.

³ Les échantillons dont la composition en acides gras ne correspond pas aux intervalles indiqués ne sont pas conformes à la norme. Au besoin, d'autres critères à caractère non contraignant peuvent être appliqués pour confirmer qu'un échantillon est conforme aux dispositions de la norme.

	Acide érucique	(C 22:1) pas en quantités décelables	
	Acide lignocérique	(C 24:0) <1,0	
3.1.2	Indices chimiques et physiques		
3.1.2.1	Densité relative (20°C/eau à 20°C)		
	Huile d'olive vierge)	
	Huile d'olive raffinée)	0,910 - 0,916
	Huile de grignons d'olive raffinée)	
3.1.2.2	Indice de réfraction (n_D^{20})		
	Huile d'olive vierge)	1,4677 - 1,4705
	Huile d'olive raffinée)	
	Huile de grignons d'olive raffinée		1,4680 - 1,4707
3.1.2.3	Indice de saponification (mg de KOH/g d'huile)		
	Huile d'olive vierge)	184 - 196
	Huile d'olive raffinée)	
	Huile de grignons d'olive raffinée		182 - 193
3.1.2.4	Indice d'iode (Wijs)		
	Huile d'olive vierge)	75 - 94
	Huile d'olive raffinée)	
	Huile de grignons d'olive raffinée		75 - 92
3.1.2.5	Insaponifiable (à l'éther de pétrole)		
	Huile d'olive vierge)	maximum 15 g/kg ¹
	Huile d'olive raffinée)	
	Huile de grignons d'olive raffinée		maximum 25 g/kg ²
3.1.2.6	Indice de Bellier		
	Huile d'olive vierge)	maximum 17 ³
	Huile d'olive raffinée)	
	Huile de grignons d'olive raffinée		sans objet

¹ L'un des traits caractéristiques de l'insaponifiable dans l'huile d'olive est son contenu en squalène qui est plus élevé que celui des autres huiles végétales. Un autre trait distinctif est le fait que ses stérols sont composés de bêta-sitostérol pratiquement pur.

² L'insaponifiable de l'huile de grignons d'olive contient plus de composants alcooliques que celui des huiles d'olive vierges ou raffinées. Son indice d'iode est donc plus bas que celui que l'on relève généralement dans les huiles d'olive vierges ou raffinées et son point de fusion est plus élevé.

³ Si cet indice est supérieur à 17, indiquer la teneur en acide arachidique, béhénique et lignocérique.

3.1.2.7	Test des huiles semi-siccatives			
	Huile d'olive vierge)	Négatif	
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée)		
3.1.2.8	Test de l'huile de grignons d'olive			
	Huile d'olive vierge)	Négatif	
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée		non pertinent	
3.1.2.9	Test de l'huile de coton			
	Huile d'olive vierge)	Négatif	
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée)		
3.1.2.10	Test de l'huile de thé			
	Huile d'olive vierge)	Négatif	
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée)		
3.1.2.11	Test de l'huile de sésame			
	Huile d'olive vierge)	Négatif	
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée)		
3.1.2.12	Teneur en stérols (% de la somme du bêta-sitostérol, du campestérol et du stigmastérol) ¹			
		<u>Beta-sitostérol</u>	<u>Campestérol</u>	<u>Colestérol</u>
	Huile d'olive vierge) ≥93	≤4,0	≤0,5
	Huile d'olive raffinée)		
	Huile de grignons d'olive raffinée)		
3.1.2.13	Acides gras saturés en position 2			
			<u>Concentration maximale</u>	
	Huile d'olive vierge		1,5% m/m	
	Huile d'olive raffinée		1,8% m/m	
	Mélanges d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge		1,8% m/m	
	Huile de grignons d'olive raffinée		2,2% m/m	
	Mélanges d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	2,0% m/m		

Par acides gras saturés en position 2, on entend la somme des acides palmitiques (16:0) et stéarique (18:0), exprimée en pourcentage (m/m) des acides gras totaux en position 2.

¹ Le bêta-sitostérol déterminé par la méthode d'analyse indiquée dans la norme comprend le ?-5 avenastérol, car ce dernier n'est pas séparé du bêta-sitostérol par la substance de remplissage de la colonne (SE30).

3.2 Critères de qualité

3.2.1 Couleur, odeur et saveur

Huile d'olive vierge: Huile claire, de couleur jaune à vert, d'odeur et de saveur spécifiques, exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Huile d'olive raffinée: Huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune clair, sans odeur ou saveur spécifique, et exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Huile de grignons d'olive raffinée: Huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune à jaune brun, sans odeur ou saveur spécifique, et exempte d'odeurs ou de saveurs révélant une altération ou une pollution de l'huile.

Mélanges: La couleur, l'odeur et la saveur seront intermédiaires entre celles des deux types d'huile mélangés.

3.2.2 Acidité libre

	<u>Acidité maximale, % m/m, exprimée en acide oléique</u>	<u>Indice d'acide maximum, mg de KOH/g d'huile</u>
Huile d'olive vierge	3,3	6,6
Huile d'olive raffinée	0,3	0,6
Huile de grignons d'olive raffinée	0,3	0,6
Mélanges	1,5	3,0

3.2.3 Indice de peroxydes (en milliéquivalents d'oxygène peroxydique/kg d'huile)

Huile d'olive vierge	≤20
Huile d'olive raffinée	≤10
Huile de grignons d'olive raffinée	≤10
Mélanges	≤20

3.2.4 Extinction spécifique dans l'ultraviolet ($E_{1\text{ cm}}^{1\%}$)

	$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ maximum à 232 nm	$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ maximum à 270 nm	? $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ variation maximale au <u>voi- sinage de 270 nm</u>
Huile d'olive vierge	3,50	0,30	¹
Huile d'olive raffinée	-	1,10	0,16
Huile de grignons d'olive raffinée	6,00	2,00	0,20
Mélanges d'huile d'olive vierge et raffinée	-	0,90	0,15
Mélanges d'huile d'olive vierge et d'huile de grignons d'olive raffinée	5,50	1,70	0,18

¹ Les huiles ayant une extinction spécifique à 270 nm dépassant 0,30 peuvent encore être considérées comme des huiles vierges si, après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, leur extinction spécifique à 270 nm est inférieure à 0,11.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRESConcentration maximale

4.1	Huile d'olive vierge	aucun additif n'est autorisé	
4.2	Huile d'olive raffinée) Huile de grignons d'olive raffinée) Mélanges)	alpha-tocophérol pour restituer le tocophérol naturel éliminé en cours de traitement	200 mg/kg d'alpha-tocoférol total dans le produit final

5. CONTAMINANTSConcentration maximale5.1 Matière volatile à 105°C

Huile d'olive vierge	≤0,2% m/m
Huile d'olive raffinée	≤0,1% m/m
Huile de grignons d'olive raffinée	≤0,1% m/m
Mélanges	≤0,1% m/m

5.2 Impuretés insolubles

Huile d'olive vierge	≤0,1% m/m
Huile d'olive raffinée	≤0,05% m/m
Huile de grignons d'olive raffinée	≤0,05% m/m
Mélanges	≤0,05% m/m

5.3 Recherche des savons

Huile d'olive raffinée) Huile de grignons d'olive raffinée) Huile d'olive vierge)	Négative
Huile d'olive vierge) Mélanges)	sans objet

6. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (Ref. N° CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985).

7. ETIQUETAGE

Les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Ref. CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991) sont applicables.

7.1 Nom du produit

7.1.1 Tous les produits désignés par l'appellation "huile d'olive" doivent être conformes aux dispositions de la présente norme pour l'huile d'olive vierge ou l'huile d'olive raffinée et doivent être soit de l'huile d'olive vierge, soit de l'huile d'olive raffinée, ou un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

7.1.2 Tous les produits désignés par l'appellation "huile d'olive vierge" doivent être conformes aux dispositions concernant l'huile d'olive vierge.

7.1.3 Tous les produits désignés par l'appellation "huile d'olive raffinée" doivent être conformes aux dispositions concernant l'huile d'olive raffinée.

7.1.4 Tous les produits désignés par l'appellation "huile de grignons d'olive raffinée" doivent être conformes aux dispositions concernant l'huile de grignons d'olive raffinée.

7.1.5 L'huile de grignons d'olive raffinée ne doit en aucun cas être désignée par l'appellation "huile d'olive", mais doit toujours être appelée "huile de grignons d'olive raffinée".

7.1.6 Les mélanges d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge doivent être désignés par l'appellation "huile de grignons d'olive".

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail¹

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Section 5.3 des Directives concernant les dispositions d'étiquetage des normes Codex.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

¹ S'applique uniquement aux récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées préemballées.