COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

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 - www.codexalimentarius.org

Point 8.1 de l'ordre du jour **CX/FO 26/29/8 Add. 1**

Décembre 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

Vingt-neuvième session

Kuala Lumpur (Malaisie)

9 – 13 février 2026

RÉVISION DE LA *NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE* (CXS 33 - 1981)

COLLECTE ET SOUMISSION DE DONNÉES ET D'INFORMATIONS SCIENTIFIQUES SUR L'HUILE D'OLIVE

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Italie et coprésidé par l'Arabie saoudite, l'Australie, le Canada et les États-Unis d'Amérique)

A. Introduction

Mandat

1. Le groupe de travail électronique (GTE) sur la collecte et la soumission de données et d'informations scientifiques sur l'huile d'olive a été créé par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) à sa 28e session. Il est présidé par l'Italie et coprésidé par l'Arabie saoudite, l'Australie, le Canada et les États-Unis d'Amérique (É.-U.).

2. Son mandat était le suivant :

   a) recueillir des données et des informations scientifiques mondiales sur l'huile d'olive concernant : les acides gras libres, les esters éthyliques d'acides gras (EEAG), l'acidité, les peroxydes et les défauts sensoriels, en tenant compte de l'influence du temps, de la température et de l'exposition à la lumière, aux UV et à l'oxygène sur la teneur en 1,2-diglycérides (DAG) et en pyrophéophytine « a » (PPP) ;

   b) évaluer la pertinence des données et des informations collectées et formuler des recommandations au CCFO sur le besoin de réaliser une analyse plus approfondie et sur le processus associé ; et

   c) soumettre le rapport du GTE sur les données collectées au moins trois (3) mois avant la 29e session.

Méthodologie

3. Le GTE a élaboré un modèle de collecte de données comprenant les paramètres susmentionnés, les méthodes d'analyse à utiliser lors de la collecte des données et d'autres caractéristiques.

4. Ce modèle (annexe I) a été téléchargé sur le Système de mise en ligne des observations (OCS) où les membres enregistrés du GTE (y compris les observateurs) ont téléchargé les informations demandées.

5. À la suite de l'élaboration du modèle, une lettre circulaire (CL 2024/36-FO) sollicitant des données et des informations scientifiques sur l'huile d'olive a été publiée en mai 2024 avec une date limite fixée au 30 septembre 2025.

B. Participation

6. Huit (8) membres du Codex et un observateur, comme indiqué dans l'annexe II, ont soumis des données en réponse à cette lettre circulaire. Les données collectées sont disponibles à l'annexe I (GTE Huile d'olive – fichier zip) or (GTE Huile d'olive – Dropbox)

C. Soumission des données, progrès et observations

7. L'annexe I fournit un résumé des données soumises. Celles-ci respectent dans l'ensemble le protocole recommandé, bien que certains Membres n'aient pas été en mesure de fournir des ensembles de données complets, notamment sur les EEAG et l'analyse sensorielle. L'Australie, les États-Unis, l'Espagne et la Türkiye ont intégralement ou sensiblement suivi le protocole, garantissant ainsi la cohérence et la comparabilité des résultats.

8. Le Conseil oléicole international (COI) a fourni une synthèse de la littérature et des études scientifiques, pour compléter la collecte de données par des références générales.

D. Conclusion

9. Le GTE a recueilli une quantité importante de données et d'informations scientifiques sur l'huile d'olive, en accordant une attention particulière à l'évolution dans le temps de la teneur en PPP et en 1,2-DAG dans les échantillons. Ces paramètres ont été examinés conjointement avec les autres critères de qualité définis dans la norme CXS 33-1981, ce qui a permis aux Membres de mieux comprendre l'évolution et l'interaction de ces indicateurs tout au long de la durée de conservation de l'huile d'olive. Ces informations peuvent servir de base pour évaluer si l'ensemble des données collectées est suffisant pour permettre des travaux d'analyse supplémentaires et pour définir les prochaines étapes les plus appropriées.

10. Au cours de la phase de collecte des données, certains Membres ont indiqué qu'un délai supplémentaire leur serait bénéfique pour soumettre les données conformément au protocole de collecte recommandé. Ils ont précisé qu'un délai supplémentaire leur permettrait d'élargir l'ensemble de données et d'améliorer sa représentativité dans les différentes régions de production et catégories d'huile d'olive. Toutefois, la consultation des Membres a fait apparaître des divergences de vues à cet égard. Alors que certains Membres ont exprimé le besoin de disposer d'un délai supplémentaire, d'autres ont estimé que les données collectées étaient suffisantes pour que le GTE s'acquitte de son mandat, à savoir évaluer l'exhaustivité et l'adéquation de l'ensemble de données et rendre compte des progrès réalisés lors de la 29e session, lorsqu'il sera décidé si d'autres analyses d'experts sont nécessaires.

11. En l'absence de position claire et unanime, le GTE a estimé qu'il était important d'adopter une approche qui permette de poursuivre les travaux tout en disposant de la marge de manœuvre nécessaire pour améliorer le corpus de données. Il est donc recommandé de poursuivre la collecte de données au cours des prochains mois, tout en entamant l'analyse des ensembles de données déjà obtenus. Cette approche permettrait de poursuivre les travaux sans retards inutiles, tout en garantissant l'intégration progressive des nouvelles informations disponibles, afin d'améliorer la solidité et l'exhaustivité de l'évaluation.

12. Il convient également de noter que certains Membres ont exprimé une préférence pour la réalisation de l'analyse des données dans le cadre du GTE plutôt que d'une consultation d'experts de la FAO, comme convenu par le CCFO à sa 28e session. Les Membres ont souligné que les travaux menés dans le cadre du GTE présentent des avantages pratiques : ils permettent d'examiner collectivement et en toute transparence les ensembles de données, fournissent un cadre structuré et inclusif pour l'échange de points de vue et d'observations techniques entre les Membres, et offrent la flexibilité nécessaire pour intégrer de nouvelles données au fur et à mesure de leur soumission.

13. Il est donc proposé d'examiner si le GTE doit poursuivre la collecte de données tout en déterminant l'approche à adopter pour une analyse plus approfondie des ensembles de données existants et de toute nouvelle soumission reçue dans le cadre des travaux en cours. Cette double approche permet de progresser sans avoir à reporter les étapes de l'analyse, tout en veillant à continuer de renforcer le corpus de données.

14. Compte tenu des divergences de vues exprimées lors de la consultation et de leur impact sur l'orientation future des travaux, le GTE propose que ces questions soient examinées plus avant afin d'évaluer la faisabilité de l'approche proposée et de convenir de la voie la plus appropriée pour la poursuite des travaux.

E. Recommandation

15. Le CCFO, à sa 29e session, est invité à examiner :

    a. si les progrès réalisés par le GTE en matière de collecte de données sont suffisants pour permettre une analyse plus approfondie ;

    b. si une analyse plus approfondie des données doit être effectuée au sein du GTE ou par le biais d'une consultation d'experts de la FAO, comme convenu lors de la 28e session ; et

    c. si le GTE doit être rétabli, avec pour mandat de poursuivre la collecte de données et d'analyser les ensembles de données existants et toute nouvelle soumission reçue dans le cadre des travaux en cours.

ANNEXE I

PROTOCOLE RECOMMANDÉ POUR LA COLLECTE DE DONNÉES SUR L'ÉVOLUTION DANS LE TEMPS DE LA TENEUR EN PPP ET EN 1,2 DAG DANS LES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

À compter du moment de l'extraction (après décantation et/ou filtration ou mélange/mise en bouteille) et à intervalles de trois mois, mesurer les paramètres de qualité suivants à l'aide de la méthode d'analyse appropriée :

Paramètre	Méthode
1,2 DAG	COI/T.20/Doc. No 32 ou ISO 29822[1]
PPP	ISO 29841
Acidité, indice d'acide libre (FFA)	ISO 660 / COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 / AOCS Cd 3d-63
Indice de peroxyde	COI/T.20/Doc. No 35 ou ISO 3960 / AOCS Cd 8b-90
Absorbance dans l'ultraviolet – (K_{232} K_{270} et delta K)	COI/T.20/Doc. No. 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5- 91
EEAG (teneur en esters éthyliques d'acides gras)	COI/T.20/Doc. No 28
Caractéristiques organoleptiques (panel test)	COI/T.20/Doc. nº 15

Les données doivent être recueillies à : T=0, T=3, T=6, T=9, T=12, T=15, T=18, T=21 et T=24 mois. Fournir également les informations suivantes :

- Variété(s) ;
- Indice de maturité des olives (indiquer la méthode utilisée pour le calcul)* ;
- Date de récolte et date de trituration ** ;
- Traitement post-extraction (par exemple, filtration/décantation) ;
- Date du mélange/de la mise en bouteille ;
- Température d'entreposage pendant la période d'étude ;
- Exposition à la lumière (par exemple, obscurité, lumière ambiante, lumière artificielle pendant 8 heures par jour, etc.) pendant la période d'étude ;
- Type et taille du récipient utilisé pour le stockage de l'huile (par exemple, bouteille en verre transparent, bouteille en verre foncé, métal, PET transparent, etc.) ;
- Volume d'air dans la bouteille ; indiquer si les bouteilles sont purgées avec un gaz inerte ;
- Tout autre paramètre susceptible d'influencer les résultats.

Pour le contrôle de la chaîne d'approvisionnement des produits à base d'huile d'olive vierge extra mélangée, le même protocole peut être utilisé dès la mise en bouteille.

Les données fournies doivent de préférence être accompagnées d'un certificat délivré par un laboratoire agréé par l'autorité nationale. Des informations sur le laboratoire/panel qui effectue l'analyse doivent être fournies (pays, nom du laboratoire, adresse, courriel, accréditation/reconnaissance).

(*) Pas pour les huiles mélangées.

(**) En cas de mélange, les informations à fournir se rapportent à toutes les huiles.

[1] La méthode utilisée devra être indiquée. Il convient de noter que les deux méthodes ne sont pas identiques et que leurs résultats peuvent varier ; la méthode choisie doit donc être utilisée de manière cohérente pour l'ensemble de la collecte des données.

Modèle de collecte de données (les données doivent être consignées dans une feuille Excel) :

ID de l'échantillon	Mois	DAG (% 1,2 DAG) (note : la méthode adoptée doit être indiquée et utilisée de manière cohérente tout au long de la collecte des données)	PPP (% PPP)	FFA (% m/m en acide oléique)	PV (milliéquivalents d'oxygène actif par kg/huile)	EEAG (mg/kg)	UV - K_{232}	UV K_{270}	UV ΔK	Analyse sensorielle : (médiane de l'attribut fruité)	Analyse sensorielle : (médiane du défaut le plus perçu [si présent - préciser le type])
	T=0										
	T=3										
	…….										

ANNEXE II

Tableau récapitulatif des soumissions

Membre/observateur	**Synthèse des données soumises**
Australie	24 ensembles de données ; protocole de collecte de données recommandé suivi.
Chili	2 ensembles de données analysés - PPP seulement (pas de DAG) ; protocole de collecte de données recommandé partiellement suivi (absence de données sur les EEAG et d'analyse sensorielle).
Égypte	Données inexploitables pour une analyse plus approfondie (aucune valeur de PPP ou de DAG permettant une corrélation avec d'autres paramètres analytiques n'a été fournie).
Italie	8 ensembles de données analysés ; protocole de collecte de données recommandé partiellement suivi (absence de données sur les EEAG et d'analyse sensorielle).
Nouvelle-Zélande	8 ensembles de données analysés ; protocole de collecte de données recommandé partiellement suivi (absence de données sur les EEAG et d'analyse sensorielle).
Espagne	16 ensembles de données ; protocole de collecte de données recommandé suivi.
Türkiye	19 ensembles de données ; protocole de collecte de données recommandé suivi pendant une période d'évolution de 3 mois.
É.-U.	51 ensembles de données ; protocole de collecte de données recommandé suivi.
COI	Recueil d'études scientifiques sur la PPP et les DAG ; aucune donnée transmise.