

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2024/36 – FO

Mai 2024

AUX: Points de contact du Codex
Points de contact d'organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande de soumission de données et d'informations scientifiques sur l'huile d'olive**

DATE LIMITE: **30 septembre 2025**

GÉNÉRALITÉS

1. La 28^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenue:
 - i. de transmettre le projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) (annexe IX) à la 47^e session de la CCA pour adoption à l'étape 5/8;
 - ii. de constituer un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la République italienne et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, le Royaume d'Arabie saoudite, l'Australie et le Canada, travaillant en anglais uniquement et doté du mandat 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, l'acidité, les peroxydes et les défauts sensoriels, en tenant également compte de l'influence du temps, de la température et de l'exposition à la lumière, aux UV et à l'oxygène sur les valeurs de la PPP et du 1,2-DAG dans les échantillons;
 - 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,
 - c) soumettre le rapport du GTE sur les données collectées au moins trois (3) mois avant la 29^e session du CCFO;
 - iii. de demander au Secrétariat du Codex d'envoyer une lettre circulaire invitant à fournir des données et des informations sur les paramètres identifiés au paragraphe 85 iii) du document [REP24/FO](#);
 - iv. d'informer la FAO qu'une demande de consultation d'experts devant examiner les données disponibles sur les DAG et la PPP sera formulée lors de la 29^e session du CCFO sur la base des données disponibles et des conclusions du GTE.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

2. Les membres et observateurs du Codex, comme indiqué ci-avant, sont invités à soumettre des données et des informations sur les paramètres cités dans le paragraphe 1 ii) a) ci-avant, sous la forme de données ou d'études existantes ou encore de nouvelles données recueillies de préférence conformément au *protocole recommandé de recueil de données sur l'évolution de la teneur en PPP et en 1,2-DAG dans les huiles d'olive vierges extra au fil du temps*, présenté en **annexe** de la présente lettre circulaire.
3. Le modèle de *protocole recommandé de recueil de données sur l'évolution de la teneur en PPP et en 1,2-DAG dans les huiles d'olive vierges extra au fil du temps* est aussi disponible dans le système d'observations en ligne du Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>, conformément aux directives générales ci-après.
4. Il est possible de développer les tableaux présentés dans le protocole recommandé au sein du modèle si l'espace s'avère insuffisant. Ces tableaux devront être soumis au format Excel, conformément au modèle fourni en pièce jointe.
5. Les membres et observateurs du Codex sont aussi encouragés à poursuivre le recueil de données au-delà de l'échéance fixée afin d'obtenir une vision plus claire de l'évolution des données au fil du temps.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

6. Les données et informations devraient être soumises par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex, et ce, à l'aide du modèle disponible sur l'OCS.

7. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant «Entrer» dans la page «Mes révisions», disponible après avoir accédé au système.
8. Les Points de contact des membres et organisations ayant le statut d'observateur du Codex sont invités **à télécharger les données et informations compilées sur l'OCS, conformément à l'annexe de la présente lettre circulaire.** Des informations complémentaires relatives aux modalités de téléchargement des documents sur l'OCS sont fournies directement à l'examen de la présente lettre circulaire.
9. Des directives supplémentaires sur le système OCS, notamment le Manuel de l'utilisateur et le petit guide, sont disponibles sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/>
10. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org

Annexe

PROTOCOLE RECOMMANDÉ DE RECUEIL DE DONNÉES SUR L'ÉVOLUTION DE LA TENEUR EN PPP ET EN 1,2-DAG DANS LES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA AU FIL DU TEMPS

Au moment de l'extraction (après décantation et/ou filtration, ou encore mélange ou embouteillage) et **tous les trois mois**, il convient de mesurer les paramètres de qualité suivants au moyen de la méthode d'analyse appropriée:

Paramètre	Méthode
1,2-DAG	COI/T.20/Doc. N° 32 ou ISO 29822 ¹
PPP	ISO 29841
Acidité, acides gras libres (AGL)	ISO 660 ou COI/T.20/Doc. N° 34/Rev. 1 ou AOCS Cd 3d-63
PV	COI/T.20/Doc. N° 35 ou ISO 3960 / AOCS Cd 8b-90
Absorption dans les ultraviolets – (K ₂₃₂ , K ₂₇₀ et ΔK)	COI/T.20/Doc. N° 19 ou ISO 3656 ou AOCS Ch 5-91
EEAG (teneur en esters éthyliques d'acides gras)	COI/T.20/Doc. N° 28
Caractéristiques organoleptiques (panel test)	COI/T.20/Doc. N° 15

Les données devraient être recueillies à: T = 0, T = 3, T = 6, T = 9, T = 12, T = 15, T = 18, T = 21 et T = 24 mois. Il convient aussi de fournir des informations sur:

- la ou les variétés;
- l'indice de maturité des olives (indiquer la méthode de calcul)*;
- la date de récolte et la date de broyage**;
- les traitements suivant l'extraction (par exemple, filtration ou décantation);
- la date de mélange ou d'embouteillage;
- la température de stockage pendant l'étude;
- l'exposition à la lumière (par exemple, obscurité, lumière ambiante, lumière artificielle pendant une journée de 8 heures, etc.) au moment de l'étude;
- le type et la taille des contenants dans lesquels l'huile est stockée (par exemple, bouteille en verre transparent, bouteille en verre teinté, métal, PET transparent, etc.);
- le volume d'air restant en haut de la bouteille, avec indication de la purge éventuelle des bouteilles à l'aide d'un gaz inerte;
- tout autre paramètre susceptible d'influer sur les résultats.

Pour le suivi de la chaîne logistique des produits d'huile d'olive vierge extra mélangée, le même protocole peut être utilisé dès l'embouteillage.

Les données fournies devraient, si possible, être accompagnées d'un certificat émis par un laboratoire homologué au niveau national. Des informations relatives au laboratoire ou au panel en charge de l'analyse devront être fournies (*pays, nom du laboratoire, adresse, adresse électronique, statut d'accréditation ou de reconnaissance*).

(*) Pas pour les huiles mélangées.

(**) En cas de mélange, les informations doivent être fournies pour l'ensemble des huiles.

¹ La méthode utilisée devra être indiquée. Ces deux méthodes ne sont pas identiques et leurs résultats peuvent varier. Par conséquent, la méthode choisie devra être utilisée de manière cohérente pour l'intégralité du recueil de données.

