



DÉCISION N° III-8/106-VI/2017

**RELATIVE À LA MÉTHODE POUR LA
DÉTERMINATION DES ACIDES GRAS LIBRES**

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table et en particulier son article premier « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et de recherche, concernant l'uniformisation des législations nationales et internationales, et en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique, pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles ;

Vu la recommandation formulée par le Comité de chimie et normalisation lors de sa 2^e réunion, dans le cadre de la 106^e session du Conseil des Membres, en vue de la révision des marges de précision de la méthode COI/T.20/Doc n° 34 ;

Considérant les travaux réalisés par les chimistes sur l'application de la méthode COI/T.20/Doc n° 34 ;

Considérant la position unanime des experts chimistes désignés par les Membres, lors de leur réunion des 25 et 26 septembre 2017, en vue de la révision dûment justifiée de ladite méthode ;

DÉCIDE

De réviser les marges de précision de la méthode COI/T.20/Doc. n° 34 *pour la détermination des acides gras libres, méthode froide*. La méthode révisée COI/T.20/Doc.n°34/Rev. 1 remplace et abroge la méthode COI/T.20/Doc.n°34 et figurera dans la norme commerciale du COI.

Madrid (Espagne), le 27 novembre 2017