



DÉCISION N° DÉC-III.1/107-VI/2018

PORTANT ADOPTION DE LA MÉTHODE POUR L'ÉVALUATION DE LA COHÉRENCE ENTRE LA COMPOSITION EN TRIACYLGLYCÉROLS (TAG) ET LA COMPOSITION EN ACIDES GRAS

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 ;

Vu la recommandation formulée par le Comité technique lors de la 94^e session et confirmée lors de la 100^e session du Conseil des Membres, et la Décision N° Dec-12/101-V/2013 du 29 novembre 2013 pour l'adoption définitive de la Méthode dite *globale* ;

Considérant la proposition des chimistes en vue d'adapter le titre et de préciser l'objet et l'expression des résultats de cette méthode ;

Considérant la proposition des experts chimistes désignés par les Membres de procéder à une révision dûment justifiée de la méthode COI/T.20/Doc. n° 25/Rev. 1;

Considérant les travaux réalisés par les chimistes et la recommandation formulée par le Comité de Chimie et Normalisation concernant la révision du titre, de l'objet, des caractéristiques d'application et du logiciel informatique correspondant à ladite méthode ;

DÉCIDE

D'adopter la révision de la méthode pour l'évaluation de la cohérence entre la composition en TAG et la composition en acides gras (COI/T.20/Doc. n° 25 Rév. 2), jointe à la présente décision, en remplacement de la version précédente de la Méthode globale pour la détection des huiles étrangères dans les huiles d'olive (COI/T.20/Doc n° 25 Rév. 1). La méthode indique seulement s'il y a cohérence ou non entre la composition des TAG et la composition en acides gras.

Buenos Aires (Argentine), le 21 juin 2018