



GUIDE POUR LA VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ D'UNE CATÉGORIE COMMERCIALE D'HUILE D'OLIVE ET D'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE PRÉCÉDEMMENT DÉCLARÉE

1. Domaine d'application

Afin de vérifier la conformité d'une huile d'olive à la catégorie déclarée, un ensemble de directives et de recommandations doit être établi. Cela permettra de certifier la conformité d'un produit soit à la législation en vigueur, soit aux termes d'une relation contractuelle. Ces directives peuvent être appliquées au niveau public ou privé. Il s'agit de recommandations pour vérifier le respect d'une commande préétablie, que ce soit dans le cadre d'un contrat standard ou privé, afin de soutenir l'application des normes et procédures réglementaires internationales existantes.

Le processus de vérification doit respecter les lois en vigueur en la matière. Deux principes juridiques sont particulièrement importants : premièrement, le principe de la présomption d'innocence, y compris son alter ego, *in dubio pro reo*. Deuxièmement, le principe d'objectivité : l'objectivité, la neutralité et l'impartialité doivent être démontrées tout au long du processus, qui fixe les lignes directrices pour traiter les divergences ou les doutes qui peuvent surgir aux différentes étapes du processus de vérification.

2. Objet

Le présent protocole a pour objet de fournir des lignes directrices et des suggestions pour vérifier la conformité d'une catégorie déclarée d'huile d'olive. Cela s'applique à la catégorie indiquée sur l'étiquette d'une huile conditionnée (ci-après dénommée « lot » aux fins du présent guide) ou à la catégorie indiquée sur un conteneur du produit en vrac (ci-après dénommé « vrac », aux fins du présent guide) prêt à être conditionné et vendu. Il peut également être fait référence à ce protocole pour régler un différend privé entre les parties contractantes.

En règle générale, ce processus doit toujours être garanti et objectif, comme indiqué ci-dessus. Elles doivent être clairement définies, détaillées et acceptées par les parties concernées.

La vérification comporte plusieurs étapes, qui doivent être effectuées en temps opportun. Ces étapes sont les suivantes :

- Échantillonnage ;
- Conservation et prise en charge des échantillons obtenus ;
- Remise des échantillons et de la documentation pertinente au laboratoire pour analyse ;
- Réception et prise en charge des échantillons en laboratoire ;
- Analyse des échantillons ;
- Catégorisation finale en fonction des résultats obtenus.

3. Échantillonnage

L'échantillonnage est très important lors de la vérification de la catégorie d'une huile d'olive. C'est également une étape très délicate ; tout le processus pourrait être compromis s'il n'était pas réalisé correctement. L'obtention de résultats objectifs dépend de l'utilisation d'un échantillon qui représente fidèlement l'huile d'olive en question.

Aux fins du présent document, l'échantillonnage est défini comme suit :

« La sélection d'un ensemble d'échantillons homogènes considérés comme représentatifs d'un lot d'emballages ou d'un dépôt spécifique d'huile, pour étudier ou déterminer leurs caractéristiques afin de vérifier le respect des exigences prévues par la législation en vigueur ou par les termes du contrat ».

L'échantillonnage doit être représentatif et objectif ; il doit être effectué conformément aux normes internationales en vigueur. L'échantillonnage doit toujours être effectué par du personnel qualifié au moyen des équipements nécessaires. Toute dérogation au protocole, pour quelque raison que ce soit, doit être explicitement acceptée par toutes les parties. Elle doit être consignée dans le rapport d'échantillonnage correspondant, qui doit être inclus dans la documentation de vérification.

Un échantillon qui n'est pas représentatif, ou qui est douteusement représentatif, peut compromettre les résultats finaux. Il peut même invalider l'ensemble du processus de vérification, comme indiqué ci-dessus. En conséquence, il est de la plus haute importance que les responsables de l'échantillonnage prennent les mesures nécessaires pour éviter qu'un échantillon utilisé pour la vérification ne soit considéré comme non représentatif.

Les échantillons obtenus lors de la phase d'échantillonnage - par fractionnement¹ par lots, en gros, au détail ou légal - doivent être stockés dans les récipients primaires correspondants. Le récipient doit être correctement rempli, en laissant le moins d'espace libre possible. Ceci empêche la casse en cas de dilatation de l'huile. Les récipients dont le volume d'huile représente environ 90%² ou moins du volume du récipient et qui sont destinés à une évaluation organoleptique doivent être rejetés, à moins qu'ils se trouvent dans une atmosphère inerte.

Pour que l'échantillonnage soit universel et efficace, il doit respecter la législation internationalement acceptée. La dernière version de la norme ISO 5555 « CORPS GRAS D'ORIGINES ANIMALE ET VÉGÉTALE- ÉCHANTILLONNAGE » est recommandée, ou toute autre norme similaire reconnue par les textes légaux en vigueur.

3.1. Échantillonnage par lot

L'échantillon doit être homogène et représentatif du lot dans lequel il a été prélevé.

Dans les établissements de vente au détail, les échantillons doivent être prélevés dans les magasins. Les récipients (emballages primaires) doivent être prélevés dans les contenants d'origine (boîtes) où les conditions indiquées par l'exploitant sont respectées, comme prévu par les normes internationales et la législation nationale. Les échantillons doivent être prélevés dans le même lot.

¹ Lors du fractionnement des échantillons, les opérations doivent être effectuées selon des procédures convenues, reconnues et approuvées entre les parties.

² "COI/T.15/NC n° 3/Rév. 12 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE ET AUX HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE" - Point 9.

Lorsque les échantillons sont prélevés directement sur les rayons des points de vente au détail ou dans les magasins, il se peut que le nombre nécessaire de récipients d'un même lot ne soit pas disponible ou que les conditions ambiantes dans lesquelles les récipients se trouvent ne répondent pas aux exigences d'un stockage correct³, notamment en ce qui concerne la lumière et la température.

Lorsque des échantillons sont prélevés directement dans les points de vente, toutes les informations pertinentes doivent être consignées en détail dans la documentation relative à l'échantillonnage. Il s'agit notamment d'informations sur les conditions ambiantes et de stockage et sur la présentation du produit, qui peuvent toutes deux influencer la qualité du produit ou indiquer que l'huile a pu subir des modifications.

Afin de s'assurer que les échantillons sont représentatifs, les lignes directrices des normes doivent être suivies de près.

Un deuxième aspect important du processus d'échantillonnage est l'homogénéité du lot échantillonné. Ceci peut être confirmé par le laboratoire d'analyse. L'importance de l'homogénéité dépend du but du processus de vérification.

Cela peut être important dans la sphère privée, en raison des conséquences de la présence de deux huiles d'olive différentes.

Lorsque les parties impliquées dans des transactions commerciales le demandent et en conviennent, les procédures, les exigences et les règles de décision relatives aux contrôles d'homogénéité concernant l'analyse en laboratoire sont définies dans les contrats.

Un dernier aspect à garder à l'esprit lors de l'échantillonnage par lot est que l'évaluation organoleptique doit toujours disposer de son propre modèle d'analyse, différent de celui destiné aux analyses physico-chimiques.

Le plus petit contenant possible doit être utilisé sans toutefois être inférieur à 250ml. Si le récipient immédiat est d'un volume supérieur, le laboratoire peut fractionner les échantillons en l'indiquant dans le rapport correspondant et en respectant les procédures reconnues⁴, dans des récipients colorés d'au moins 250 ml, de sorte que, chaque fois que l'analyse est nécessaire, un seul récipient à la fois soit utilisé. Pour l'analyse contradictoire, où deux analyses indépendantes doivent être effectuées au cours de séances différentes, un contenant de 250ml doit être utilisé pour chaque analyse.

Dans tous les cas, le fractionnement des échantillons doit être motivé, approuvé et autorisé par les parties concernées, selon des procédures convenues ou reconnues. Il ne doit être utilisé qu'en cas d'absolue nécessité, car toute manipulation d'échantillons peut affecter les résultats finaux.

3.2. Échantillonnage en vrac

Certaines précautions doivent être prises lors de l'échantillonnage dans les réservoirs afin de s'assurer que les échantillons sont vraiment représentatifs.

³ COI/BPS/Doc. N° 1/ 2018 "Guide de bonnes pratiques pour le stockage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive destinées à la consommation humaine"

⁴ Par exemple ISO 5555:2001, point 6.9 Préparation des échantillons pour laboratoire.

Conformément aux normes internationales d'échantillonnage, les échantillons doivent être prélevés dans un réservoir à l'aide de sondes introduites à partir du haut du réservoir. Cela permet de prélever des sous-échantillons à différents niveaux, de manière à bien représenter le réservoir. Toutefois, les réservoirs modernes n'ont généralement pas de couvercle supérieur permettant ce type d'échantillonnage, mais sont munis d'un robinet sur le côté pour extraire l'huile par le bas. Ce système ne garantit pas toujours l'homogénéité ou la représentativité requise de l'échantillon, ce qui peut invalider le processus de vérification. Ceci peut être évité si le réservoir est préalablement homogénéisé par l'injection d'un gaz inerte dans le fond du réservoir ou par une autre méthode similaire efficace.

Ce système d'échantillonnage peut générer des problèmes supplémentaires si le robinet latéral n'est pas correctement purgé ; les échantillons peuvent être contaminés par de l'huile usagée laissée dans le robinet.

Ce fait doit être consigné lors de la rédaction de la documentation relative à l'échantillonnage. Il faut également noter que tout problème qui survient relève de la seule responsabilité de l'exploitant qui est propriétaire des réservoirs. Si ce système d'échantillonnage est accepté par les parties concernées, cela doit également figurer dans le rapport.

3.3. Anonymat des échantillons

Les données d'échantillonnage devraient être conservées au niveau d'anonymat et de confidentialité le plus élevé possible ou exigé.

Dans la mesure du possible ou sur demande, les échantillons doivent être prélevés dans un récipient anonyme et immédiat afin de respecter le principe de confidentialité. Une fois les échantillons prélevés, en lots ou en vrac, le récipient primaire doit être codé par le responsable. Cette information doit figurer dans le rapport afin que les laboratoires qui effectuent les analyses ne reçoivent pas de renseignements supplémentaires sur l'échantillon en question. S'il est vrai que le laboratoire qui effectuera l'analyse contradictoire peut avoir des renseignements sur le type d'analyse à effectuer, c'est l'exploitant qui a demandé l'analyse qui aura fourni ces renseignements. Pour éviter cette situation, il est recommandé que l'organisme ou l'opérateur désigné conserve tous les échantillons, dans la mesure du possible, et envoie à l'opérateur l'échantillon correspondant pour l'analyse contradictoire, selon les protocoles indiqués à cet effet.

4. Conservation et prise en charge des échantillons

Les échantillons doivent être correctement conservés avant d'être envoyés aux laboratoires pour analyse. Ils doivent être conservés dans des conditions appropriées de lumière, de température et de contamination afin qu'ils ne se détériorent pas. Ces conditions doivent être traçables à tout moment et faire l'objet d'un accord préalable avec les opérateurs concernés. Les conditions d'entreposage et leur traçabilité doivent être mentionnées dans la documentation finale du processus de vérification. Toute autre condition et tout autre délai requis par les normes à ce stade du processus doivent également être consignés. Les échantillons doivent être conservés dans les conditions définies dans le document du COI⁵.

5. Livraison des échantillons et de la documentation pertinente au laboratoire pour analyse

Il y a deux aspects clairement définis à prendre en compte pour cette étape :

⁵ COI/BPS/Doc. N° 1/ 2018 "Guide de bonnes pratiques pour le stockage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive destinées à la consommation humaine"

- a) La livraison des échantillons au laboratoire ;
- b) Les documents d'accompagnement.

En ce qui concerne la livraison des échantillons, toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour protéger les récipients immédiats afin d'éviter toute casse accidentelle. Dans la mesure du possible, les récipients ne doivent pas être en verre et ils doivent être opaques. En outre, les envois doivent être effectués sans délai. Le laboratoire receveur doit certifier ces conditions ; il doit conserver les pièces justificatives correspondantes et joindre cette déclaration ou ce procès-verbal en annexe au certificat d'analyse.

En ce qui concerne la documentation d'accompagnement, les récipients immédiats qui contiennent l'échantillon d'essai devraient être anonymes, le cas échéant. Les récipients doivent arriver au laboratoire avec seulement un code ou un mot clé indiquant les détails supplémentaires de l'échantillon. La demande d'analyse en laboratoire doit se limiter à un document de demande uniquement dans le cas des premières analyses et à une demande de double analyse dans le cas des analyses contradictoires.

6. Réception et prise en charge des échantillons en laboratoire

Le laboratoire choisi pour effectuer l'analyse recevra les échantillons et établira un rapport sur l'ensemble du processus d'enregistrement. Les points suivants doivent être respectés :

1. Aucun échantillon ne doit arriver cassé.
2. Le code du récipient primaire doit être inaltéré et parfaitement visible et doit correspondre à l'échantillon indiqué dans la demande d'analyse.
3. Si les échantillons arrivent dans des sacs, leur fermeture doit être inaltérée et leur codage doit correspondre à la demande d'analyse.
4. Le sac contenant le récipient immédiat doit être totalement intact, sans rupture, déchirure ou altération.
5. Si la demande d'analyse comprend des analyses physico-chimiques et organoleptiques, des récipients immédiats supplémentaires pour chaque analyse doivent être envoyés.
6. Le volume d'huile dans le récipient doit être supérieur ou égal à environ 90% (voir ci-dessus).

Si les exigences ci-dessus ne sont pas respectées, le laboratoire receveur doit l'indiquer dans un rapport. Dans le cas 1, il demande à l'expéditeur d'envoyer immédiatement un nouveau colis, si disponible. Dans les cas 2, 3 et 4, il informe l'expéditeur et lui retourne les échantillons, en précisant dans le document la raison du retour. Le laboratoire prend des photos pour appuyer ses observations. Dans le cas 5, le laboratoire demande l'envoi d'un nouveau récipient ou un accord est conclu pour procéder aux deux analyses sur le même récipient. Dans le cas 6, l'expéditeur est informé du problème et son autorisation pour effectuer l'analyse est demandée et doit être consignée par écrit.

Si aucune anomalie n'est détectée, le laboratoire doit conserver les échantillons dans les conditions normales (voir ci-dessus).

Lors de la détermination de la qualité, le délai entre l'arrivée de l'échantillon au laboratoire et son résultat final, y compris dans le cas de l'analyse contradictoire, ne devrait pas dépasser six mois pour les produits échantillonnés en vrac et la date de péremption pour les produits en lots. Si le laboratoire n'est pas en mesure de respecter ce délai, il doit en informer immédiatement l'expéditeur et tenir un registre indiquant le délai maximal d'analyse, qui peut ou non être accepté par l'expéditeur. Si le nouveau délai est accepté, cette condition doit être mentionnée dans la documentation qui sera jointe au dossier d'analyse. Aucun délai ne sera appliqué pour déterminer la pureté.

7. Analyse des échantillons

En principe, toute méthode d'analyse utilisée pour vérifier la conformité doit être acceptée et approuvée par les organismes nationaux ou internationaux compétents ou, dans le cas de relations contractuelles, par les parties concernées.

Tout processus de vérification de la conformité, quel qu'en soit l'objet, doit reposer sur les principes de droit qui rendent un tel processus objectif, indépendant et sans incertitude jusqu'à une marge légalement acceptable pour éviter qu'il ne soit arbitraire.

Dans le cas des déterminations analytiques, ces principes doivent être observés des points de vue suivants :

1. Conformité aux exigences des laboratoires effectuant l'analyse ;
2. Conformité aux exigences de la propre méthode d'analyse.

7.1. Laboratoires

Tout laboratoire participant au contrôle de la conformité dispose d'un système d'assurance qualité pour tous les aspects de la gestion et de l'analyse, garantissant le traitement de l'échantillon avant son envoi pour analyse, durant l'analyse et lors de son stockage ultérieur.

Les laboratoires qui effectuent des analyses doivent :

1. Être accrédités selon la version la plus récente de la norme ISO/CEI 17025 « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais », en ce qui concerne les méthodes utilisées ;
2. Faire reconnaître la méthode soit par un organisme international accrédité lié au produit analysé (le COI), soit par l'autorité nationale, à condition que cette reconnaissance inclue l'accréditation ISO/IEC 17025 du laboratoire pour les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification ;
3. Être indépendants et, au besoin, s'assurer de l'absence de conflit d'intérêts entre les parties en cause. Par conflit d'intérêts, on entend la possibilité que l'exécution impartiale et objective des fonctions du laboratoire soit affectée par des intérêts autres que l'analyse elle-même ;
4. Être prêts à être audités à tout moment par le personnel spécialisé de l'organisme international ou par l'autorité nationale qui accorde l'accréditation ;
5. Sur demande, permettre à un représentant légal ou à un expert technique désigné par l'opérateur ou les opérateurs, d'être présent lors de l'analyse contradictoire, assurant qu'ils n'interfèrent pas avec le processus ou ne compromettent pas le processus lui-même ou ses résultats.

7.2. Exigences des méthodes d'analyse

Toute méthode d'analyse dont les résultats peuvent conduire à des préjugés au-delà de ce qui est internationalement accepté doit contenir des garanties qui empêchent l'insécurité ou, dans les cas extrêmes, l'arbitraire. Elle doit donc être validée analytiquement.

D'un point de vue formel, les éléments de sécurité nécessaires se trouvent dans les exigences d'accréditation de la norme ISO 17025, qui valident la compétence technique de la méthode et des personnes effectuant l'analyse.

8. Stockage de l'échantillon

Sauf accord contraire, les échantillons doivent être conservés à l'abri de la lumière, de la chaleur et des odeurs et correctement scellés pendant au moins six mois au cas où une réclamation serait formulée. Les conditions de stockage doivent toujours être traçables.

9. Certification de l'analyse

Le laboratoire doit envoyer la certification correspondante, conformément à ses protocoles de travail accrédités.

Si les résultats montrent que le produit n'est pas conforme, les informations complémentaires générées dans le laboratoire doivent être envoyées avec la certification analytique. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Certificat de réception de l'échantillon, qui doit comprendre :
 - Numéro d'enregistrement ;
 - Nombre d'échantillons ;
 - Description de l'état dans lequel ils sont arrivés ;
 - Codes et scellés des sacs ;
 - Tout autre incident méritant d'être mentionné.

 - Lieu de conservation préalable à l'analyse et document attestant les conditions de celle-ci.
-