

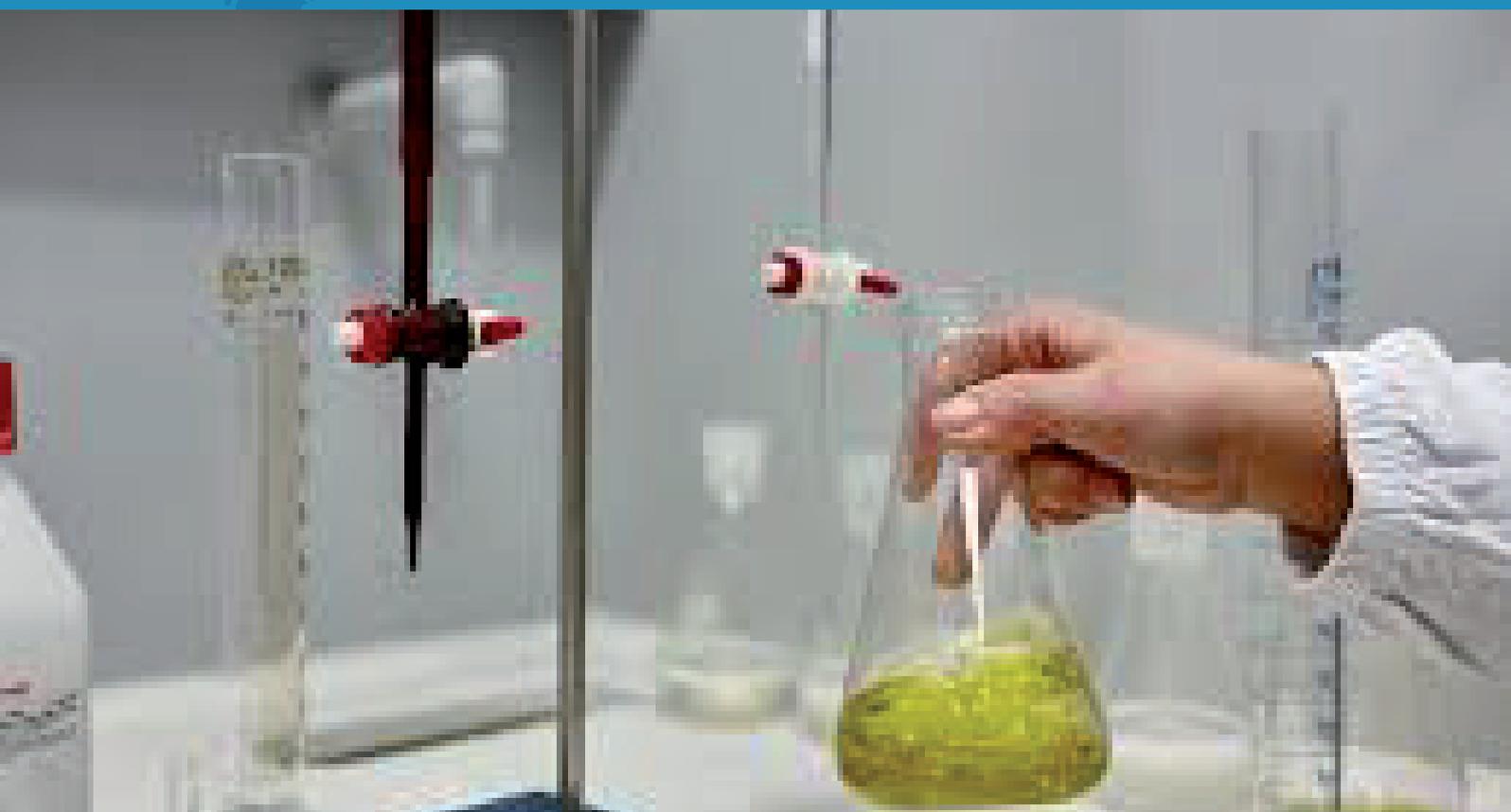


**COI**

CONSEIL  
OLÉICOLE  
INTERNATIONAL  
**NEWSLETTER**

---

**N° 156 - NUMÉRO SPÉCIAL**  
UNITÉ NORMALISATION  
ET RECHERCHE  
FRANÇAIS





## UN BEAU TRAVAIL D'ÉQUIPE

Le travail d'équipe est la condition *sine qua non* pour atteindre avec succès les objectifs fixés.

Le Secrétariat exécutif du COI vous présente toutes les informations sur les activités menées pendant une année de travail très difficile, comme l'a été l'année 2020. Les activités de l'Unité Normalisation et Recherche, illustrées ci-dessous, sont la réponse de cet organisme intergouvernemental qui, contre toutes les prévisions inquiétantes associées à la pandémie, a continué à mener ses travaux au jour le jour, en respectant les engagements pris avec la communauté internationale et les pays membres. Voici l'histoire de la partie émergée de l'iceberg d'une année entière de travail, réalisé à l'aide de la vidéoconférence, mais non moins riche en dévouement et engagement quotidien pour construire des opportunités et des perspectives de développement pour un secteur qui représente le moteur de l'énergie économique pour des millions d'entreprises dans le monde entier.

Bonne lecture à tous.

## DANS CE NUMÉRO

- Réunion des experts sur la composition des huiles d'olive présentant des paramètres hors normes
- Réunion des experts en évaluation organoleptique
- Réunion des experts chimistes
- Réunion sur la stratégie de la qualité
- Réunions de la commission technique de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse physico-chimique
- 55<sup>e</sup> réunion des associations signataires de la Convention pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation
- Organisation de la XX<sup>e</sup> édition du Prix à la qualité du COI Mario Solinas
- Groupes de travail électroniques (GTe) du COI
- Envoi des échantillons d'huile d'olive
- Workshop d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI
- Journée de formation et d'initiation à la dégustation des huiles d'olive pour les ambassadeurs africains
- Participation à la réunion du Sous-comité scientifique de l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD)
- Participation aux travaux de l'ISO TC 34 SC11, au congrès de l'ISF et à des réunions avec des représentants du gouvernement et du secteur



En 2020, le COI, par l'intermédiaire de son Unité de Normalisation & Recherche, a réalisé différentes activités et a participé à des événements et à des manifestations d'intérêt au niveau international organisés par le secteur dans les pays membres et non membres. L'Unité a mené la plupart des activités inscrites à son programme de 2020 en visioconférence compte tenu la situation sanitaire mondiale.

Les réunions avec les experts officiellement désignés constituent l'une des activités fondamentales de l'Unité. Elles permettent en effet d'aborder les sujets d'intérêt et de définir les actualisations et les révisions à apporter aux méthodes et aux normes.

## RÉUNION DES EXPERTS SUR LA COMPOSITION DES HUILES D'OLIVE PRÉSENTANT DES PARAMÈTRES HORS NORMES

**MADRID/** Deux réunions sur la composition des huiles d'olive et l'identification variétale ont été organisées durant l'année 2020. La première a eu lieu le 25 février de façon présentielle et la deuxième s'est déroulée le 6 octobre 2020 en visioconférence en raison de la situation sanitaire.

Au cours de ces réunions, les experts ont analysé différents sujets et défini les priorités concernant la composition des huiles d'olive, dans l'objectif d'assurer l'harmonisation nécessaire pour éviter toute confusion au niveau du commerce international.



## RÉUNION DES EXPERTS EN ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

**MADRID/** Les 16 et 17 septembre, 40 experts en évaluation organoleptique des différents pays membres ont participé à la réunion organisée par le Secrétariat exécutif du COI. Divers sujets d'intérêt ont été traités tels que l'avancement des groupes de travail électroniques sur l'analyse sensorielle, notamment l'accréditation, la formation et l'entraînement des jurys de dégustation, les échantillons de référence, les statistiques, la révision de la feuille du concours Mario Solinas, les essais circulaires et l'organisation du workshop d'harmonisation des jurys agréés par le COI.



Les résultats des essais inter-comparatifs pour l'agrément des jurys par le COI pour la période 2020-2021 ont été analysés.



## RÉUNION DES EXPERTS CHIMISTES

**MADRID/** Compte tenu de la situation sanitaire, une seule réunion des experts chimistes de différents pays a eu lieu les 7 et 8 octobre 2020 en visioconférence. Le premier jour, la réunion était limitée aux experts officiellement désignés par les pays membres. Ils ont été rejoints le deuxième jour par les observateurs et les membres du Comité consultatif. Plusieurs sujets ont été traités, notamment les essais collaboratifs en cours et leurs résultats, les révisions des méthodes susceptibles d'être présentées durant la 112<sup>e</sup> session du Conseil des Membres et les travaux pour la révision de la norme Codex.



## RÉUNION SUR LA STRATÉGIE DE LA QUALITÉ

**MADRID/** Une réunion sur la stratégie de la qualité a eu lieu en visioconférence le 19 octobre. Ce groupe était composé des représentants des gouvernements et des ministères des pays membres et l'objectif de la réunion était de définir les prochaines stratégies pour la révision de l'annexe B sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive de l'Accord international et de débattre de la situation sur le plan de la normalisation.



## RÉUNIONS DE LA COMMISSION TECHNIQUE

### de contrôle de la compétence des laboratoires d'analyse physico-chimique

**MADRID/** Deux réunions ont eu lieu en 2020. La première était présentielle et s'est déroulée au siège du COI à Madrid le 3 février 2020 pour discuter et organiser les essais circulaires en vue de l'agrément des laboratoires d'analyse physico-chimique pour l'année 2020-2021. La deuxième réunion a eu lieu en visioconférence le 15 octobre 2020, en raison de la situation sanitaire mondiale. À cette occasion, la commission technique a analysé les résultats de l'essai inter-comparatif de 2020 en vue de l'octroi de l'agrément du COI pour la période du 1<sup>er</sup> décembre 2020 au 30 novembre 2021 aux laboratoires d'analyse physico-chimique. La commission a également examiné les commentaires formulés sur le rapport du COI/CHEM2020.



Les experts ont aussi étudié les candidatures présentées pour l'obtention de l'agrément des laboratoires au titre de l'année 2021-2022 pour vérifier le respect des conditions exigées. Il convient de rappeler que les agréments octroyés par le COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique sont de trois types : le type A pour les analyses élémentaires, B pour les analyses approfondies et C pour les analyses des résidus et des contaminants.



## 55<sup>E</sup> RÉUNION DES ASSOCIATIONS SIGNATAIRES DE LA CONVENTION

pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation

**MADRID/** La réunion des associations signataires de la Convention pour le contrôle de la qualité et de l'authenticité des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive commercialisées sur les marchés d'importation a eu lieu en visioconférence le 11 novembre 2020 à 12 h. Cette activité est financée par les contributions des associations signataires. La poursuite de cette activité en 2021 dépendra des conclusions du débat concernant l'avenir de la Convention.



## ORGANISATION DE LA XX<sup>E</sup> ÉDITION DU PRIX À LA QUALITÉ DU COI MARIO SOLINAS

**MADRID/** L'Unité de Normalisation et Recherche a organisé comme chaque année la XX<sup>e</sup> édition du Prix Mario Solinas à la qualité des huiles d'olive vierges extra. Cette édition s'est déroulée du 9 au 13 mars 2020. Ce concours dirigé par un chef de jury de dégustation est ouvert aux producteurs et aux conditionneurs qui ont envoyé leurs huiles au préalable, conformément aux bases du concours qui figurent sur le site web <https://www.internationaloliveoil.org/>.

Cette année, 157 huiles des pays membres et non-membres ont participé à ce prestigieux concours. Les huiles participantes ont été classées en quatre groupes en fonction de la valeur de l'intensité de la médiane et du type de fruité : fruité vert intense, fruité vert moyen, fruité vert léger, fruité mûr. Cette année, une catégorie de prix à l'hémisphère Sud avait également été prévue.



La cérémonie de remise des prix a eu lieu le 26 novembre à l'occasion du premier anniversaire de la création de la Journée mondiale de l'olivier par l'UNESCO. Cet événement s'est déroulé en visioconférence. Les lauréats et les finalistes ont été invités à la cérémonie.



## GROUPES DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUES (GTE) DU COI

**MADRID/** En dépit de la pandémie, le travail a continué au sein de l'Unité de Normalisation & Recherche, notamment grâce à l'étroite collaboration entre le Secrétariat exécutif et les experts des différents pays, qui ont continué virtuellement les travaux, notamment en matière de :

- Essais collaboratifs (éthanol/méthanol, stigmastadiènes, composés phénoliques, érythrodiol+uvaol, contaminants, pesticides...)
- Formation des dégustateurs, accréditation, statistiques, échantillons de référence, guide de stockage...
- Création d'un GTe chargé d'élaborer un guide sur les lignes directrices pour la gestion des jurys de dégustation des huiles d'olive vierges dans une situation de pandémie COI/ MPP/ Doc. n° 1. Ce guide est disponible en cliquant sur le lien suivant : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>
- Élaboration par un GTe d'un rapport scientifique en vue de la révision de la norme du Codex qui a été envoyé au Codex le 13 juin 2020. Ce rapport aborde les sujets suivants : acides gras, catégorie vierge courante, médiane du défaut majoritaire, esters éthyliques, PPP & DAGs.



Les membres de ces groupes de travail ont participé à différentes sessions de visioconférence pour faciliter l'avancement et conclure sur les différents sujets.

## ENVOI DES ÉCHANTILLONS D'HUILE D'OLIVE

**MADRID/** Comme chaque année, l'Unité de Normalisation & Recherche a organisé des essais circulaires pour l'octroi de l'agrément du COI pour la période 2020/2021 aux laboratoires d'analyse physico-chimique et d'analyse sensorielle. Les échantillons ont été envoyés aux participants malgré les difficultés dues à la pandémie. La liste des laboratoires qui ont obtenu l'agrément pour l'année 2020-2021 est disponible depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2020 en cliquant sur ce lien : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>



L'Unité prévoit chaque année l'envoi d'échantillons d'huile qui servent de référence. Ces échantillons ont été évalués par le jury de référence du COI et sont également utilisés par les jurys de dégustation pour leur entraînement. Les demandes de matériel de référence peuvent être envoyées au Secrétariat exécutif en écrivant à : [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org).



## WORKSHOP D'HARMONISATION DES JURYS DE DÉGUSTATION AGRÉÉS PAR LE COI

**MADRID/** Conformément à son programme d'activités pour 2020, l'Unité de Normalisation & Recherche a organisé un atelier d'harmonisation des jurys de dégustation agréés par le COI. Cet atelier a eu lieu du 14 au 18 décembre 2020 en visioconférence avec interprétation simultanée. L'inscription au cours était gratuite. L'enseignement théorique-pratique avait pour objectif de minimiser les écarts entre les différents jurys et d'encourager l'entraînement des membres du jury à la dégustation.

Les jurys inscrits à cet atelier avaient reçu les échantillons dans le courant du mois de novembre et ils les ont conservés selon les instructions jusqu'à la célébration de l'événement.

L'Unité de Normalisation & Recherche a assisté à d'autres activités, au cours desquelles elle a présenté brièvement les normes du COI et animé des séances de dégustation d'huiles d'olive vierges. Ces activités sont décrites ci-après.



## JOURNÉE DE FORMATION ET D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE POUR LES AMBASSADEURS AFRICAINS

**(Madrid – Espagne, le 12 novembre 2019).**

**MADRID/** La chef de l'Unité de Normalisation et Recherche a animé une séance de présentation de la norme du COI et a fait à cette occasion une brève description de l'aspect chimique et organoleptique de l'huile d'olive. Une dégustation d'huiles d'olive a été organisée par l'Unité pour enseigner aux participants les différentes catégories d'huile d'olive et les attributs positifs et négatifs.

Cette épreuve pratique visait à sensibiliser les ambassadeurs africains sur l'importance de la qualité et l'apport nutritionnel des huiles d'olive vierges sur la santé. À cette occasion, les ambassadeurs africains ont été invités à un brunch composé de mets préparés artisanalement avec les huiles d'olive vierges extra lauréates du Concours Mario Solinas. Des plats de différents pays ont été élaborés en se basant sur le mariage des ingrédients avec l'intensité du fruité correspondante.





## PARTICIPATION À LA RÉUNION DU SOUS-COMITÉ SCIENTIFIQUE DE L'ORGANISATION MONDIALE DES DOUANES (OMD)

le 16 janvier 2020 à Bruxelles et organisation d'un cours d'information et d'une séance de dégustation des huiles d'olive pour les représentants des différents pays



**BRUXELLES/** Invitée par l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD), l'Unité de Normalisation & Recherche a participé à la réunion du Sous-comité scientifique, à la suite de l'adoption de la proposition du COI concernant la catégorie vierge courante dans les codes douaniers. La présentation par l'Unité des différentes catégories d'huile d'olive selon la norme du COI a été suivie d'une séance de dégustation dont l'objectif était d'illustrer les attributs qui permettent de différencier les différentes catégories.





## PARTICIPATION AUX TRAVAUX DE L'ISO TC 34 SC11, AU CONGRÈS DE L'ISF ET À DES RÉUNIONS AVEC DES REPRÉSENTANTS DU GOUVERNEMENT ET DU SECTEUR

(Sydney - Australie, 9 - 13 février 2020)

**SYDNEY/** L'Unité de Normalisation & Recherche a participé à cet événement qui a réuni 1500 personnes, dont des chercheurs et des scientifiques de différents pays travaillant dans le domaine de la chimie oléicole, afin d'analyser différents aspects sur la qualité, la chimie analytique, la biotechnologie, la santé et la nutrition. Durant ce congrès, une session spéciale a été consacrée à l'huile d'olive et il y a été question de l'analyse organoleptique, des méthodes d'analyse physico-chimique et des études en cours que le COI - l'organisme spécialisé dans ce domaine - coordonne avec ses différents groupes de travail électroniques.



L'Unité de Normalisation & Recherche a mené toutes les activités de 2020 avec succès et les résultats ont été fructueux, comme en témoigne l'adoption des nouvelles révisions des méthodes et des normes qui peuvent être consultées en cliquant sur ce lien : <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>

Étant donné les exigences commerciales et l'importance des normes, l'Unité de Normalisation & Recherche prévoit un programme riche pour les activités de 2021.

### OHIS: LIEN AVEC LA SANTÉ

Visitez le projet conjoint du Conseil oléicole international et de l'Université de Navarre à : <https://meddi-etolivehealth.com/news-by-topic/>





**COI**

## RESTEZ À L'ÉCOUTE!

---

<http://www.internationaloliveoil.org>

Suivez l'actualité du secteur oléicole sur Olive News:

<http://www.scoop.it/t/olive-news>

et les événements au COI sur:

<http://www.linkedin.com/company/international-olivecouncil>

Notre revue scientifique Olivæ est disponible sur:

<http://www.internationaloliveoil.org/store/index/48-olivæ-publications>



Le siège du  
Conseil oléicole international  
C/ Príncipe de Vergara 154, Madrid