



## **DÉCISION N° DEC-III.7/114-VI/2021**

### **PORTANT ADOPTION DE L'ACTE D'AGRÉMENT DU COI AUX LABORATOIRES D'ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE DES HUILES D'OLIVE**

#### **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, et son Chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation », notamment en ce qui concerne les activités à mener en matière d'analyse physico-chimique et organoleptique pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles, en vue du regroupement des normes internationales qui permettent:

- Le contrôle de la qualité des produits
- Les échanges commerciaux internationaux et leur développement
- La protection des droits du consommateur
- La prévention des pratiques frauduleuses et trompeuses et l'adultération

**Considérant** la nécessité de s'assurer de la reconnaissance de l'aptitude et de la compétence des laboratoires dans l'analyse chimique des huiles d'olive, laboratoires qui peuvent être appelés à intervenir dans le cas d'analyses sollicitées dans le cadre de litiges et de différends lors de transactions internationales et pour lesquels il serait fait appel à la procédure de conciliation et d'arbitrage du COI ;

**Considérant** la nécessité d'une mise à jour des règles concernant l'octroi de l'agrément du COI aux laboratoires d'analyse chimique des huiles d'olive à partir des recommandations de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) en matière de compétence technique des laboratoires d'essais, de management et d'assurance de la qualité ;

**Considérant** l'importance de l'accréditation des laboratoires et de la qualité des analyses des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive qui y sont réalisées, trois types d'agrément ont été définis (voir Annexe 1) : type A, analyse élémentaire ; type B, analyse approfondie ; et type C, analyse des résidus et des contaminants ;

#### **DÉCIDE**

1. L'octroi ou le maintien de leur agrément annuel<sup>1</sup> aux laboratoires d'analyse chimique des huiles d'olive répondant aux conditions et obligations suivantes :

##### 1.1. Conditions :

- a) Le laboratoire devra remettre au Secrétariat exécutif (SE) du COI sa demande d'agrément<sup>2,3</sup>, en respectant toutes les conditions fixées à cet égard par chaque pays, avec indication du type d'agrément souhaité.

<sup>1</sup> Il existe 3 types d'agrément possibles (voir Annexe 1)

<sup>2</sup> Les laboratoires de type A devraient être désignés par les autorités compétentes des pays pour le contrôle officiel des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

<sup>3</sup> Dans le cas des laboratoires d'entreprises qui analysent leurs propres huiles qui souhaiteraient demander l'agrément de type B et qui ne disposent pas de l'accréditation ISO 17025, la demande d'agrément devra être communiquée au SE du COI par l'autorité compétente de leur pays.



- b) Il devra fournir, avec sa demande d'agrément, le questionnaire d'évaluation et toute autre indication concernant ses caractéristiques - installations, équipement, personnel, activités -, les accréditations octroyées pour l'analyse des huiles d'olive, l'organisme ayant fourni ces accréditations et la date de leur octroi et, le cas échéant, la participation du laboratoire à des essais d'intercomparaison sur les huiles d'olive.
- c) Le laboratoire devra fournir la preuve de sa compétence dans l'application des méthodes d'analyse physico-chimique recommandées par le COI dans sa norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive.

Dans des cas exceptionnels, lorsqu'il est officiellement certifié qu'aucun organisme accrédité n'existe dans le pays, le Conseil pourra prévoir d'autres modalités pour permettre au laboratoire de prouver sa compétence technique.

La compétence du laboratoire sera évaluée annuellement par le COI, en collaboration avec une entreprise externe sélectionnée à cet effet conformément aux procédures en vigueur, après avis d'une commission technique composée d'experts désignés par le Secrétariat exécutif, qui aura pour fonction :

- (i) Établir les conditions de l'essai, notamment en matière de : choix des échantillons, nombre d'échantillons (maximum 4), volume des échantillons, paramètres analytiques à analyser en double (parmi les déterminations prévues par la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive adoptée par le COI), date d'envoi des échantillons (entre les mois de mars et de mai) et date limite de réception des résultats au Secrétariat exécutif du COI, présentation des résultats ;
- (ii) Donner son avis sur la compétence du laboratoire à partir du traitement statistique des données des laboratoires après élimination des résultats aberrants. La preuve de la compétence est donnée, selon la norme ISO sur les méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires, lorsque les résultats se trouvent dans un intervalle de tolérance non supérieur à trois fois l'écart-type par rapport à la moyenne, sans toutefois exiger que ces résultats soient meilleurs que les données de reproductibilité de la méthode lorsque celles-ci ont été fixées. Le jugement global est donné en fonction du nombre de résultats erronés de chaque laboratoire pour l'ensemble des déterminations demandées, celui-ci ne devant pas être supérieur à une fois et demie le nombre moyen de résultats erronés ;
- (iii) Répondre aux réclamations des laboratoires lorsque ceux-ci ne sont pas d'accord avec les avis sur leur compétence.

## 1.2. Obligations :

- a) Le laboratoire devra communiquer au Secrétariat exécutif du COI toute modification de sa situation à l'égard des accréditations octroyées pour l'analyse des huiles d'olive.
- b) Il devra communiquer au Secrétariat exécutif toute modification concernant ses installations, son équipement, son personnel, ses activités.
- c) Il utilisera uniquement les méthodes référencées dans la Norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive en vigueur.
- d) Il fournira, avec la demande d'agrément, le document « Déclaration d'absence de conflits d'intérêts » dûment complété (Annexe 2).
- e) Le laboratoire devra réaliser les analyses d'huiles d'olive et d'huiles de grignons d'olive qui pourraient lui être demandées en cas d'arbitrage, de certifications,



d'enquêtes, de contrôles ou dans le cadre du programme de contrôle de la qualité.

- f) Il participera aux essais de contrôle qui lui seront demandés par le Secrétariat exécutif du COI.
2. Le COI sera responsable de l'exploitation des résultats et du traitement des éventuels recours des laboratoires après avis de la commission technique. Il sera en outre responsable, après consultation avec cette dernière, de la préparation, selon un protocole établi, des échantillons destinés aux essais de contrôle de la compétence ou à l'entraînement des laboratoires, conformément aux normes internationales en la matière.
  3. Le COI pourra octroyer son agrément « à titre provisoire » aux laboratoires en cours d'accréditation s'ils fournissent une déclaration précisant qu'ils ont entrepris les démarches en vue de leur accréditation selon la norme ISO 17025 et qu'ils l'obtiendront dans un délai maximal de deux ans à compter de la date de leur demande, et qu'ils satisfont aux conditions et obligations fixées dans la présente Décision. Le Secrétariat exécutif pourra vérifier l'état d'avancement et les étapes de ce processus à chaque fois qu'il le juge opportun.
  4. Concernant l'usage et les modalités de mention de l'agrément par les laboratoires agréés, les conditions suivantes devront être respectées :
    - (i) L'agrément ne pourra être mentionné que pour la période concernée et le type d'analyse pour lequel il a été octroyé ;
    - (ii) Le logo du COI pourra être utilisé à condition de préciser le type d'agrément et la période correspondant à l'agrément et exclusivement durant cette période.
  5. En cas de non-respect des dispositions indiquées ci-dessus et, selon l'importance de l'infraction, le COI se réserve le droit, sans que cette décision ne donne lieu à une compensation financière, de retirer ou de suspendre l'agrément du laboratoire contrevenant et de publier l'information correspondante sur sa page web.
  6. En vue d'assurer la compétence technique des laboratoires agréés ou candidats à l'agrément, le COI se réserve le droit de leur fournir des indications pour vérifier qu'ils répondent ou continuent de répondre aux conditions exigées.
  7. Le présent acte d'agrément du COI aux laboratoires d'analyse des huiles d'olive entre en application à compter de la date d'adoption de la présente Décision.
  8. La présente Décision annule et abroge la Décision III.2/109-VI/2019 du 20 février 2019 « portant adoption de l'Acte d'agrément du COI aux laboratoires d'analyse physico-chimique des huiles d'olive ».

Tbilissi (Géorgie), le 25 novembre 2021



DEC-III.7/114-VI/2021

Annexe 1

### Types d'agrément et déterminations demandées aux laboratoires selon les types d'analyses

#### TYPE A – ANALYSE ÉLÉMENTAIRE

S'adresse aux laboratoires désignés par les autorités compétentes des pays pour le contrôle officiel des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive.

- . Acidité libre (% m/m exprimée en acide oléique)
- . Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile)
- . K268/270
- . K232
- .  $\Delta K$
- . Teneur en eau et en matières volatiles (% m/m)
- . Teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole (% m/m)

#### TYPE B – ANALYSE APPROFONDIE

- . RÉSULTATS ADÉQUATS DANS LES DÉTERMINATIONS DEMANDÉES POUR L'AGRÉMENT DE TYPE A
- . Esters éthyliques (mg/kg)
- . Acides gras (% esters méthyliques)
- . Acides gras trans (% acides gras trans)
- . Stérols (%)
- . Stérols totaux (mg/kg)
- . Biophénols (mg/kg)
- . Tocophérols (%)
- .  $\alpha$  Tocopherols (mg/kg)
- . Valorisation de la cohérence des triglycérides avec les acides gras
- . Cires (mg/kg)
- . Alcools aliphatiques (mg/kg)
- .  $\Delta ECN$  42
- . Stigmastadiènes (mg/kg)
- . 2-glycéril monopalmitate (%)
- . Érytrodiol + uvaol (% stérols totaux)
- . Insaponifiable (gr/kg)

#### TYPE C – ANALYSE DES RÉSIDUS ET CONTAMINANTS

- . Solvants halogénés (mg/kg)
- . Benzo(a)pyrène, Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Chrysène ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
- . Métaux lourds (mg/kg ou  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
- . Résidus de pesticides (mg/kg ou  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )



DEC-III.7/114-VI/2021

Annexe 2

## **DÉCLARATION D'ABSENCE DE CONFLIT D'INTÉRÊTS**

Nom et prénom du signataire de la déclaration :

Laboratoire représenté :

Fonction :

Le soussigné déclare sur l'honneur :

- Que le laboratoire d'analyse qu'il représente n'a aucun conflit d'intérêts et, à sa connaissance, aucun lien direct ou indirect dans le cadre des travaux qui lui sont confiés par le Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international en vertu de son agrément par le COI, et en particulier au titre des dispositions correspondantes mentionnées dans la présente Décision.
- Qu'il est conscient que toute situation susceptible de compromettre l'exécution impartiale et objective des tâches confiées, notamment pour des motifs d'intérêts économiques, affinités politiques ou nationales, liens familiaux, d'amitié ou sentimentaux ou de tout type de relation ou d'intérêt commun, constitue un conflit d'intérêts.
- Qu'il prendra toutes les mesures opportunes pour éviter toute situation susceptible de compromettre l'exécution impartiale et objective des tâches confiées, et pour garantir en particulier que les membres du laboratoire d'analyse, ainsi que ses organes administratifs et directeurs, ne se trouvent dans une situation qui puisse donner lieu à un conflit d'intérêts, et il s'engage à informer immédiatement le Secrétariat exécutif s'il découvrirait l'existence d'un conflit d'intérêts direct ou indirect.

Signature.....

Nom .....

Date .....