

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

RESOLUTION n° RES-3/IV-S.ex.6/87

Norme commerciale internationale révisée applicable aux
huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive

Considérant la Norme commerciale internationale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 1 du 23 avril 1985 adoptée à l'unanimité le 25 avril 1985 par Résolution n° RES-1/52-III/85 et l'amendement de ladite Norme (concernant le délai de durabilité de l'huile) adopté à l'unanimité en 55ème Session le 19 décembre 1986;

Considérant l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table et notamment son Chapitre IX "Dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Indications de provenance et appellations d'origine";

Considérant l'article 43 de l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table, aux termes duquel le Conseil Oléicole International est chargé de mettre au point les normes relatives aux produits oléicoles en application des objectifs de normalisation de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive;

Le Conseil Oléicole International

Reconnaît la nécessité d'amender la Norme commerciale internationale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, telle qu'adoptée le 25 avril 1985 et amendée le 19 décembre 1986, pour l'adapter aux termes de l'Accord international de 1986 sur l'huile d'olive et les olives de table;

Adopte la Norme commerciale internationale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive, COI/T.15/NC n° 1/Rév. 1 du 19 février 1987, révisée en conséquence;

Recommande à ses Membres de prendre, selon leur législation respective, toutes les dispositions appropriées en vue de l'application de la Norme adoptée et les prie de communiquer au Secrétariat exécutif ces dispositions dès leur intervention;

Demande aux Gouvernements des Etats non Membres intervenant dans le commerce international des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, de prendre en considération la Norme adoptée et d'adapter leurs réglementations aux dispositions de ladite Norme.

Madrid, le 19 février 1987

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL

COI/T.15/NC n° 1/Rév. 1
19 février 1987

FRANCAIS
Original: FRANÇAIS

NORME COMMERCIALE INTERNATIONALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE ET AUX HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'huile d'olive vierge extra, à l'huile d'olive vierge fine, à l'huile d'olive vierge semi-fine (ou courante), à l'huile d'olive vierge lampante, à l'huile d'olive raffinée, au coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge, à l'huile de grignons d'olive brute, à l'huile de grignons d'olive raffinée et au coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

Ces huiles, faisant l'objet de commerce international, sont destinées à la consommation humaine en l'état ou après raffinage, ou sont destinées à des usages techniques.

2. DEFINITIONS

2.1. L'huile d'olive est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. La dénomination "huile d'olive" ne peut en aucun cas s'appliquer aux huiles de grignons d'olive.

2.1.1. L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

2.1.1.1. L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état^{1/} comporte:

i) L'huile d'olive vierge extra: huile d'olive vierge de goût et d'odeur parfaitement irréprochables, dont l'acidité exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes;

^{1/} Huile pouvant prétendre au qualificatif "naturelle".

ii) l'huile d'olive vierge fine: huile d'olive vierge de goût et d'odeur parfaitement irréprochables, dont l'acidité exprimée en acide oléique est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes;

iii) l'huile d'olive vierge semi-fine (ou l'huile d'olive vierge courante): huile d'olive vierge de bon goût et d'odeur acceptable, dont l'acidité exprimée en acide oléique est au maximum de 3 grammes pour 100 grammes, avec une marge de tolérance de 10% de l'acidité exprimée.

2.1.1.2. L'huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état dénommée huile d'olive vierge lampante est l'huile d'olive vierge de goût et/ou d'odeur défectueux ou dont l'acidité exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes. Elle est destinée aux industries du raffinage ou à des usages techniques.

2.1.2. L'huile d'olive raffinée est l'huile d'olive obtenue des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

2.1.3. L'huile d'olive (ou l'huile d'olive pure) est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

2.2. L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants des grignons d'olive à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle est classée en:

2.2.1. Huile de grignons d'olive brute: huile de grignons d'olive destinée au raffinage en vue de son utilisation dans l'alimentation humaine ou destinée à des usages techniques.

2.2.2. Huile de grignons d'olive raffinée: obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinages n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Elle est destinée à la consommation humaine, soit en tant que telle, soit en mélange avec l'huile d'olive vierge.

2.2.3. Huile de grignons d'olive: coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état; ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé "huile d'olive".

3. CRITERES DE PURETE

Les caractéristiques chimiques d'identification constituant les critères de pureté sont applicables aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive comestibles et non comestibles.

3.1. Teneur en stérols

(% de la somme du bêta-sitostérol, du campestérol et du stigmastérol)

	<u>Huiles d'olive</u>	<u>Huiles de grignons d'olive</u>
- bêta-sitostérol	$\geq 93\%$	$\geq 93\%$
- campestérol	$\leq 4,0\%$	$\leq 4,0\%$

Dans le cas où est décelé un composant ayant le même temps de rétention du cholestérol à l'analyse chromatographique, sa teneur ne doit pas dépasser 0,5% de la fraction des stérols.

3.2. Composition en acides gras par chromatographie en phase gazeuse (% m/m d'esters méthyliques)

C18:1	Acide oléique	55,0 - 83,0
C16:0	Acide palmitique	7,5 - 20,0
C18:2	Acide linoléique	3,5 - 21,0
C18:0	Acide stéarique	0,5 - 5,0
C16:1	Acide palmitoléique	0,3 - 3,5
C18:3	Acide linoléinique	0,0 - 1,5
C14:0	Acide myristique	0,0 - 0,4
C20:0	Acide arachidique	max. 0,8
C22:0	Acide béhénique	max. 0,2
C24:0	Acide lignocérique	max. 1,0
C17:0	Acide heptadécanoïque	max. 0,5
C17:1	Acide heptadécénoïque	max. 0,6
C22:1	Acide érucique) Pas en quantités décelables
C12:0	Acide laurique	

3.3. Teneur en acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides: teneur maximale acceptable comme étant la somme des acides palmitique et stéarique:

- huile d'olive vierge	$\leq 1,5\%$
- huile d'olive raffinée	$\leq 1,8\%$
- huile d'olive pure	$\leq 1,8\%$
- huile de grignons d'olive brute	$\leq 2,2\%$
- huile de grignons d'olive raffinée	$\leq 2,2\%$

* Limite provisoire dans l'attente de résultats d'analyses que les Membres devront communiquer au Secrétariat Exécutif du COI.

	Huiles d'olive	Huiles de grignons d'olive
3.4. <u>Indice de saponification</u> (mg de KOH/g d'huile)	184 - 196	182 - 193
3.5. <u>Teneur en insaponifiable</u> (à l'éther de pétrole)	≤ 15 g/kg	≤ 30 g/kg
3.6. <u>Indice de Bellier</u>	≤ 17 ^{1/}	-
3.7. <u>Test de l'huile de grignons d'olive</u>	négatif	-
3.8. <u>Test des huiles semi-siccatives</u>	négatif	négatif

4. CRITERES DE QUALITE

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge fine	Huile d'olive vierge semi-fine	Huile d'olive vierge lampante ^{2/}	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
4.1. <u>Caractéristiques organoleptiques</u>									
- odeur	irréprochable	irréprochable	bonne	défectueuse	acceptable	bonne		acceptable	acceptable
- saveur	irréprochable	irréprochable	bonne	défectueuse	acceptable	bonne		acceptable	acceptable
- couleur	claire jaune à vert	claire jaune à vert	claire jaune à vert	défectueuse	jaune clair	claire jaune à vert		claire jaune à jaune brun	claire jaune à vert
- aspect à 20°C pendant 24 heures	limpide	limpide	limpide		limpide	limpide		limpide	limpide
4.2. <u>Acidité libre</u> % m/m exprimée en acide oléique	≤ 1,0	≤ 1,5	≤ 3,3	> 3,3 ⁰	≤ 0,3	≤ 1,5	non limitée	≤ 0,3	≤ 1,5
4.3. <u>Indice de peroxyde</u> en milliéquivalents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile	≤ 20	≤ 20	≤ 20	> 20	≤ 10	≤ 20	non limitée	≤ 10	≤ 20
4.4. <u>Absorbance dans l'ultraviolet</u> (E ^{1%} 1cm)									
- à 270 nm	≤ 0,25	≤ 0,25	≤ 0,30 ^{3/}	non limitée ^{3/}	≤ 1,10	≤ 0,90		≤ 2,00	≤ 1,70
- ΔE	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01		≤ 0,16	≤ 0,15		≤ 0,20	≤ 0,18

Si cet indice est supérieur à 17, référence doit être faite à la teneur en acides arachidique, béhénique et lignocérique.

La simultanéité des critères 4.1., 4.2., 4.3. n'est pas obligatoire; un seul peut suffire.

Après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, l'absorbance à 270 nm doit être égale ou inférieure à 0,11.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5.1. Huiles d'olive vierges et huile de grignons d'olive brute: aucun additif n'est autorisé.

5.2. Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive: alpha-tocophérol autorisé pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours du traitement de raffinage.

Dose maximale: 200 mg/kg d'alpha-tocophérol total dans le produit final.

6. CONTAMINANTS

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge fine	Huile d'olive vierge semi-fine	Huile d'olive vierge lampante	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
6.1. <u>Teneur en eau et en matières volatiles</u> % m/m	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1
6.2. <u>Teneur en impuretés insolubles</u> % m/m dans l'éther de pétrole	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05
6.3. <u>Test de la recherche des savons</u>	-	-	-	-	négatif	-	-	négatif	-
6.4. <u>Point d'éclair</u>	-	-	-	-	-	-	≥ 120°C	-	-

7. HYGIENE

Il est recommandé que les produits destinés à l'alimentation humaine visés par la présente norme soient préparés conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 1).

8. CONDITIONNEMENT

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive destinées au commerce international doivent faire l'objet de conditionnement dans des récipients conformes aux Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 1).

Ces récipients peuvent être:

8.1. des citernes, containers, cuves, permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive;

8.2. des fûts métalliques, en bon état, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat;

8.3. des bidons et des boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat;

8.4. des bonbonnes, des bouteilles de verre ou de matériau macromoléculaire adéquat.

9. TOLERANCE DE REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le récipient, le volume occupé par le contenu ne devra en aucun cas être inférieur à 90 pour cent de la capacité du récipient, sauf dans le cas des récipients en fer-blanc d'une capacité égale ou inférieure à 1 litre dans lesquels le volume occupé par le contenu ne devra en aucun cas être inférieur à 80 pour cent de la capacité du récipient; la capacité correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient entièrement rempli.

10. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et les directives applicables aux denrées alimentaires non destinées à la vente directe au consommateur (qui doivent faire l'objet d'une transformation industrielle ultérieure ou d'un reconditionnement dans des emballages destinés au consommateur); les dispositions spécifiques fournissant les renseignements suivants doivent être appliquées:

10.1. Sur les récipients destinés à la vente directe au consommateur ou destinés aux distributeurs qui assurent le reconditionnement du produit pour la vente au consommateur

10.1.1. Nom du produit

L'étiquetage de chaque récipient doit comporter le nom générique et la dénomination spécifique du produit contenu conforme en tous points aux dispositions pertinentes de la présente norme.

1/ En cours d'élaboration.

10.1.1.1. Huiles d'olive:

- huile d'olive vierge extra,^{1/}
- huile d'olive vierge fine, ^{1/}
- huile d'olive vierge semi-fine ou courante,^{1/}
- huile d'olive raffinée,
- huile d'olive ou huile d'olive pure.

10.1.1.2. Huiles de grignons d'olive:

- huile de grignons d'olive raffinée,
- huile de grignons d'olive.

10.1.2. Acidité libre de l'huile

L'acidité libre de l'huile doit être déclarée sur l'étiquette et exprimée en acide oléique en pourcentage m/m ou en degré.

10.1.3. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du "Système international") en poids ou en volume.

10.1.4. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

10.1.5. Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation ou un reconditionnement y compris en petits emballages, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

10.1.6. Indication de provenance et appellation d'origine

10.1.6.1. Indication de provenance

L'étiquette des huiles d'olive vierges peut faire mention de l'indication de leur provenance (pays, région ou localité) lorsque ce droit leur a été donné par leur pays d'origine et lorsque ces huiles d'olive vierges ont été produites et conditionnées, et sont originaires exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

^{1/} Huile pouvant également comporter le qualificatif "naturelle".

L'étiquette du coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge ne peut mentionner que l'indication de provenance du pays exportateur.

10.1.6.2. Appellation d'origine

L'étiquette de l'huile d'olive vierge extra peut faire mention de l'appellation d'origine (pays, région ou localité) lorsque celle-ci lui a été donnée et selon les conditions prévues par le droit du pays d'origine et lorsque cette huile d'olive vierge extra a été produite et conditionnée, et est originaire exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

L'étiquette du coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge extra conditionné et exporté du pays qui fournit l'huile d'olive vierge extra peut faire mention de l'appellation d'origine qui aurait été donnée à l'huile d'olive vierge extra entrant dans le coupage.

10.1.7. Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

10.1.8. Date et conditions d'entreposage

10.1.8.1. Date de conditionnement

La date de conditionnement doit être indiquée par le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé.

Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur; lorsque le mois est décembre, l'indication "fin (année concernée)" peut être utilisée.

10.1.8.2. Date de durabilité minimale

Pour les produits préemballés destinés au consommateur final, la date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant fin") doit être indiquée par le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé; le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur; lorsque la durabilité du produit est jusqu'en décembre, l'indication "fin (année concernée)" peut être utilisée.

Le délai de durabilité ne devra pas dépasser 12 mois après la date de conditionnement. Ce délai peut néanmoins être porté à 18 mois pour les huiles conditionnées en récipients métalliques.

10.1.8.3. Instructions d'entreposage

Si la validité de la date de durabilité minimale en dépend, toute condition particulière pour l'entreposage devra être indiquée sur l'étiquette.

10.2. Sur les emballages d'expédition d'huiles destinées à la consommation humaine

Outre les indications du point 10.1., la mention suivante doit figurer:

- nombre et type de récipients contenus dans l'emballage.

10.3. Sur les récipients permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

L'étiquetage de chaque récipient doit comporter:

10.3.1. Nom du produit

Le nom du produit doit indiquer la dénomination spécifique du produit contenu conforme en tous points aux dispositions de la présente norme.

10.3.2. Contenu net

Le contenu net doit être mentionné d'après le système métrique (unités du "Système international") en poids ou en volume.

10.3.3. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, du distributeur ou de l'exportateur doivent être mentionnés.

10.3.4. Pays d'origine

Le nom du pays exportateur doit être mentionné.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage.

Préalablement aux déterminations des critères de pureté de l'huile d'olive vierge lampante et de l'huile de grignons d'olive brute, celles-ci doivent subir une neutralisation alcaline conformément au paragraphe 6 de la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.210. "Détermination de la teneur en acides gras en position 2 dans les triglycérides".

11.1. Détermination de la composition en acides gras

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.302 "Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras" ou à la méthode ISO 5508-1978.

11.2. Détermination de l'indice de saponification

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.202 "Détermination de l'indice de saponification (I_s)" ou à la méthode ISO 3657-1977.

11.3. Détermination de la teneur en insaponifiable

Conformément à la méthode UICPA (1966, 5ème édition) II.D.5. (II.D.5.1. et II.D.5.2.) "Dosage de l'insaponifiable - Méthode à l'éther de pétrole".

Les résultats sont exprimés en g d'insaponifiable par kg d'huile.

11.4. Détermination de l'indice de Bellier

Conformément à la méthode CAC/RM 20-1970 citée au point 8.7. de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive, vierges et raffinées, et pour l'huile de grignons d'olive raffinée; CODEX STAN 33-1981.

11.5. Test de l'huile de grignons d'olive

Conformément à la méthode CAC/RM 22-1970, citée au point 8.9. de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive, vierges et raffinées, et pour l'huile de grignons d'olive raffinée, CODEX STAN 33-1981.

11.6. Test des huiles semi-siccatives

Conformément à la méthode CAC/RM 21-1970 citée au point 8.8. de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive, vierges et raffinées, et pour l'huile de grignons d'olive raffinée; CODEX STAN 33-1981.

11.7. Détermination de la teneur en stérols

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.403 "Identification et dosage des stérols par chromatographie en phase gazeuse" en employant uniquement le matériau de remplissage SE 30.

11.8. Détermination de la teneur en acides gras en position 2 dans les triglycérides

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.210 "Détermination de la teneur en acides gras en position 2 dans les triglycérides".

11.9. Détermination des caractéristiques organoleptiques

Méthode en cours d'étude. COI/T.20/Doc.n°3 "Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge".

11.10. Détermination de l'acidité libre

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.201 "Détermination de l'indice d'acide (I_A) et de l'acidité", 1-4.6.

11.11. Détermination de l'indice de peroxyde

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.501 "Détermination de l'indice de peroxyde (I_p)" ou à la méthode ISO 3960-1977.

11.12. Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet ($E_{1\text{ cm}}^{1\%}$)

Conformément à la méthode CAC/RM 26-1970 citée au point 8.15 de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive, vierges et raffinées; et pour l'huile de grignons d'olive raffinée; CODEX STAN 33-1981, "Détermination de l'extinction spécifique dans l'ultraviolet".

11.13. Détermination de l'alpha-tocophérol

Conformément à la méthode UICPA (6ème édition, 1er supplément, Partie 4; 1981) n° 2.404 "Identification et dosage des tocophérols".

11.14. Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.601 "Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles"; ou à la méthode ISO 662-1980.

11.15. Détermination de la teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole

Conformément à la méthode UICPA (1979, 6ème édition) n° 2.604 "Détermination de la teneur en impuretés insolubles" ou à la méthode ISO 663-1981.

11.16. Test de la recherche des savons

Conformément à la méthode "Recherche des savons" CAC/RM 27-1970, citée au point 8.19 de la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive; vierges et raffinées; et pour l'huile de grignons d'olive raffinée; CODEX STAN 33-1981.

11.17. Détermination du point d'éclair

Conformément à la méthode AOCS Cc 9b-55 amendée en 1977.

