



INTERNATIONAL
OLIVE
COUNCIL

CONSEJO
OLEICOLA
INTERNACIONAL

CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

المجلس
الدولي
للزيتون

DÉCISION N° DEC-III. 3/116-VI/2022

CONCERNANT LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CIRES ET EN ESTERS ÉTHYLIQUES DES ACIDES GRAS PAR CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE SUR COLONNE CAPILLAIRE

LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, notamment son article premier « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et recherche pour l'uniformisation des législations nationales et internationales et d'analyse physico-chimique et organoleptique pour améliorer la connaissance des caractéristiques de composition et de qualité des produits oléicoles, et son chapitre VI « Dispositions relatives à la normalisation » ;

Vu la recommandation formulée par le Comité de Chimie et Normalisation lors de sa 11^e réunion, dans le cadre de la 116^e session du Conseil des Membres ;

Considérant l'étude réalisée par les experts chimistes concernant l'application de la méthode COI/T.20/Doc. n° 28 et sa fusion avec la méthode COI/T.20/Doc. n° 31 ;

Considérant les essais circulaires menés par les chimistes sur les cires et les esters éthyliques ;

Considérant la position unanime des experts chimistes désignés par les Membres, lors de leur réunion des 10 et 11 mars 2022 ;

DÉCIDE

D'adopter la méthode COI/T.20/Doc. n° 28/Rev. 3 de détermination de la teneur en cires et en esters éthyliques des acides gras par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire.

Les deux méthodes, A et B, peuvent être utilisées pour le contrôle officiel. La méthode A (15 g de silice) constitue la méthode de référence pour la contre-expertise.

Cette méthode révisée COI/T.20/Doc. n° 28/Rev. 3 remplace les méthodes COI/T.20/Doc. n° 28/Rev. 2 et COI/T.20/Doc. n° 31 et sera mentionnée dans la norme commerciale du COI.

Jaén (Espagne), le 30 novembre 2022

M. Kaled Musa Al Henefat
Président du Conseil oléicole international