

Fiche sur le règlement d'exécution (UE) n° 1348/2013 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes

I- CONTEXTE

Cette modification vise généralement à actualiser certaines méthodes d'analyse ainsi que certaines valeurs limites relatives aux caractéristiques des huiles en tenant compte des travaux du Conseil oléicole international (COI).

Elle vise particulièrement à :

- Adapter les valeurs limites pour les stigmastadiènes, les cires, l'acide myristique et les esters alkyliques d'acides gras et de modifier en conséquence certains schémas décisionnels servant à vérifier si un échantillon d'huile d'olive correspond à la catégorie déclarée
- Etablir des schémas décisionnels pour le campestérol et le delta-7-stigmasténol et de prévoir des paramètres **plus restrictifs**
- Remplacer la méthode d'analyse de stérols, d'érytrodiol et d'uvaol par une méthode plus fiable, couvrant également les diols triterpéniques.
- Revoir l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive et de prévoir une méthode pour détecter la présence d'huiles végétales étrangères dans l'huile d'olive.
- Adapter la méthode d'échantillonnage de l'huile d'olive et des huiles de grignons d'olive.

Ce nouveau règlement s'applique à compter du 1^{er} mars 2014. Les produits légalement importés dans l'Union et mis en libre pratique avant le 1^{er} mars 2014 peuvent être commercialisés jusqu'à l'épuisement des stocks.



II- MODIFICATIONS APPORTEES

- Caractéristiques des huiles d'olive

	Règlement (CEE) n°2568/91 (24 modifs jusqu'au 19 juillet 2012)	Modifications apportées par le règlement 1348/2013
1. Huile d'olive vierge extra		
Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) mg/kg	Σ EMAG + EEAG \leq 75 mg/kg ou 75 mg/kg < Σ EMAG + EEAG \leq 150 mg/kg et (EEAG/EMAG) \leq 1,5	EEAG \leq 40 (campagne 2013- 2014)* EEAG \leq 35 (campagne 2014-2015) EEAG \leq 30 (campagnes postérieures à 2015) * Cette limite s'applique aux huiles d'olive produites à partir du 1er mars 2014
Cires mg/kg :	\leq 250	C 42 + C 44 + C 46 \leq 150
Stigmastadiène mg/kg	\leq 0,10	\leq 0,05
2. Huile d'olive vierge		
Cires mg/kg :	\leq 250	C 42 + C 44 + C 46 \leq 150
Stigmastadiène mg/kg	\leq 0,10	\leq 0,05
Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md)	Md \leq 2,5	Md \leq 3,5
3. Huile d'olive lampante		
Cires mg/kg :	\leq 300	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 \leq 300
Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md)	Md > 3,5	Md = 3,5

4. Huile d'olive raffinée		
Cires mg/kg	≤ 350	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 ≤ 350
5. Huile d'olive — composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges		
Cires mg/kg	≤ 350	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 ≤ 350
6. Huile de grignons d'olive brute		
Cires mg/kg	> 350	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 > 350
7. Huile de grignons d'olive raffinée		
Cires mg/kg	> 350	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 > 350
8. Huile de grignons d'olive		
Cires mg/kg	> 350	C 40 + C 42 + C 44 + C 46 > 350
Pour toutes les huiles : le K ₂₇₀ est devenu K ₂₆₈ ou K ₂₇₀ mais aucun changement des valeurs		

- Teneur en acide myristique

	Règlement (CEE) n° 2568/91	Modifications apportées par le règlement 1348/2013
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,05	≤ 0,03
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,05	≤ 0,03
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,05	≤ 0,03

- **Méthodes d'analyse**

Règlement (CEE) n° 2568/91	Modifications apportées par le règlement 1348/2013
Annexe I : Caractéristiques des huiles d'olive	Annexe I : Caractéristiques des huiles d'olive + appendice à l'annexe I : « Schéma décisionnel du campestérol pour l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra ». Schéma conforme à celui du COI.
Annexe I bis : Échantillonnage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive livrées en emballages immédiats de 100 litres au maximum	Annexe I bis : Echantillonnage des huiles d'olive ou des huiles de grignons d'olive livrées en conditionnement primaire
Annexe V : Détermination de la composition et du contenu en stérols au moyen de la chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire	Annexe V : Détermination de la composition et de la teneur en stérols et en diols triterpéniques par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire
Annexe VI : Détermination de l'érythrodiol et de l'uvaol	Supprimée
Annexe XII : Evaluation organoleptique des huiles d'olives vierges	Annexe XII : Méthode du conseil oléicole international pour l'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges
---	Ajout de nouvelle annexe : Annexe XX bis : Méthode de détection d'huiles étrangères dans les huiles d'olive

- **Méthodes d'échantillonnage**

Règlement (CEE) n° 2568/91	Modifications apportées par le règlement 1348/2013
<p>- Selon EN ISO 661 et EN ISO 5555 relatives à la préparation des échantillons pour essai et à l'échantillonnage.</p> <p>- Par dérogation au point 6.8 de la norme EN ISO 5555, pour les lots constitués par lesdites huiles, en emballages immédiats inférieurs ou égaux à 100 litres, le prélèvement de l'échantillon s'effectue conformément à l'annexe I bis du présent règlement.</p>	<p>- Selon EN ISO 661 et EN ISO 5555 concernant respectivement la préparation des échantillons pour essai et l'échantillonnage.</p> <p>- Par dérogation au point 6.8 de la norme EN ISO 5555, dans le cas de lots desdites huiles, en conditionnement primaire, le prélèvement des échantillons s'effectue conformément à l'annexe I bis du présent règlement.</p> <p>Dans le cas des huiles en vrac → Echantillonnage selon</p>

<p>Sans préjudice des dispositions de la norme EN ISO 5555 et du chapitre 6 de la norme EN ISO 661, les échantillons sont mis à l'abri de la lumière et des fortes chaleurs dans le plus bref délai et sont envoyés au laboratoire pour les analyses au plus tard :</p> <ul style="list-style-type: none"> — le dixième jour ouvrable suivant celui du prélèvement, pendant les mois d'octobre à mai et — le cinquième jour ouvrable suivant celui du prélèvement, pendant les mois de juin à septembre 	<p>instructions de l'autorité compétente de l'État membre.</p> <p>Sans préjudice des dispositions de la norme EN ISO 5555 et du chapitre 6 de la norme EN ISO 661, les échantillons sont mis à l'abri de la lumière et des fortes chaleurs dans les plus brefs délais et sont envoyés au laboratoire pour les analyses au plus tard :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le cinquième jour ouvrable suivant celui de leur prélèvement, ou bien - sont conservés de manière à éviter leur dégradation ou leur endommagement lors du transport ou du stockage avant d'être envoyés au laboratoire.
<p>- Pour la vérification prévue au paragraphe 3 (vérification des caractéristiques des huiles), les analyses visées aux annexes II, III, IX, X et XII, ainsi que, le cas échéant, les contre-analyses prévues par les législations nationales, sont effectuées avant la date de durabilité minimale.</p> <p>- Dans le cas où la prise de l'échantillon s'effectue plus de quatre mois avant la date de durabilité minimale, lesdites analyses sont effectuées au plus tard le quatrième mois suivant celui de la prise de l'échantillon. Aucun délai ne s'applique pour les autres analyses prévues par ledit règlement.</p>	<p>- Aux fins de la vérification prévue au paragraphe 3 (vérification des caractéristiques des huiles), les analyses visées aux annexes II, III, IX, XII et XX, ainsi que, le cas échéant, les contre-analyses requises en vertu de la législation nationale, sont effectuées, dans le cas des produits conditionnés, avant la date de durabilité minimale.</p> <p>- En cas d'échantillonnage d'huiles en vrac, ces analyses sont effectuées au plus tard le sixième mois suivant celui du prélèvement. Aucun délai ne s'applique pour les autres analyses prévues par ledit règlement.</p>