

Nouvelle procédure de présentation des propositions de révision des normes du COI

Le Secrétariat exécutif et les experts chimistes du COI avaient décidé d'un commun accord de soumettre une nouvelle procédure au Conseil des Membres pour la présentation des propositions de nouvelles méthodes d'analyse, pour la révision et/ou l'actualisation des méthodes citées dans la norme commerciale du COI et pour la proposition ou la révision de paramètres, limites ou définitions des huiles d'olive et des olives de table.

Cette nouvelle procédure ayant été validée par le Conseil, le Secrétariat exécutif du COI est heureux de diffuser à ce titre les propositions examinées par les experts chimistes du COI lors de leur dernière réunion.

Les documents ci-joints seront complétés par les projets de propositions techniques au fur à mesure que les auteurs les transmettront au Secrétariat exécutif.

Les acteurs du secteur (experts, négociants, associations, gouvernements de pays non membres du COI, etc.) sont invités à envoyer leurs commentaires par écrit au Secrétariat exécutif du COI **avant le 8 septembre 2014**.

Toutefois, pour que leurs commentaires puissent être pris en considération, ceux-ci devront clairement s'identifier et justifier leur expertise en la matière. La version française des fiches sera disponible prochainement

12 propositions ont été soumises, parmi elles :

- Une définition nouvelle ou modifiée de «huile d'olive ». suppression de la catégorie « huile d'olive ordinaire » ; classification des huiles avec une acidité > 2,0 pour cent comme " huile d'olive lampante " ; suppression des mots « purs » et « légères » ; et le remplacement du terme « bien équilibré » par « haute intensité amer et piquant ».
(Proposition de la Turquie)

- Relaxation de la limite K270 (absorption UV) pour l'huile d'olive raffinée de 1,1 à 1,25 et de la limite K270 pour l'huile d'olive de 0,9 à 1,15 (proposition de la Turquie).

- Un nouveau procédé pour la détermination de la teneur en pyropheophytin de cuivre de l'huile de marc d'olive, pour lutter contre la fraude de l'huile de grignons d'olive (proposition de Taïwan)

- L'utilisation systématique de la méthode « simple, rapide » colorimétrique (Folin - Ciocalteu , exprimée en hydroxytyrosol) pour la quantification de la teneur en composés phénoliques dans les huiles d'olive . (Proposé par les experts du CIO et utile pour les prouver les allégations nutritionnelles sur les étiquettes.

- La combinaison des trois procédés d'analyse en une seule, à savoir ceux pour la préparation des esters de méthyle, la détermination des acides gras et de détermination des acides gras trans . (Proposé par un groupe de travail sur les méthodes de la COI).

Liste complète des propositions :

[PROPOSALS TO IMPROVE IOC METHODS](#) (lien vers le document en anglais)

Source : <http://www.internationaloliveoil.org/news/view/666-year-2014-news/484-nouvelle-procedure-de-presentation-des-propositions-de-revision-des-normes-du-coi> (30/05/2014)