

RÈGLEMENT (CE) N° 455/2001 DE LA COMMISSION

du 6 mars 2001

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

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement n° 136/66/CEE du Conseil du 22 septembre 1966 portant établissement d'une organisation commune de marché dans le secteur des matières grasses ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2826/2000 ⁽²⁾, et notamment son article 35 *bis*,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 379/1999 ⁽⁴⁾, prévoit des analyses dont l'interprétation des résultats dépend des échantillons traités.
- (2) Afin d'harmoniser la préparation de l'échantillon pour essai et l'échantillonnage, il s'avère nécessaire d'utiliser les normes EN ISO 661 et EN ISO 5555. Toutefois, dans le cas d'huiles en petits emballages, l'application de ces normes comporte des coûts et des efforts non justifiables. Il existe pour ces petits emballages une autre méthode de prélèvement des échantillons, qui améliore la probabilité de déceler les fraudes tout en conservant un nombre d'analyses réduit et, par conséquent, il est préférable d'y recourir.
- (3) Les analyses relatives à la qualité des huiles en petits emballages doivent s'effectuer avant l'expiration de la date de durabilité sur des produits ayant été maintenus dans certaines conditions de conservation.
- (4) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des matières grasses,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) n° 2568/91 est modifié comme suit:

- 1) À l'article 2, le paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. En ce qui concerne la vérification par les autorités nationales ou leurs représentants des caractéristiques des huiles, prévues au paragraphe 1, le prélèvement des échan-

tillons est effectué selon les normes internationales EN ISO 661 et EN ISO 5555 relatives à la préparation des échantillons pour essai et à l'échantillonnage. Toutefois, 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.

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 sans délai et sont envoyés au laboratoire pour les analyses au plus tard le cinquième jour ouvrable après leur prélèvement.

4. Pour la vérification prévue au paragraphe 3, les analyses visées aux annexes II, III, IX et XII, ainsi que, le cas échéant, les contre-analyses prévues par les législations nationales, sont effectuées avant la date de durabilité minimale. 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.

Sauf si la prise d'échantillon a eu lieu moins d'un mois avant la date de durabilité minimale, dans le cas où les résultats des analyses ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie d'huile d'olive ou de grignons d'olive déclarée, l'intéressé en reçoit notification au plus tard un mois avant la fin du délai visé au premier alinéa.»

- 2) Au sommaire des annexes du règlement (CEE) n° 2568/91, le titre suivant est inséré:

«ANNEXE I *bis*

Échantillonnage des lots d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive en emballages immédiats de 100 litres au maximum».

- 3) L'annexe I *bis* est insérée après l'annexe I.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1^{er} juillet 2001.

⁽¹⁾ JO L 172 du 30.9.1966, p. 3025/66.

⁽²⁾ JO L 328 du 23.12.2000, p. 2.

⁽³⁾ JO L 248 du 5.9.1991, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 46 du 20.2.1999, p. 15.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 6 mars 2001.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE

«ANNEXE I bis

Échantillonnage des lots d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive en emballages immédiats de 100 litres au maximum

La présente méthode d'échantillonnage s'applique pour des lots d'huile d'olive ou de grignons d'olive de 125 000 litres au maximum, conditionnés en emballages immédiats de 100 litres au maximum.

Lorsque le lot en présence comporte plus de 125 000 litres, il est subdivisé en sous-lots de quantités approximativement égales ou inférieures à 125 000 litres. La méthode s'applique alors à chaque sous-lot ainsi défini.

1. Contenu d'un prélèvement élémentaire

Chaque prélèvement élémentaire est constitué par:

- a) dans le cas où les emballages immédiats ont une capacité supérieure ou égale à 6 litres, l'huile de 1 emballage immédiat, réparti en au moins 6 récipients de 1 litre, dont:
 - 1 récipient pour les analyses visées aux annexes II, III, IX et XII,
 - 1 autre pour les autres analyses et
 - les récipients restants pour les éventuelles contre-analyses;
- b) dans le cas où les emballages immédiats ont une capacité supérieure ou égale à 2 litres et inférieure à 6 litres, l'huile de 4 emballages immédiats, dont:
 - 1 emballage immédiat pour les analyses visées aux annexes II, III, IX et XII,
 - un tiers d'un autre emballage pour les autres analyses et
 - le reste de l'huile pour les éventuelles contre-analyses;
- c) dans le cas où les emballages immédiats ont une capacité supérieure ou égale à 0,75 litre et inférieure à 2 litres, l'huile de 6 emballages immédiats, dont:
 - 1 emballage immédiat pour les analyses visées aux annexes II, III, IX et XII,
 - un autre pour les autres analyses et
 - le reste de l'huile pour les éventuelles contre-analyses;
- d) dans le cas où les emballages immédiats ont une capacité inférieure à 0,75 litre, l'huile du nombre minimal d'emballages dont la capacité totale dépasse 4,5 litres, avec la répartition suivante:
 - l'huile du nombre minimal d'emballages dont la capacité dépasse 0,75 litre est réservée pour les analyses visées aux annexes II, III, IX et XII,
 - la même quantité est réservée pour les autres analyses et
 - le reste de l'huile est conservé pour les éventuelles contre-analyses.

2. Nombre de prélèvements élémentaires

Le nombre minimal de prélèvements élémentaires est établi en fonction de la taille du lot conformément au tableau suivant:

Taille du lot (litres) inférieure à	Nombre minimal de prélèvements élémentaires
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Les emballages immédiats d'un même prélèvement élémentaire doivent être choisis de façon contiguë dans le lot.

En cas de doute, l'État membre augmente le nombre de prélèvements élémentaires à effectuer.

3. Analyses et résultats

Les huiles devront être maintenues, autant que possible, dans les récipients originaux jusqu'au moment des analyses.

a) Chaque prélèvement élémentaire est subdivisé en échantillons de laboratoire, conformément au point 2.5 de la norme EN ISO 5555, pour être soumis aux analyses suivantes:

- détermination des acides gras libres, visée à l'article 2, paragraphe 1, premier tiret,
- détermination de l'indice de peroxyde, visée à l'article 2, paragraphe 1, deuxième tiret,
- analyse spectrophotométrique, visée à l'article 2, paragraphe 1, huitième tiret,
- composition en acides gras, visée à l'article 2, paragraphe 1, neuvième tiret.

b) Dans le cas où, pour au moins un des prélèvements élémentaires pris sur le même lot, les résultats d'analyses visées au point a) ne sont pas tous conformes aux caractéristiques de la catégorie d'huile déclarée, l'ensemble du lot concerné est déclaré non conforme.

Dans le cas où, pour chacun des prélèvements élémentaires pris sur le même lot, tous les résultats des analyses visées au point a) sont homogènes, compte tenu des caractéristiques de répétabilité des méthodes concernées, et conformes aux caractéristiques de la catégorie d'huile déclarée, un des prélèvements élémentaires sur ledit lot est soumis aux autres analyses.

c) Dans les cas où un des résultats d'analyses visées au point b), deuxième alinéa, n'est pas conforme aux caractéristiques de la catégorie d'huile déclarée, l'ensemble du lot concerné est déclaré non conforme.

Dans le cas où tous les résultats des analyses visées au point b), deuxième alinéa, sont conformes aux caractéristiques de la catégorie d'huile déclarée, l'ensemble du lot concerné est déclaré conforme.»
