

RÈGLEMENT (CE) N° 1989/2003 DE LA COMMISSION**du 6 novembre 2003****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 des marchés dans le secteur des matières grasses ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1513/2001 ⁽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° 796/2002 ⁽⁴⁾, définit les caractéristiques physiques et chimiques ainsi que les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et les méthodes d'évaluation de ces caractéristiques. Les caractéristiques des huiles en question doivent être ajustées pour tenir compte des nouvelles dénominations et définitions des huiles d'olives et des huiles de grignons d'olive, applicables à partir du 1^{er} novembre 2003 suite à une modification de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, et notamment l'intégration de la catégorie d'huile vierge courante parmi la catégorie d'huile lampante et la réduction de l'acidité libre de toutes les catégories.
- (2) Dans le but de poursuivre l'harmonisation avec les normes internationales du conseil oléicole international et du Codex alimentarius, il est nécessaire de réviser certaines valeurs limites relatives aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et contenues dans le règlement (CEE) n° 2568/91.
- (3) Afin de réduire la quantité des analyses nécessaires pour la classification des échantillons des huiles d'olive concernées, il est préférable que les laboratoires de contrôle réalisent les analyses de qualité et de pureté des huiles conformément à l'ordre établi dans un schéma décisionnel à arrêter pour la vérification de la conformité d'un échantillon avec la catégorie déclarée. Il convient de supprimer à cette occasion les méthodes d'analyses prévues aux annexes VIII et XIII du règlement (CEE) n° 2568/91, qui ont été remplacées par d'autres analyses plus fiables et figurant déjà dans ledit règlement.
- (4) L'échantillonnage des lots d'huiles d'olive ou d'huiles de grignons d'olive en petits emballages, conformément à l'annexe I bis du règlement (CEE) n° 2568/91, comporte quelques difficultés pratiques pour les laboratoires de contrôle. Pour résoudre ces difficultés et réduire autant que possible les quantités prélevées, il est opportun de modifier la constitution du prélèvement élémentaire.

- (5) Pour permettre une période d'adaptation aux nouvelles normes et la mise en place des moyens nécessaires à leur application ainsi que pour ne pas causer de perturbation dans les transactions commerciales, il convient de reporter l'applicabilité des modifications prévues au présent règlement jusqu'au 1^{er} novembre 2003. Pour les mêmes raisons il convient de prévoir que les huiles d'olive et de grignons d'olive conditionnées avant cette date peuvent être vendues jusqu'à l'épuisement des stocks concernés.

- (6) 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) L'article premier est remplacé par le texte suivant:

«Article premier

1. Sont considérées comme huiles d'olive vierges, au sens du point 1 a), et b) de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, les huiles dont les caractéristiques respectives sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, points 1 et 2, du présent règlement.

2. Est considérée comme huile d'olive lampante, au sens du point 1 c) de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 3, du présent règlement.

3. Est considérée comme huile d'olive raffinée, au sens du point 2 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 4, du présent règlement.

4. Est considérée comme huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges, au sens du point 3 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 5, du présent règlement.

5. Est considérée comme huile de grignons d'olive brute, au sens du point 4 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 6, du présent règlement.

⁽¹⁾ JO 172 du 30.9.1966, p. 3025/1966.

⁽²⁾ JO L 201 du 26.7.2001, p. 4.

⁽³⁾ JO L 248 du 5.9.1991, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 128 du 15.5.2002, p. 8.

6. Est considérée comme huile de grignons d'olive raffinée, au sens du point 5 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 7, du présent règlement.
7. Est considérée comme huile de grignons d'olive, au sens du point 6 de l'annexe du règlement n° 136/66/CEE, l'huile dont les caractéristiques sont conformes à celles indiquées à l'annexe I, point 8, du présent règlement.»
- 2) À l'article 2, paragraphe 1, les septième et douzième tirets sont supprimés.
- 3) À l'article 2, paragraphe 4, le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:
«Pour la vérification prévue au paragraphe 3, 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. 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.»
- 4) L'article 2 bis suivant est inséré:
«Article 2 bis
La vérification par les autorités nationales ou leurs représentants de la conformité d'un échantillon des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive avec la catégorie déclarée peut s'effectuer:
a) soit en réalisant, dans n'importe quel ordre, les analyses prévues à l'annexe I;
b) soit suivant l'ordre prévu à l'annexe I *ter* relatif au schéma décisionnel, jusqu'à aboutir à une des décisions mentionnées par ledit schéma.»
- 5) L'article 7 est remplacé par le texte suivant:
«Article 7
Les dispositions communautaires concernant la présence de contaminants sont applicables.
En ce qui concerne la teneur en solvants halogénés les limites pour toutes les catégories d'huiles d'olive sont les suivantes:
— teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté: 0,1 mg/kg,
— teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés: 0,2 mg/kg».
- 6) Les annexes sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est applicable à partir du 1^{er} novembre 2003.

Toutefois, les produits ayant été légalement fabriqués et étiquetés dans la Communauté ou légalement importés dans la Communauté et mis en libre pratique avant le 1^{er} novembre 2003 peuvent être commercialisés jusqu'à l'épuisement des stocks.

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

Fait à Bruxelles, le 6 novembre 2003.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE

Les annexes du règlement (CEE) n° 2568/91 sont modifiées comme suit:

- 1) Le sommaire est modifié comme suit:
 - a) La ligne suivante est insérée après la ligne correspondant à l'annexe I bis:
«Annexe I *ter*: Schéma décisionnel»;
 - b) Les lignes correspondant aux annexes VIII et XIII sont supprimées.
- 2) L'annexe I est remplacée par les tableaux et le texte suivants:

CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

Catégorie	Acidité (%) (*)	Indice de peroxydes mEq O ₂ /kg (*)	Cires mg/kg (**)	Acides saturés en position 2 du triglycéride (%)	Stigmasta-diène mg/kg ⁽¹⁾	Différence ECN42 HPLC et ECN42 Calcul théorique	K ₂₃₂ (*)	K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Huile d'olive lampante	> 2,0	—	≤ 300 ⁽³⁾	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 ⁽²⁾	—
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	> 350 ⁽⁴⁾	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Huile de grignons d'olive	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

⁽¹⁾ Somme des isomères qui pourraient (ou non) être séparés par colonne capillaire.
⁽²⁾ Ou lorsque la médiane des défauts est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0.
⁽³⁾ Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en érytrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.
⁽⁴⁾ Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en érytrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

Catégorie	Teneur en acides gras ⁽¹⁾						Sommes des isomères transo-léiques (%)	Sommes des isomères translinoléiques + translinoléiques (%)	Composition en stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) ^(**)
	Myristique (%)	Linoléique (%)	Arachidique (%)	Eico-snoïque (%)	Bé-hé-nique (%)	Lignocé-rique (%)			Cholés-térol (%)	Brassicas-térol (%)	Campes-térol (%)	Stigmas-térol (%)	Bétasitos-térol (%) ⁽²⁾	Delta-7-stigmas-ténol (%)		
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽³⁾
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽⁴⁾
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

⁽¹⁾ Teneur en autres acides gras (%): palmitique: 7,5-20,0; palmitoléique: 0,3-3,5; heptadécanoïque: ≤ 1,3; heptadécénoïque: ≤ 0,3; stéarique: 0,5-5,0; oléique: 55,0-83,0; linoléique: 3,5-21,0.

⁽²⁾ Somme de: Delta-5-23-Stigmastadiénol + Clérostérol + Béta-Sitostérol + Sitostanol + Delta-5-Avéna-stérol + Delta-5-24-Stigmastadiénol.

⁽³⁾ Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.

⁽⁴⁾ Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en érythrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

Notes:

a) Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.

b) Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux valeurs indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.

c) Les caractéristiques indiquées avec astérisque (*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que:

— pour l'huile d'olive lampante, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées,

— pour les huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces limites comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.

d) Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (**) impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.»

- 3) L'annexe I bis est remplacée par l'annexe suivante:

«ANNEXE I bis

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

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

Lorsque la livraison comporte plus de 125 000 litres, elle est subdivisée en lots de quantités égales ou inférieures à 125 000 litres. Lorsque la livraison est inférieure à 125 000 litres, elle constitue un lot. La méthode s'applique alors à chaque lot.

En fonction de la taille du lot, il est établi le nombre minimal de prélèvements élémentaires, conformément au tableau figurant au point 1.

L'importance du prélèvement élémentaire est établie en fonction de la capacité des emballages immédiats, selon le tableau prévu au point 2.1.

On entend par "livraison", "prélèvement élémentaire" et "échantillon de laboratoire", les définitions visées à la norme EN ISO 5555.

On entend par "lot" un ensemble d'unités de vente qui sont produites, fabriquées et conditionnées dans des circonstances telles que l'huile contenue dans chacune de ces unités de vente est considérée comme homogène pour toutes les caractéristiques analytiques.

1. 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 inférieure à (en litres)	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.

2. CONTENU D'UN PRÉLÈVEMENT ÉLÉMENTAIRE

2.1. Chaque prélèvement élémentaire est constitué par:

Dans le cas où les emballages immédiats ont une capacité:	Le prélèvement élémentaire porte sur l'huile de:
a) Supérieure ou égale à 5 litres	a) 3 emballages immédiats
b) Supérieure ou égale à 3 litres et inférieure à 5 litres	b) 3 emballages immédiats
c) Supérieure ou égale à 2 litres et inférieure à 3 litres	c) 3 emballages immédiats
d) Supérieure ou égale à 1 litre et inférieure à 2 litres	d) 6 emballages immédiats
e) Supérieure ou égale à 0,75 litre et inférieure à 1 litre	e) 6 emballages immédiats
f) Inférieure à 0,75 litre	f) 3 fois l'huile du nombre minimal d'emballages dont la capacité totale dépasse 1,5 litre

2.2. Les prélèvements élémentaires devront être maintenus dans les emballages immédiats jusqu'au moment des analyses. L'huile des prélèvements élémentaires est en suite, le cas échéant, subdivisée en trois échantillons de laboratoire en vue d'effectuer:

- a) les analyses visées aux annexes II, III, IX et X;
- b) l'analyse visée à l'annexe XII;
- c) les autres analyses.

2.3. Les emballages qui constituent un prélèvement élémentaire sont subdivisés selon les procédures de contrôle prévues par les législations nationales.

3. ANALYSES ET RÉSULTATS

- a) Chacun des prélèvements élémentaires visés au point 1 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 peroxydes, 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, les résultats des analyses visées au point a) ne sont pas tous homogènes, compte tenu des caractéristiques de répétabilité des méthodes concernées, l'ensemble du lot est déclaré non homogène et chaque prélèvement élémentaire doit être soumis aux autres analyses requises. Dans le cas contraire, un seul des prélèvements élémentaires sur ledit lot est soumis aux autres analyses requises.

- 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.»

- 4) L'annexe I *ter* suivante est insérée après l'annexe 1 *bis*:

«ANNEXE I *ter*

SCHÉMA DÉCISIONNEL POUR LA VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ D'UN ÉCHANTILLON D'HUILE D'OLIVE AVEC LA CATÉGORIE DÉCLARÉE

L'analyse de la conformité d'une huile d'olive ou de grignons d'olive à la catégorie déclarée peut s'effectuer:

- a) soit en réalisant dans n'importe quel ordre les analyses prévues pour vérifier le respect des caractéristiques stipulées à l'annexe I;
- b) soit en réalisant dans l'ordre indiqué par le schéma décisionnel les analyses qui y sont prévues, jusqu'à aboutir à une des décisions mentionnées par ledit schéma décisionnel.

Les analyses relatives aux contaminants nécessaires pour vérifier la conformité avec les normes de la Communauté européenne sont à réaliser indépendamment.

Le schéma décisionnel s'applique à toutes les catégories d'huiles d'olive et de grignons d'olive. Il se compose de tableaux numérotés de 1 à 11 qui doivent être abordés en fonction de la déclaration de la catégorie de l'huile en présence selon l'ordre prévu dans le tableau général.

Pour la lecture du tableau général au tableau 11:

- La double ligne (=) indique le chemin à suivre en cas de conformité (réponse positive) avec les conditions prévues dans la case qui précède. La ligne pointillée (...) indique à l'inverse le chemin à suivre en cas de non conformité.
- Les titres des cases figurant dans les tableaux 1 à 11 se réfèrent aux analyses prévues par le présent règlement selon les correspondances mentionnées à l'appendice 1 de la présente annexe.
- Les lettres de renvoi figurant dans les cercles de décision négative des tableaux 1 à 11 correspondent à des informations indicatives mentionnées à l'appendice 2 de la présente annexe. Elles n'impliquent pas par elles-mêmes l'obligation de poursuivre les analyses ou la certitude des présomptions mentionnées.

Tableau général

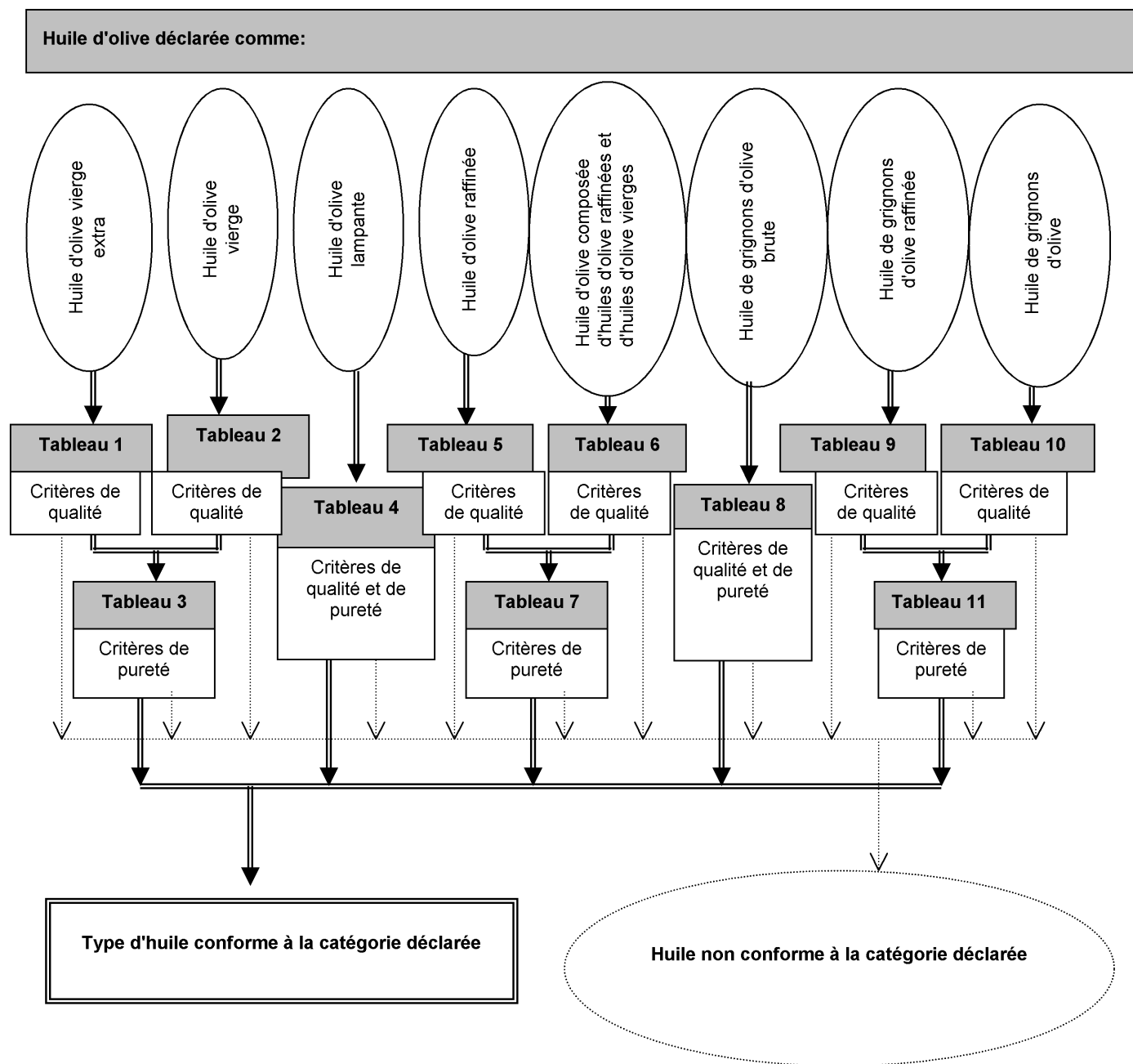


Tableau 1

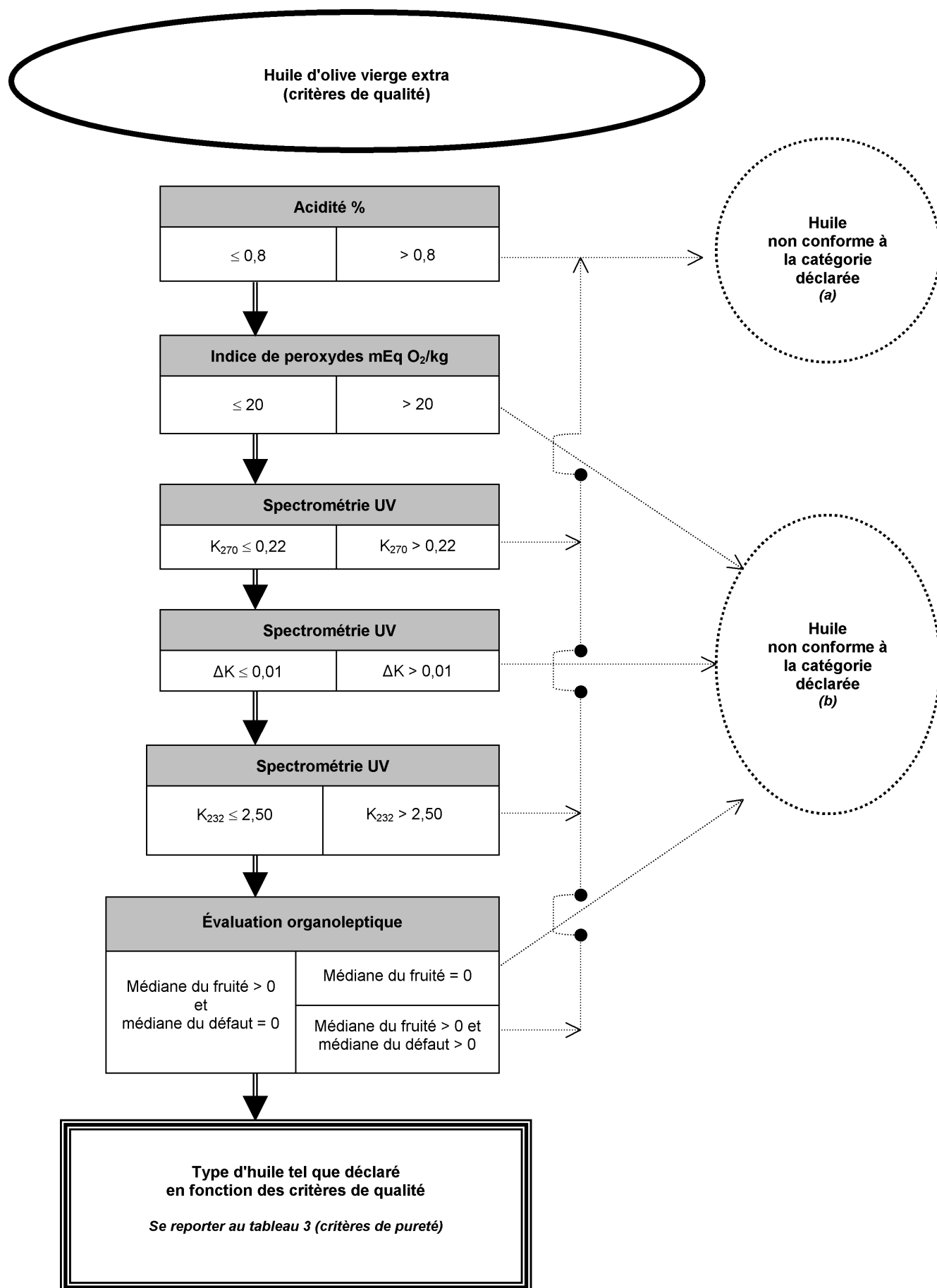


Tableau 2

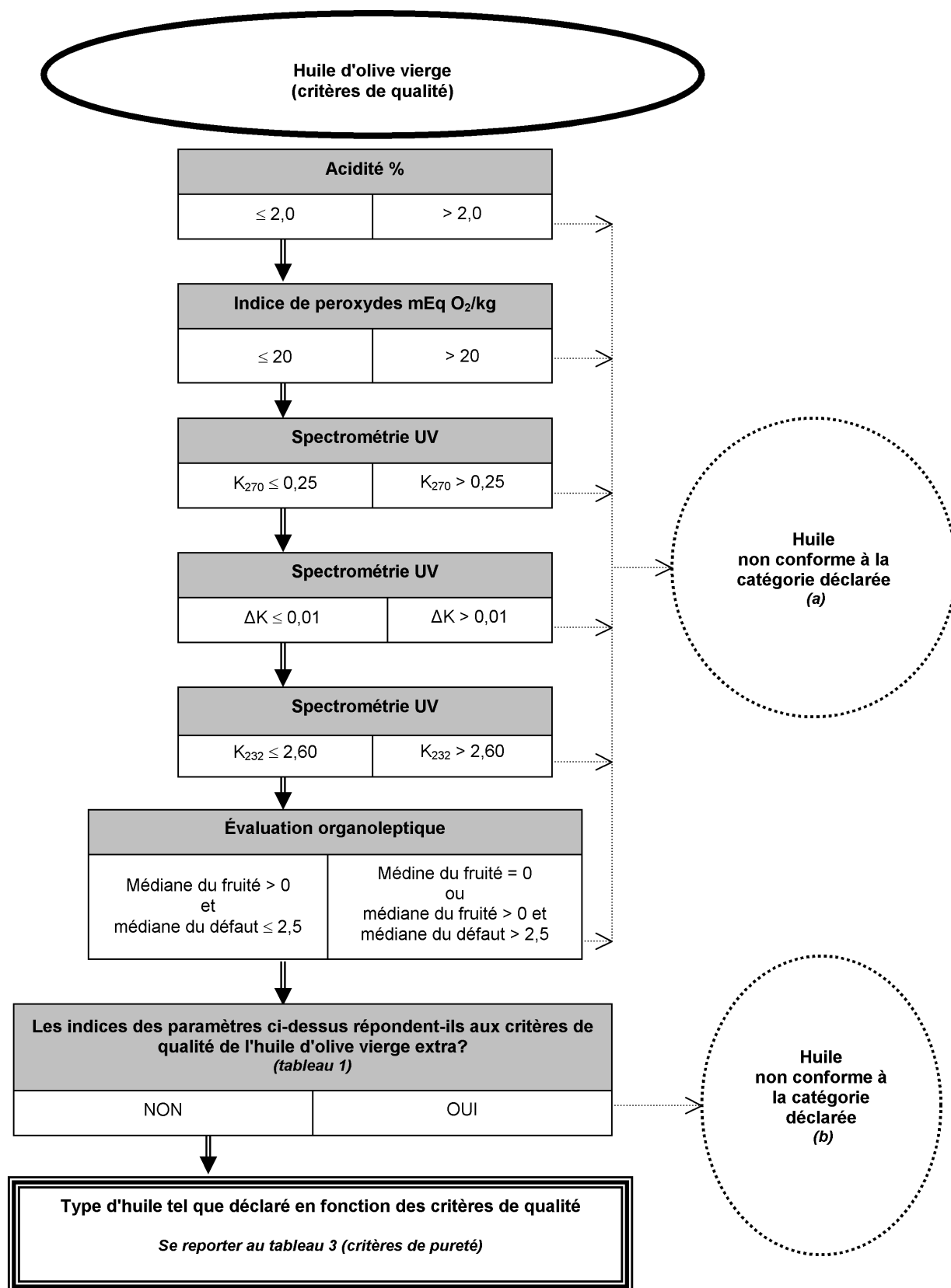


Tableau 3

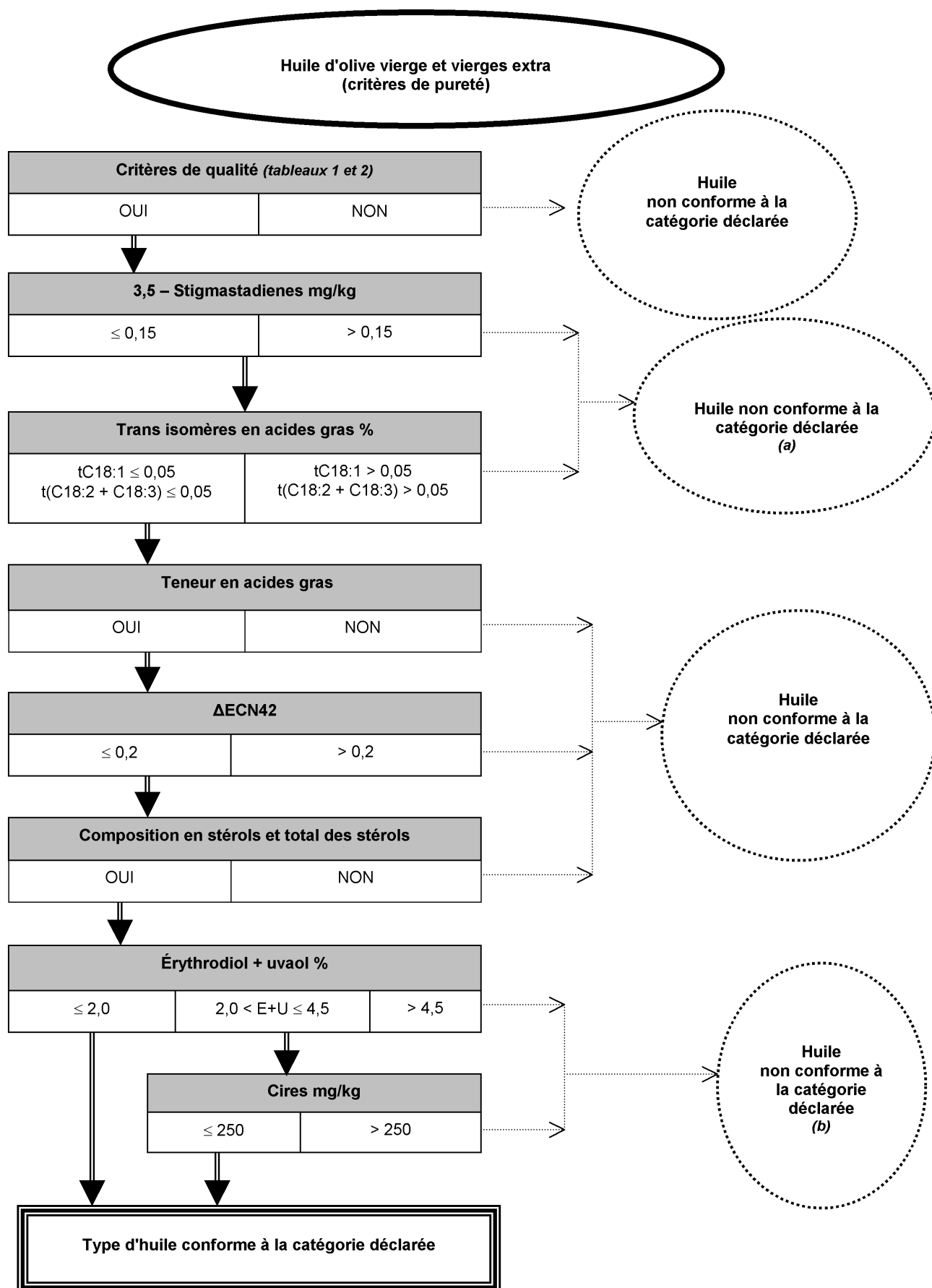


Tableau 4

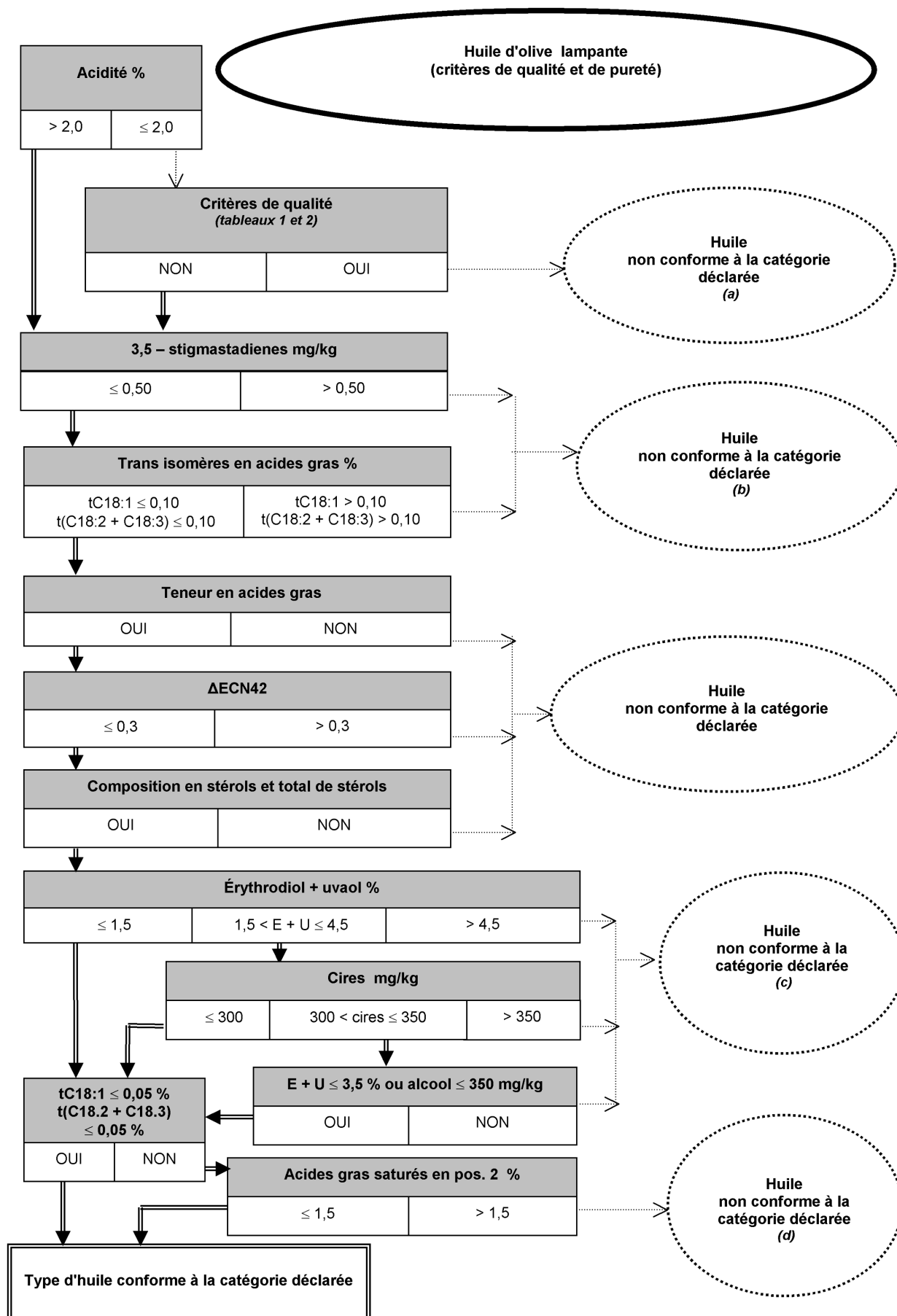


Tableau 5

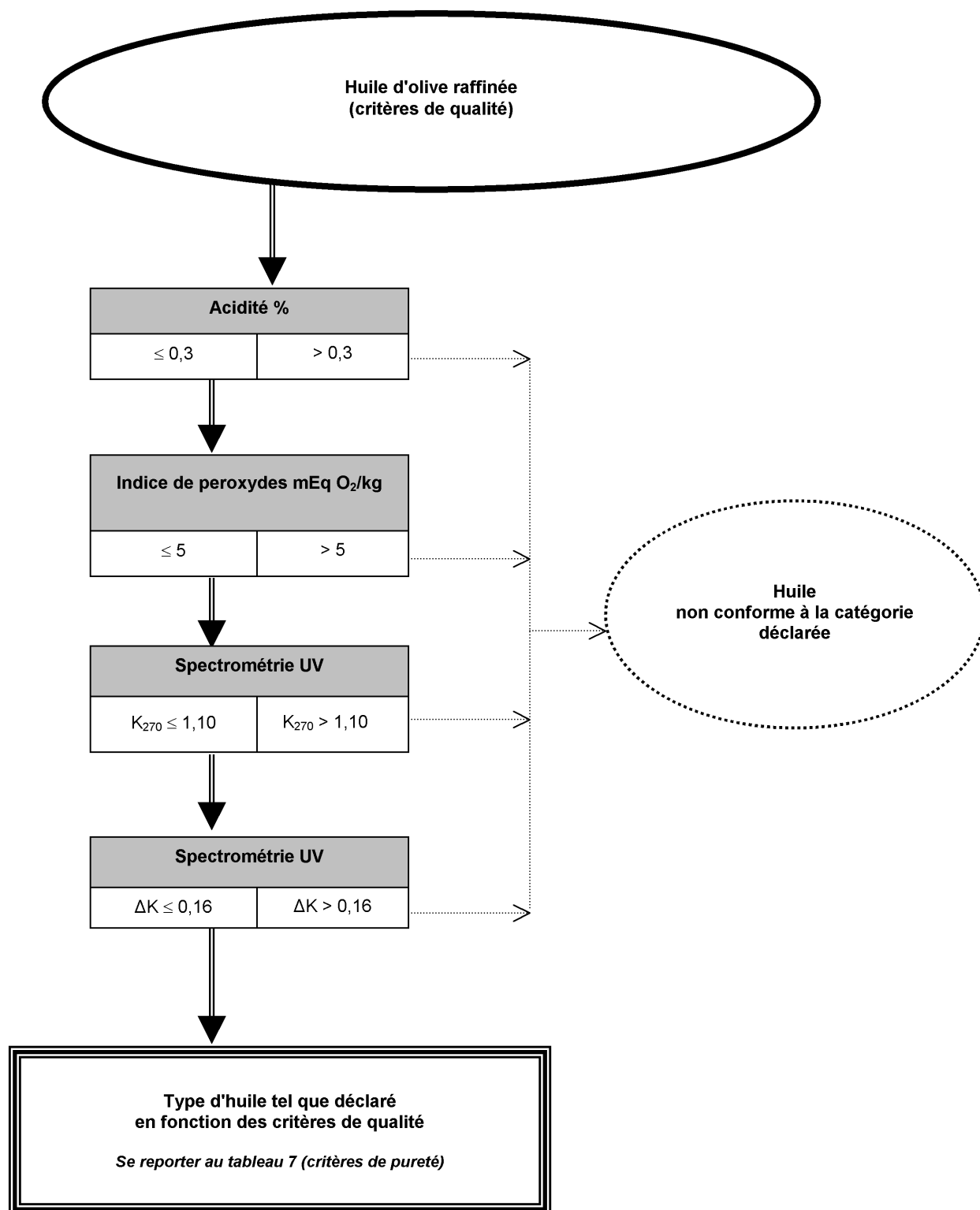


Tableau 6

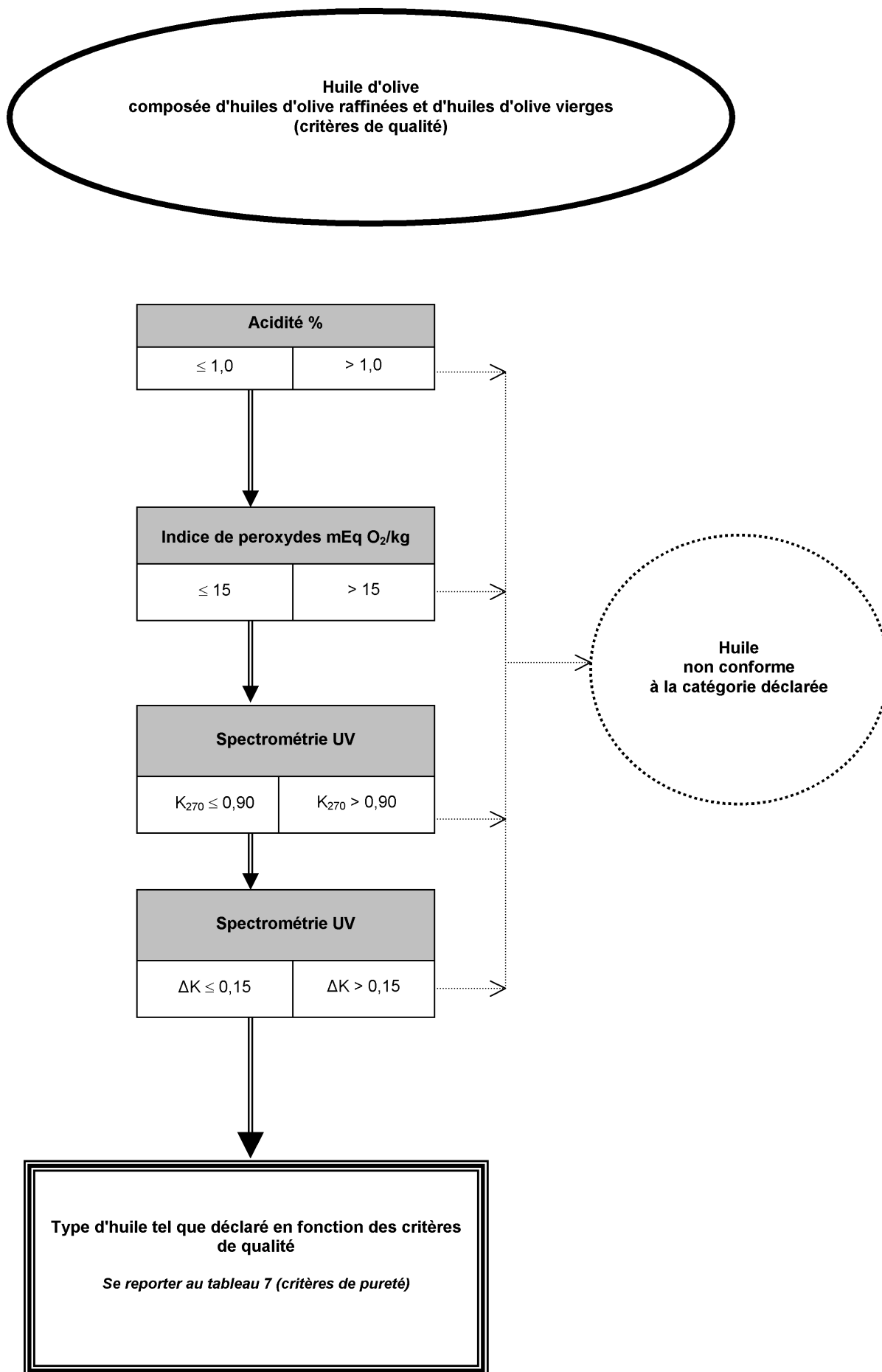


Tableau 7

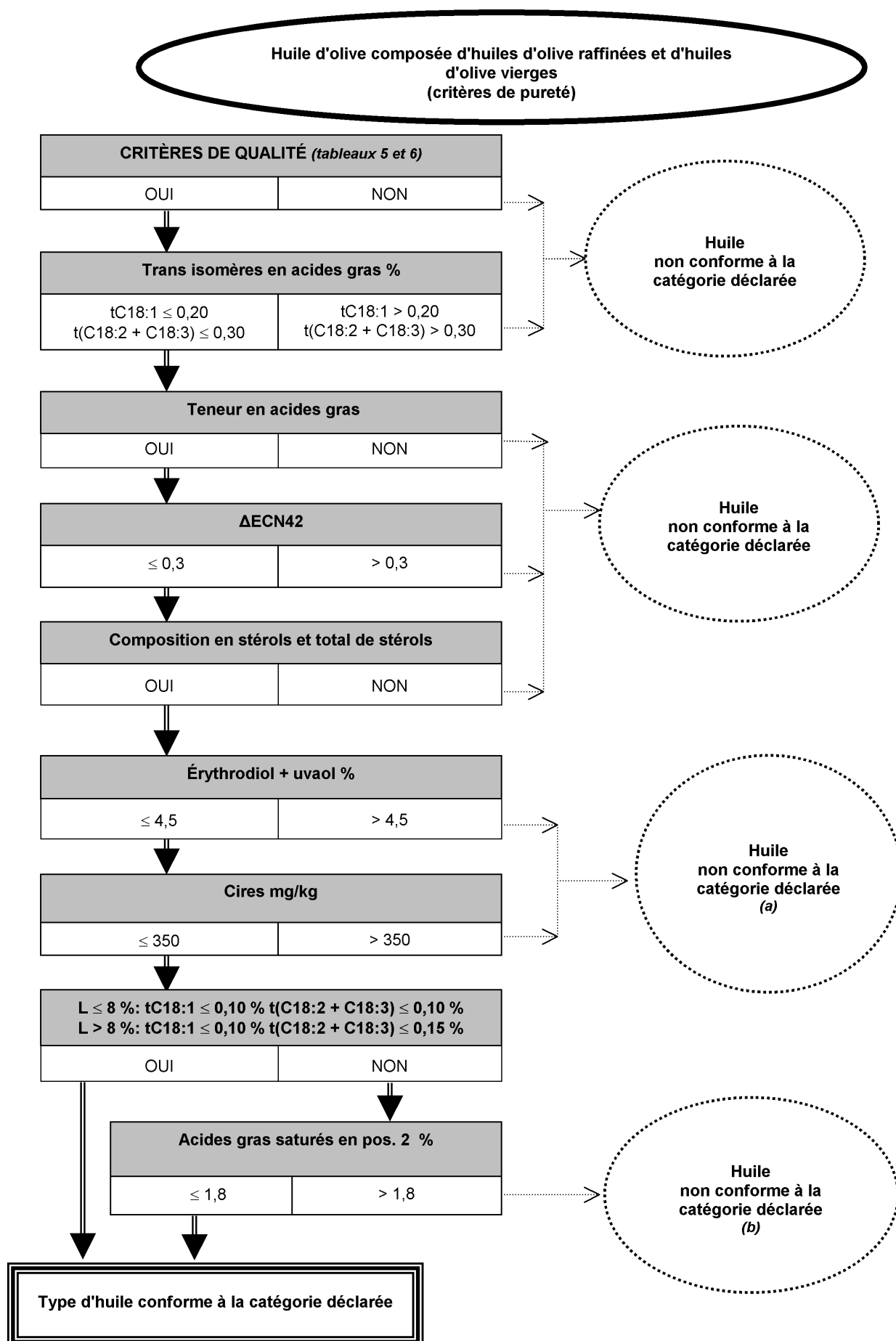


Tableau 8

**Huile de grignons d'olive brute
(critères de pureté)**

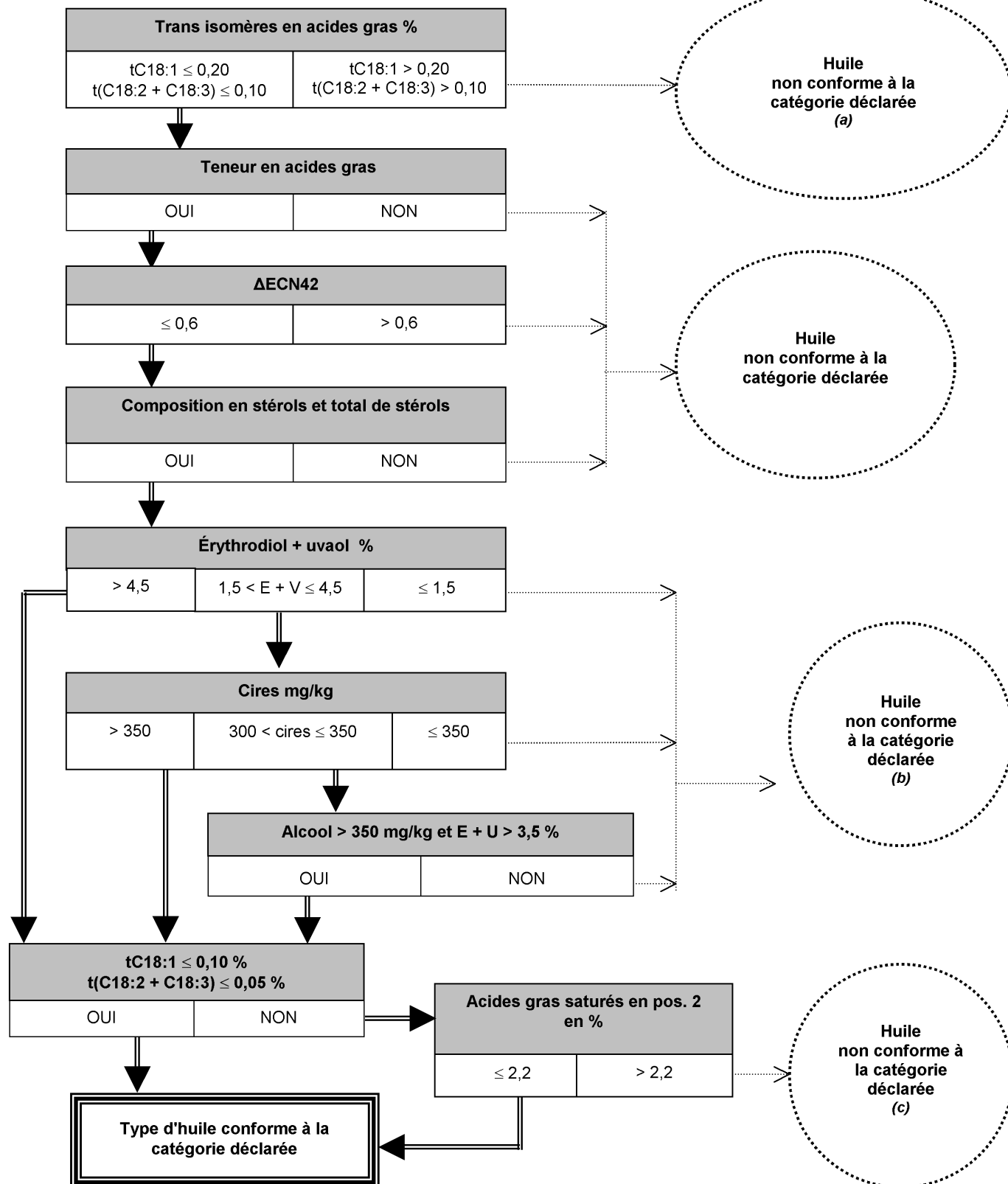


Tableau 9

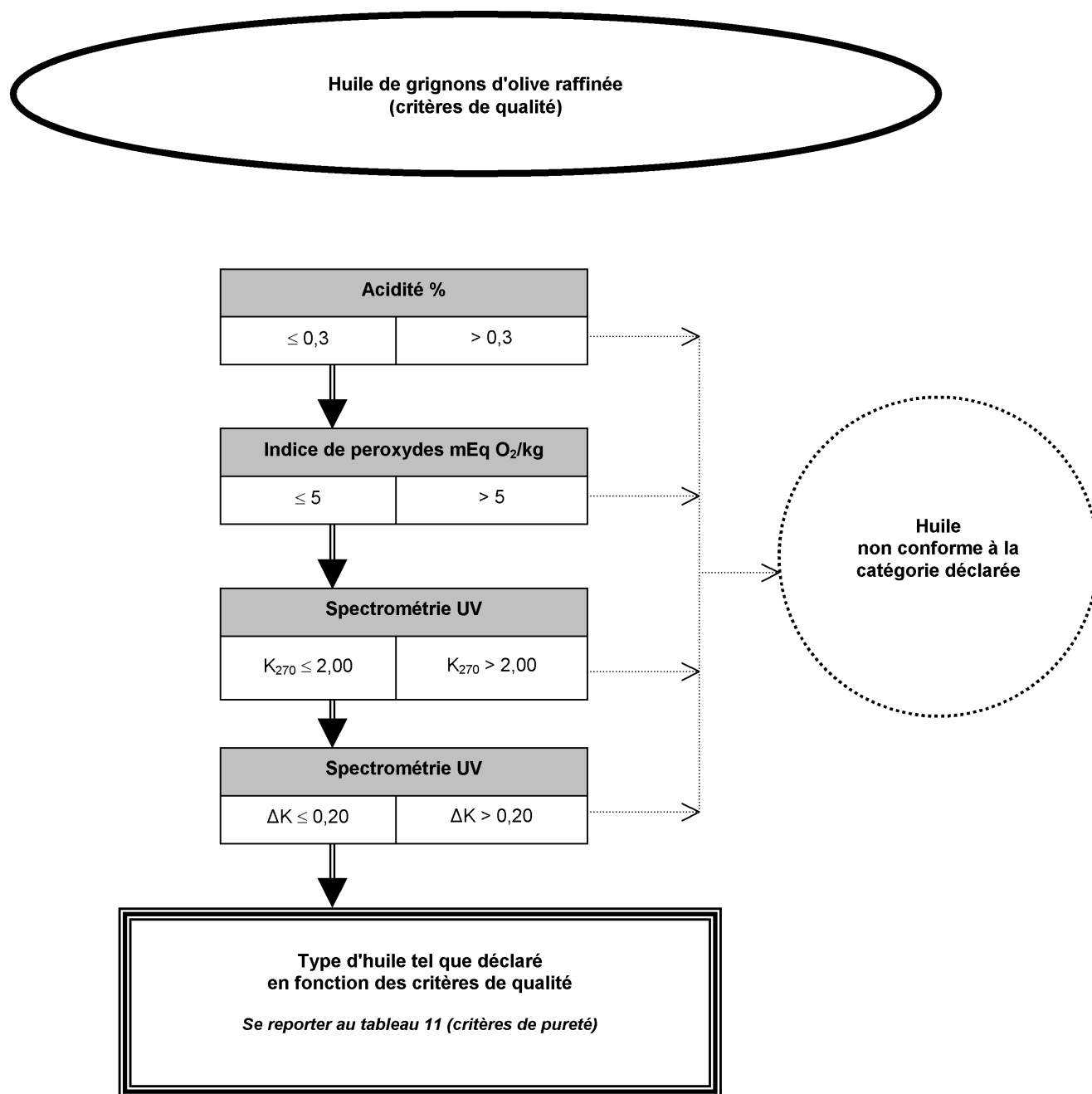


Tableau 10

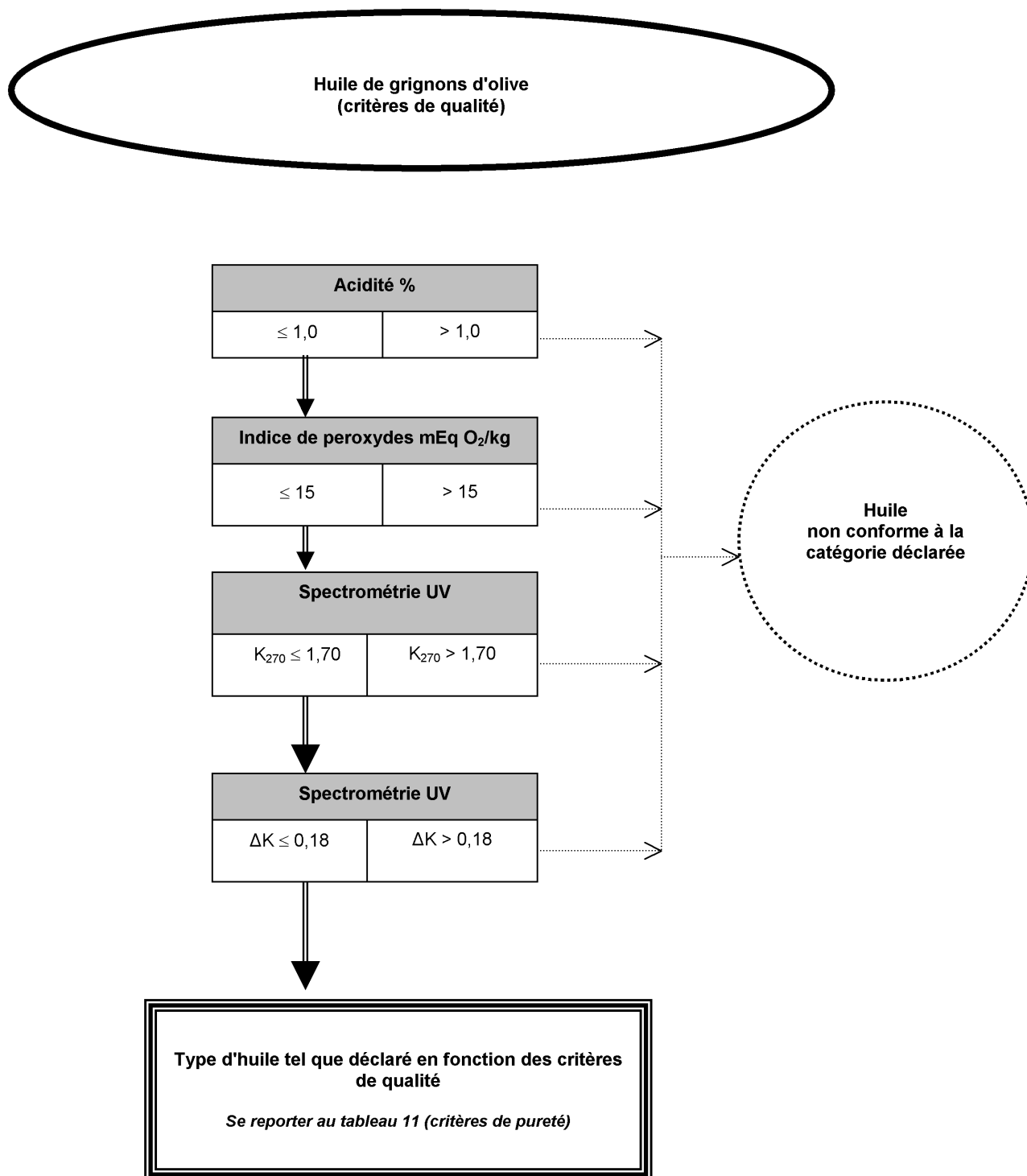
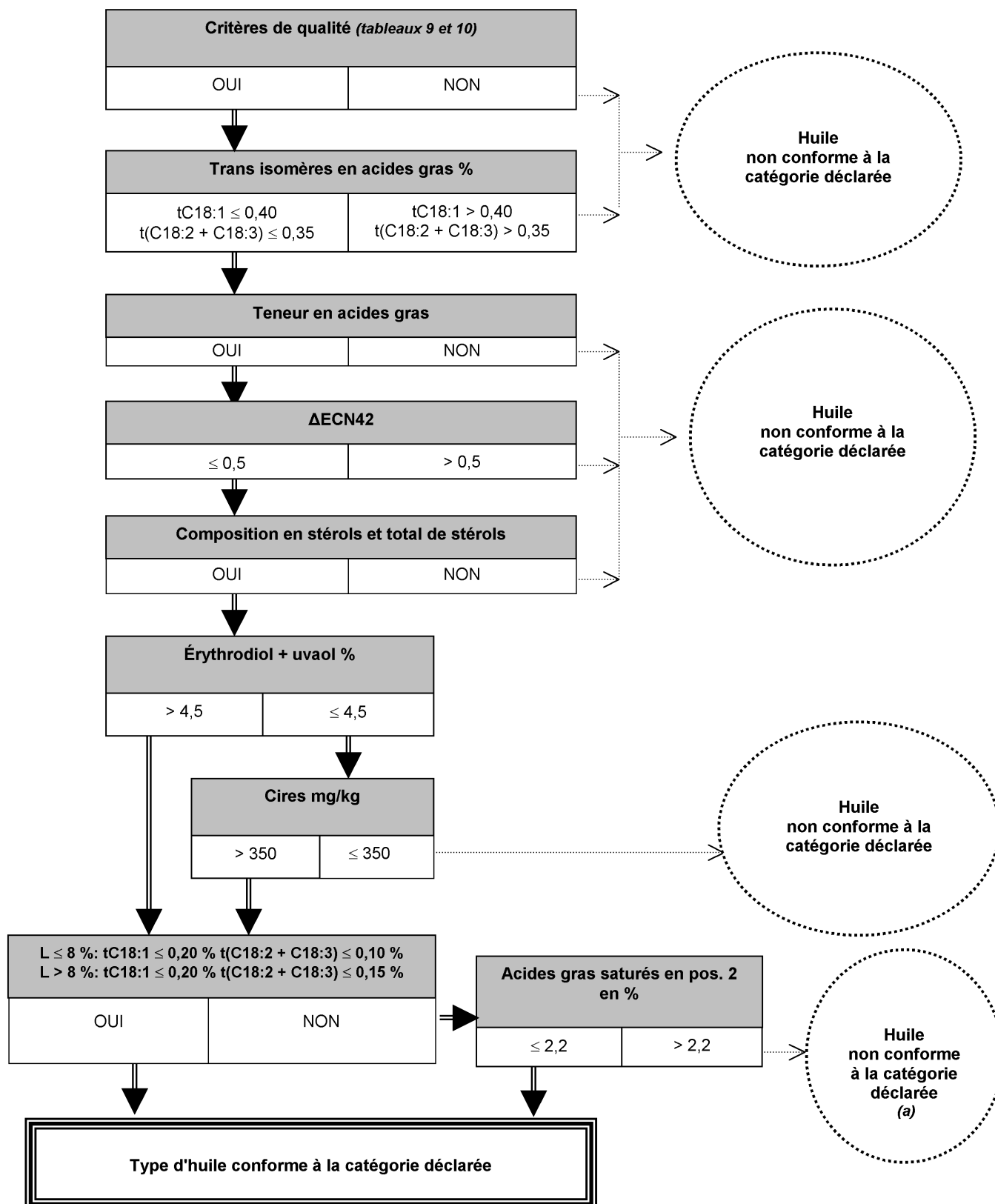


Tableau 11

**Huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive
(critères de pureté)**



Appendice 1

Correspondance entre les annexes du présent règlement et les analyses visées par le schéma décisionnel

— Acidité	Annexe II	Détermination des acides gras libres
— Indice de peroxydes	Annexe III	Détermination de l'indice de peroxyde
— Spectrophotométrie dans l'ultraviolet	Annexe IX	Analyse spectrophotométrique
— Évaluation organoleptique	Annexe XII	Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge
— Stigmasta-3,5-diène	Annexe XVII	Méthode de détermination des stigmastadiènes dans les huiles végétales
— Isomères trans des acides gras	Annexe X a et	Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras
	Annexe X b	Préparation des esters méthyliques d'acides gras
— Composition en acides gras	Annexe X a et	Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras
	Annexe X b	Préparation des esters méthyliques d'acides gras
— ΔECN42	Annexe XVIII	Détermination de la composition des triglycérides à ECN42 (différence entre composition réelle et composition théorique)
— Composition en stérols et stérols totaux	Annexe V	Détermination de la composition et du contenu en stérols au moyen de la chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire
— Érythrodiol et uvaol	Annexe VI	Détermination de la composition en érythrodiol et en uvaol
— Cires	Annexe IV	Détermination de la teneur en cires au moyen de la chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire
— Alcools aliphatiques	Annexe XIX	Détermination du contenu en alcools aliphatiques au moyen de la chromatographie en phase gazeuse avec colonne capillaire
— Acides gras saturés en position 2	Annexe VII	Détermination des acides gras saturés en position 2 du triglycéride

*Appendice 2***Tableau 1**

- a) Voir huile d'olive vierge ou lampante (critères de qualité, *tableau 2*, ou critères de qualité et de pureté, *tableau 4*)
- b) Voir huile d'olive lampante (critères de qualité et de pureté, *tableau 4*)

Tableau 2

- a) Voir huile d'olive lampante (critères de qualité et de pureté, *tableau 4*)
- b) Voir huile d'olive vierge extra (critères de qualité, *tableau 1*)

Tableau 3

- a) Présence d'huile raffinée (olive ou autres)
- b) Présence d'huile de grignons d'olive

Tableau 4

- a) Voir huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge (critères de qualité, *tableaux 1 et 2*)
- b) Présence d'huile raffinée (olive ou autres)
- c) Présence d'huile de grignons d'olive
- d) Présence d'huiles estérifiées

Tableau 7

- a) Présence d'huile de grignons d'olive
- b) Présence d'huiles estérifiées

Tableau 8

- a) Présence d'huile raffinée (olive ou autres)
- b) Voir huile d'olive lampante (critères de qualité et de pureté, *tableau 4*)
- c) Présence d'huiles estérifiées

Tableau 11

- a) Présence d'huiles estérifiées»

5) L'annexe VIII est supprimée.

6) L'annexe XIII est supprimée.
