

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2015/1830 DE LA COMMISSION****du 8 juillet 2015****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 EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 75, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission <sup>(2)</sup> définit les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi que les méthodes permettant d'évaluer ces caractéristiques. Ces méthodes ainsi que les valeurs limites relatives aux caractéristiques des huiles sont actualisées régulièrement en tenant compte de l'avis des experts chimistes et en accord avec les travaux accomplis dans le cadre du Conseil oléicole international (ci-après le «COI»).
- (2) Afin de garantir la mise en œuvre, au niveau de l'Union, des normes internationales les plus récentes établies par le CIO, les valeurs limites inférieures applicables à l'acide linoléique fixées dans une note au bas du deuxième tableau de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91 devraient être modifiées. En outre, la mention de l'année 2015 dans le calendrier de réduction progressive de la limite d'esters éthyliques d'acides gras pour l'huile d'olive vierge extra fixée à cette annexe devrait être remplacée par une référence à l'année 2016.
- (3) La méthode de détection de la présence d'huiles végétales étrangères dans les huiles d'olive décrite à l'annexe XX bis du règlement (CEE) n° 2568/91 n'est plus utilisée. Une note au bas du premier tableau figurant à l'annexe I dudit règlement, qui fait référence à cette méthode, devrait par conséquent être supprimée.
- (4) Il y a lieu de modifier le règlement (CEE) n° 2568/91 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91 est remplacée par le texte figurant à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 8 juillet 2015.

*Par la Commission*  
*Le président*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.<sup>(2)</sup> Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes (JO L 248 du 5.9.1991, p. 1).

## ANNEXE

## «ANNEXE I

## CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

Catégorie	Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) (*)	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cires mg/kg (**)	2-glycéril monopalmitate (%)	Stigmastadiènes mg/kg (1)	Différence: ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> ou K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
1. Huile d'olive vierge extra	EEAG ≤ 40 mg/kg (campagne 2013-2014) (2)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
	EEAG ≤ 35 mg/kg (campagne 2014-2016)				≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
2. Huile d'olive vierge	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
3. Huile d'olive lampante	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	≤ 0,50	≤  0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14 %							
4. Huile d'olive raffinée	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	—	≤  0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14 %							

Catégorie	Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) (*)	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cires mg/kg (**)	2-glycéryl monopalmitate (%)	Stigmastadiènes mg/kg (1)	Différence: ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> ou K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %	—	≤  0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %							
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (3)	≤ 1,4	—	≤  0,6	—	—	—	—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤  0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Huile de grignons d'olive	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤  0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Somme des isomères qui pourraient (ou pas) être séparés par colonne capillaire.

(2) Cette limite s'applique aux huiles d'olive produites à partir du 1<sup>er</sup> mars 2014.

(3) Les huiles dont la teneur en cires est comprise entre 300 et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles d'olive lampantes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est inférieure ou égale à 350 mg/kg ou si la proportion d'érythrodiol et d'uvaol est inférieure ou égale à 3,5 %.

(4) La médiane du défaut peut être inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité, égale à 0.

(5) Les huiles ayant une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles de grignons d'olive brutes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est supérieure à 350 mg/kg et si la proportion d'érythrodiol et d'uvaol est supérieure à 3,5 %.

Catégorie	Composition en acides gras (1)						Sommes des isomères transoléiques (%)	Sommes des isomères translinoléiques + translinoléiques (%)	Composition en stérols					Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)	
	Myristique (%)	Linoléique (%)	Arachidique (%)	Eicosanoïque (%)	Béhenique (%)	Lignocérique (%)			Cholestérol (%)	Brassicastérol (%)	Campestérol (2) (%)	Stigmastérol (%)	β-sitostérol app. (3) (%) (**)			Delta-7-stigmastérol (2) (%)
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)

Catégorie	Composition en acides gras (1)						Sommes des isomères transoléiques (%)	Sommes des isomères translinoléiques + translinoléiques (%)	Composition en stérols					Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)	
	Myristique (%)	Linoléique (%)	Arachidique (%)	Eicosanoïque (%)	Béhenique (%)	Lignocérique (%)			Cholestérol (%)	Brassicastérol (%)	Campestérol (2) (%)	Stigmas-térol (%)	β-sitostérol app. (3) (%) (**)			Delta-7-stigmastérol (2) (%)
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 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'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 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	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 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	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 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: 7,50-20,00; palmitoléique: 0,30-3,50; heptadécanoïque: ≤ 0,30; heptadécénoïque: ≤ 0,30; stéarique: 0,50-5,00; oléique: 55,00-83,00; linoléique: 2,50-21,00.

(2) Voir l'appendice de la présente annexe.

(3) β-sitostérol app.: delta-5,23-stigmastadiénol + clérostérol + bêta-sitostérol + sitostanol + delta-5-avenastérol + delta-5,24-stigmastadiénol.

(4) Les huiles dont la teneur en cires est comprise entre 300 et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles d'olive lampantes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est inférieure ou égale à 350 mg/kg ou si la proportion d'érythrodiol et d'uvaol est inférieure ou égale à 3,5 %.

(5) Les huiles ayant une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles de grignons d'olive brutes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est supérieure à 350 mg/kg ou si la proportion d'érythrodiol et d'uvaol est supérieure à 3,5 %.

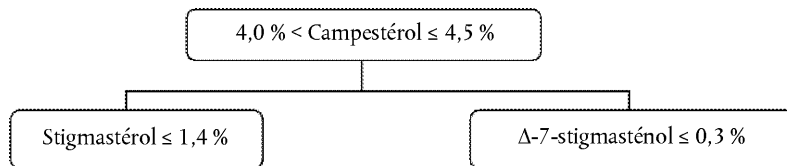
#### Notes:

- Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que pour les valeurs de chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.
- Il suffit qu'une seule caractéristique ne corresponde pas aux valeurs indiquées pour que l'huile change de catégorie ou soit déclarée non conforme quant à sa pureté aux fins du présent règlement.
- Les caractéristiques marquées d'un astérisque (\*), se référant à la qualité de l'huile, indiquent: — dans le cas de l'huile d'olive lampante, qu'il est possible que les deux limites pertinentes diffèrent simultanément des valeurs indiquées; — dans le cas des huiles d'olive vierges, que si au moins une de ces limites diffère des valeurs indiquées, l'huile change de catégorie tout en restant classée dans une des catégories d'huiles d'olive vierges.
- Les caractéristiques marquées de deux astérisques (\*\*) indiquent, pour tous les types d'huiles de grignons d'olive, qu'il est possible que les deux limites pertinentes diffèrent simultanément des valeurs indiquées.

## Appendice

## SCHÉMA DÉCISIONNEL

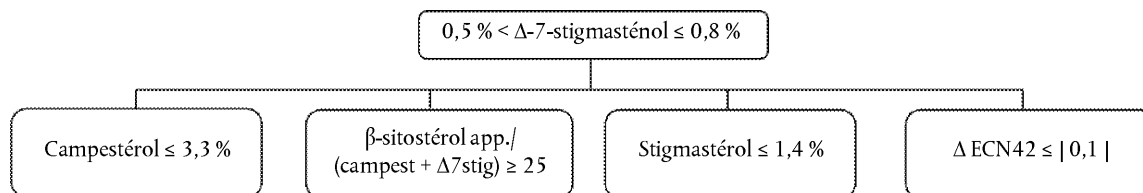
Schéma décisionnel du **campestérol** pour l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra:



Les autres paramètres sont conformes aux limites fixées dans le présent règlement.

Schéma décisionnel du **delta-7-stigmastérol** pour:

— les huiles d'olive vierges et vierges extra



Les autres paramètres sont conformes aux limites fixées dans le présent règlement.

— les huiles de grignons d'olive (brutes et raffinées)

