

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2016/2095 DE LA COMMISSION

du 26 septembre 2016

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 75, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission ⁽²⁾ 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 COI, il y a lieu de modifier les valeurs limites applicables aux esters éthyliques d'acides gras, aux acides heptadécanoïques, heptadécénoïques, eicosanoïques et le coefficient d'extinction spécifique à la longueur d'onde 270 nm, fixés à l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91. Dans le même temps, afin de garantir la cohérence avec la présentation des paramètres de pureté et de qualité de la norme COI, il convient de tenir compte de cette présentation dans ladite annexe.
- (3) 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*.

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ 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).

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

Fait à Bruxelles, le 26 septembre 2016.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

Caractéristiques de qualité

Catégorie	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mEq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ ou K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique		Esters éthyliques d'acides gras mg/kg (*)
						Médiane du défaut (Md) (*)	Médiane du fruité (Mf) (*)	
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Huile d'olive lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (1)	—	—
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Huile de grignons d'olive	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(1) La médiane du défaut peut être inférieure ou égale à 3,5 lorsque la médiane du fruité est égale à 0.

Caractéristiques de pureté

Catégorie	Teneur en acides gras (1)						Sommes des isomères transoléiques (%)	Sommes des isomères translinoléiques + translinoléiques (%)	Stigmastadiènes mg/kg (2)	Différence: ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique)	2-glycérid monopalmitate (%)
	Myristique (%)	Linoléique (%)	Arachidique (%)	Eicosénoïque (%)	Béhenique (%)	Lignocérique (%)					
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 si acide palmitique total en % ≤ 14 %
											≤ 1,0 si acide palmitique total en % > 14 %
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 si acide palmitique total en % ≤ 14 %
											≤ 1,0 si acide palmitique total en % > 14 %
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 si acide palmitique total en % ≤ 14 %
											≤ 1,1 si acide palmitique total en % > 14 %
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 si acide palmitique total en % ≤ 14 %
											≤ 1,1 si acide palmitique total en % > 14 %
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 si acide palmitique total en % ≤ 14 %
											≤ 1,0 si acide palmitique total en % > 14 %
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Catégorie	Composition en stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)	Cires mg/kg (**)
	Cholestérol (%)	Brassicastérol (%)	Campestérol ⁽¹⁾ (%)	Stigmastérol (%)	Sitostérol α pp. (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-stigmastérol ⁽³⁾ (%)			
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁵⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ ⁽⁵⁾
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽⁶⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ ⁽⁶⁾
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

⁽¹⁾ Teneur en autres acides gras (%): palmitique: 7,50-20,00; palmitoléique: 0,30-3,50; heptadécanoïque: ≤ 0,40; heptadécénoïque: ≤ 0,60; stéarique: 0,50-5,00; oléique: 55,00-83,00; linoléique: 2,50-21,00.

⁽²⁾ Sommes des isomères qui pourraient (ou pas) être séparés par colonne capillaire.

⁽³⁾ Voir l'appendice de la présente annexe.

⁽⁴⁾ Sitostérol β -app.: delta-5,23-stigmastadiénol+clérostérol+bêta-sitostérol+sitostanol+delta-5-avenastérol+delta-5,24-stigmastadiénol.

⁽⁵⁾ 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 %.

⁽⁶⁾ 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 %.

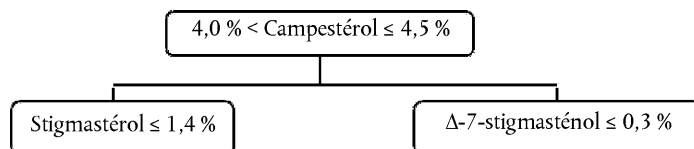
Remarques:

- 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

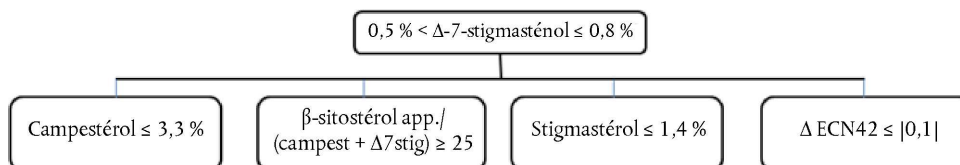
Schéma décisionnel du **campestérol** pour l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive vierge extra:



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)

