

UNITED NATIONS  NATIONS UNIES

POSTAL ADDRESS—ADRESSE POSTALE UNITED NATIONS, N.Y. 10017
CABLE ADDRESS—ADRESSE TELEGRAPHIQUE UNATIONS NEWYORK

REFERENCE: C.N.262.1990.TREATIES-2 (Notification dépositaire)

ACCORD INTERNATIONAL DE 1986 SUR L'HUILE D'OLIVE
ET LES OLIVES DE TABLE
CONCLU A GENEVE LE 1er JUILLET 1986

MODIFICATION A L'ARTICLE 26 DE L'ACCORD SUSMENTIONNE

Le Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies,
agissant en sa qualité de dépositaire, communique :

Lors de sa soixante-deuxième session tenue à Marrakech (Maroc)
du 14 au 18 mai 1990, le Conseil oléicole international, statuant à
l'unanimité conformément au paragraphe 3 de l'article 26 de l'Accord
susmentionné, a décidé que, dans le contexte de la normalisation des
dénominations et définitions des huiles d'olives et des huiles de
grignons d'olive, il serait procédé à partir du 1er janvier 1991 à
la suppression du terme "pure" en tant que qualificatif associé à la
dénomination "huile d'olive" visée au paragraphe 1, sous C, de
l'article 26 de l'Accord.

..... On trouvera ci-joint le nouveau texte de l'article 26 de
l'Accord en anglais, français, italien, espagnol et arabe
(Annexes A, B, C, D et E, respectivement).

Le 14 novembre 1990

P.

A l'attention des services des traités des ministères des affaires
étrangères et des organisations internationales intéressées

**INTERNATIONAL AGREEMENT ON OLIVE OIL
AND TABLE OLIVES, 1986**

Article 26

**Designations and definitions of olive oils
and olive-pomace oils**

1. The designations of olive oils and olive-pomace oils of the different qualities are given below with the definition corresponding to each designation:

A. Virgin olive oil: oil which is obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, and particularly thermal conditions, that do not lead to deterioration of the oil, and which has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration, to the exclusion of oil obtained by solvent or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds. Virgin olive oil shall be classified and designated as follows:

- a) Virgin olive oil fit for consumption as it is: 1/
- i) Extra virgin olive oil: virgin olive oil of absolutely perfect flavour having a maximum acidity, in terms of oleic acid, of 1 gram per 100 grams;
 - ii) Fine virgin olive oil: virgin olive oil complying with the conditions for extra virgin olive oil, except as regards acidity, which in terms of oleic acid shall not exceed 1.5 grams per 100 grams;
 - iii) Semi-fine virgin olive oil (or Ordinary virgin olive oil): virgin olive oil of good flavour having a maximum acidity, in terms of oleic acid, of 3 grams per 100 grams with a margin of tolerance of 10 per cent of the acidity indicated.

- b) Virgin olive oil not fit for consumption as it is:

Virgin olive oil lampante: off-flavour virgin olive oil or virgin olive oil having an acidity, in terms of oleic acid, of more than 3.3 grams per 100 grams.

1/ It shall be permissible to use the qualifier "natural" for all virgin olive oils fit for consumption as they are.

B. Refined olive oil: olive oil obtained by refining virgin olive oil.

C. Olive oil: oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oil.

Note: In order to take into account the special characteristics of trade in this product in certain consumer markets, the terms "pure" or "100% pure" may be used to specify the quality, but in no case may they be associated with the designation "olive oil".

D. Crude olive-pomace oil: oil obtained by treating olive pomace with solvent (excluding oil obtained by re-esterification processes and any mixture with oils of other kinds) and intended for subsequent refining for human consumption, or for technical use. Crude olive-pomace oil shall be classified and designated as follows:

- a) Refined olive-pomace oil: oil intended for food use and obtained by refining crude olive-pomace oil.
- b) Olive-pomace oil: blend of refined olive-pomace oil and virgin olive oil. In no case shall this blend be called "olive oil".
- c) Olive-pomace oil for technical use: all other crude olive-pomace oils.

2. Each of the above designations for the various qualities of olive oil and olive-pomace oil shall comply with the quality criteria laid down in conformity with the recommendations made under article 36, paragraph 3, in regard to standards for the physical, chemical and organoleptic characteristics of olive oil and olive-pomace oil.

3. The Council may, by unanimous decision, make all such amendments to the designations or definitions in this article as it deems necessary or appropriate.

ACCORD INTERNATIONAL DE 1986 SUR L'HUILE D'OLIVE
ET LES OLIVES DE TABLE

Article 26

Dénominations et définitions des huiles d'olive
et des huiles de grignons d'olive

1. Les dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive des différentes qualités sont données ci-après, avec la définition correspondante pour chaque dénomination:

A. - Huile d'olive vierge: huile obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par procédés de réestérification, et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle fait l'objet du classement et des dénominations ci-après.

a) Huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état 1/:

- i) Huile d'olive vierge extra: huile d'olive vierge de goût parfaitement irréprochable, dont l'acidité exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes;
- ii) Huile d'olive vierge fine: huile d'olive vierge remplissant les conditions de l'huile d'olive vierge extra, sauf en ce qui concerne l'acidité exprimée en acide oléique, qui doit être au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes;
- iii) Huile d'olive vierge semi-fine (ou encore Huile d'olive vierge courante): huile d'olive vierge de bon goût, dont l'acidité exprimée en acide oléique doit être au maximum de 3 grammes pour 100 grammes, avec une marge de tolérance de 10% de l'acidité exprimée.

1/ Il est loisible d'utiliser le qualificatif "naturelle" pour toutes les huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état.

- b) Huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état:

Huile d'olive vierge lampante: huile d'olive vierge de goût defectueux ou dont l'acidité exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes.

B. - Huile d'olive raffinée: huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges.

C. - Huile d'olive: huile constituée par un coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

Note: Afin de tenir compte des caractéristiques particulières de commercialisation de ce produit sur certains marchés de consommation, les termes "pure" ou "100% pure" peuvent être employés en tant que spécification de la qualité, mais en aucun cas associés à la dénomination "huile d'olive".

D. - Huile de grignons d'olive brute: huile obtenue par traitement au solvant des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et destinée au raffinage ultérieur pour la consommation humaine ou à des usages techniques. Elle fait l'objet du classement et des dénominations ci-après:

- a) Huile de grignons d'olive raffinée: huile destinée à des usages alimentaires, obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute.
- b) Huile de grignons d'olive: coupage d'huile de grignons raffinée et d'huile d'olive vierge. Ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé "huile d'olive".
- c) Huile de grignons d'olive à usages techniques: toutes autres huiles de grignons d'olive brutes.

2. Chacune des dénominations précitées des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive des différentes qualités doivent répondre aux critères de qualité fixés conformément aux recommandations intervenant en vertu du paragraphe 3 de l'article 36 en matière de normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive.

3. Le Conseil, statuant à l'unanimité, peut décider d'apporter toute modification aux dénominations et définitions prévues au présent article qu'il estime nécessaire ou opportune.

C.N.262.1990.TREATIES-2 (Annex E)

الاتفاق الدولي لزيت الزيتونوزيتون المائدةالمادة 26تسميات وتعريف زيوت الزيتون وزيتثفل الزيتون

1. تسميات وتعريف زيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون بأنواعها المختلفة مع التعريف الخاص بكل تسمية :

الف. زيت الزيتون البكر : الزيت المستخلص من ثمر الزيتون فقط بطرق ميكانيكية أو طرق فيزيائية أخرى في ظروف، وخاصة ظروف حرارية، لا تسبب اتلافا للزيت، وبدون أية معالجة سوى الغسل والترسيب والمعالجة بالقوة الطاردة والترشيح، ولا يشمل الزيوت المستخلصة بالمذيبات أو بطرق تكرار الأسترة، وكل خليط تدخل فيه زيوت من نوعيات أخرى، ويخضع هذا الزيت للتصنيف والتسميات التالية :

(أ) زيت الزيتون البكر المالح للاستهلاك على حالته (1) :

1) زيت الزيتون البكر الممتاز : زيت الزيتون البكر ذو الطعم الخالي تماما من العيب، والذي تبلغ حموضته معبرا عنها بحامض الأوليك 1 غرام في كل 100 غرام كحد أقصى،

2) زيت الزيتون البكر الجيد : زيت الزيتون البكر الذي يستوفي شروط زيت الزيتون البكر الممتاز، إلا من حيث الحموضة معبرا عنها بحامض الأوليك والتي يجب ألا تتجاوز 1.5 غرام في كل 100 غرام،

3) زيت الزيتون البكر شبه الجيد (أو أيضا زيت الزيتون البكر العادي) : زيت الزيتون حسن الطعم الذي لا تتجاوز حموضته معبرا عنها بحامض الأوليك، 3 غرامات في كل 100 غرام، مع هامش سماح يبلغ 10 في المائة من الحموضة المعلنة.

(ب) زيت الزيتون البكر غير المالح للاستهلاك على حالته :

زيت الزيتون البكر الوقاد (زيت المصاح) : زيت الزيتون البكر معيب الطعم أو الذي تفوق حموضته معبرا عنها بحامض الأوليك 3.3 غرام في كل 100 غرام.

(1) بياح استخدام صفة " الطبيعي " لكل زيوت الزيتون البكر المالح للاستهلاك على حالتها.

باء - زيت الزيتون المكرر: زيت الزيتون المستخلص بتكرير زيوت الزيتون البكر.
جيم - زيت الزيتون: زيت مركب من خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر.

ملحوظة: لكي تؤخذ في الاعتبار المميزات الخاصة لتسويق هذا المنتج في بعض البلدان المستهلكة، يجوز استعمال عبارة "خالص" أو "100% خالص"
كتمييز للموع، غير أنها لا يمكن بأي حال أن تفرق بتسمية "زيت الزيتون".

دال - زيت ثفل الزيتون الخام: الزيت المستخلص بمعالجة ثفل الزيتون بمذيب، فيما عدا الزيت المستخلصة بطرق تكرر الأسترة وأي خليط تدخل فيه زيوت من نوعيات أخرى، والمعد لتكرير لاحق يجعله قابلا للاستهلاك البشري أو للاستعمالات التقنية. ويخضع هذا الزيت للتمنيف والتسميات التالية:

(1) زيت ثفل الزيتون المكرر: زيت مخمض للاستعمالات الغذائية، استخلص بتكرير زيت ثفل الزيتون الخام.

(ب) زيت ثفل الزيتون: زيت مركب من خلط زيت ثفل الزيتون المكرر بزيت الزيتون البكر. ولا يجوز بحال تسمية هذا الخليط باسم "زيت الزيتون".

(ج) زيت ثفل الزيتون للاستعمالات التقنية: جميع زيوت ثفل الزيتون الخام الأخرى.

2. كل تسمية من التسميات المذكورة أعلاه لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون بأنواعها المختلفة ينبغي أن تستوفي معايير الجودة المحددة طبقا للتوصيات التي تعتمد عملا بالفقرة 3 من المادة 36 بشأن القواعد المتعلقة بالخصائص الفيزيائية والكيميائية والمذاقية لزيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون.

3. يجوز للمجلس، شريطة صدور قرار بالاجماع، أن يقرر ادخال أي تعديل يرتتبه ضروريا أو ملائما على التسميات والتعاريف المنصوص عليها في هذه المادة.

**CONVENIO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA Y
DE LAS ACEITUNAS DE MESA, 1986**

Artículo 26

**Denominaciones y definiciones de los aceites de oliva
y de los aceites de orujo de aceituna**

1. Las denominaciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de aceituna de las diferentes calidades se dan a continuación con la definición correspondiente a cada denominación.

A. **Aceite de oliva virgen**: aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado, con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Se clasifica y denomina de la siguiente forma:

a) **Aceite de oliva virgen** apto para el consumo en la forma en que se obtiene ^{1/}:

- i) **Aceite de oliva virgen extra**: aceite de oliva virgen de sabor absolutamente irreprochable, cuya acidez expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100 gramos;
- ii) **Aceite de oliva virgen fino**: aceite de oliva virgen que reúne las condiciones del aceite de oliva virgen extra, salvo en cuanto a la acidez expresada en ácido oleico, que debe ser como máximo de 1,5 gramos por 100 gramos;
- iii) **Aceite de oliva virgen semifino** (o **Aceite de oliva virgen corriente**): aceite de oliva virgen de buen sabor cuya acidez expresada en ácido oleico debe ser como máximo de 3 gramos por 100 gramos, con un margen de tolerancia de 10% sobre la acidez expresada.

^{1/} Para todos los aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen puede utilizarse igualmente el calificativo "natural"

- b) Aceite de oliva virgen no apto para el consumo en la forma en que se obtiene:

Aceite de oliva virgen lampante: aceite de oliva virgen de sabor defectuoso o cuya acidez expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos.

B. Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido por refinado de aceites de oliva vírgenes.

C. Aceite de oliva: aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceite de oliva virgen.

Nota: A fin de tener en cuenta las características particulares de comercialización de este producto en algunos mercados de consumo, se podrán emplear los términos "puro" o "100% puro" como especificación de la calidad, pero en ningún caso unidos a la denominación "Aceite de oliva".

D. Aceite de orujo de aceituna crudo: aceite obtenido por tratamiento de los orujos de aceituna por disolventes, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de esterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza, y destinado a posterior refinado para el consumo humano o a usos técnicos. Se clasifica y denomina de la siguiente forma:

- a) Aceite de orujo de aceituna refinado: aceite destinado a usos comestibles obtenido por el refinado de aceite crudo de orujo de aceituna.
- b) Aceite de orujo de aceituna: mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado y de aceite de oliva virgen. Esta mezcla no podrá en ningún caso denominarse simplemente "aceite de oliva".
- c) Aceite de orujo de aceituna para usos técnicos: todos los demás aceites crudos de orujo de aceituna.

2. Cada una de las denominaciones citadas de aceites de oliva y de aceites de orujo de aceituna de las diferentes calidades deben responder a los criterios de calidad fijados de conformidad con las recomendaciones que se adopten en virtud del párrafo 3 del artículo 36 en materia de normas relativas a las características físicas, químicas y organolépticas del aceite de oliva y del aceite de orujo de aceituna.

3. El Consejo podrá, por decisión adoptada por unanimidad, introducir en las denominaciones y definiciones previstas en el presente artículo cualquier modificación que considere necesaria u oportuna.
