



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

REFERENCE. C.N.169.1991.TREATIES-4 (Depositary Notification)

INTERNATIONAL AGREEMENT ON OLIVE OIL
AND TABLE OLIVES, 1986
CONCLUDED AT GENEVA ON 1 JULY 1986

AMENDMENT TO ARTICLE 26 OF THE AGREEMENT

The Secretary-General of the United Nations, acting in his capacity as depositary, communicates the following:

By unanimous decision taken in accordance with article 26 (3) of the above-mentioned Agreement, the International Olive Oil Council, at its sixty-fourth session, held in Madrid from 27 to 31 May 1991, has amended article 26, section 1-A, sub-paragraphs (a) and (b) of the Agreement.

The text of the said sub-paragraphs, as so modified, is attached herewith in the five authentic languages of the Agreement.

14 October 1991

sp.

Attention: Treaty Services of Ministries of Foreign Affairs and of international organizations concerned

Articolo 26

Denominazioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva

[Definizione emendata delle diverse denominazioni di oli d'oliva vergini]

...

a) Olio d'oliva vergine adatto al consumo tal quale 1/:

i) Olio d'oliva vergine extra: olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 6,5 e dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 1 g per 100 g;

ii) Olio d'oliva vergine fino: olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 5,5 e dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 1,5 g per 100 g;

iii) Olio d'oliva vergine semifino (o anche Olio d'oliva vergine corrente): olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 3,5 e dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 3,3 g per 100 g.

b) Olio d'oliva vergine inadeguato al consumo tal quale:

Olio d'oliva vergine lampante: olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico inferiore a 3,5 e dall'acidità libera espressa in acido oleico superiore a 3,3 g per 100 g.

1/ E' permesso utilizzare la qualificazione "naturale" per tutti gli oli d'oliva vergini adatti al consumo tal quale.

Artículo 26

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

Definición enmendada de las diferentes denominaciones de los
aceites de oliva vírgenes

...

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 cuya
puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5 y cuya acidez
libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100
gramos.

ii) Aceite de oliva virgen fino: aceite de oliva virgen cuya
puntuación organoléptica es igual o superior a 5,5 y cuya acidez
libre expresada en ácido oleico es 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 cuya puntuación organoléptica
es igual o superior a 3,5 y cuya acidez libre expresada en ácido
oleico es como máximo de 3,3 gramos por 100 gramos.

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 cuya
puntuación organoléptica es inferior a 3,5 y/o cuya acidez libre
expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos.

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".

Article 26

Designations and definitions of olive oils and
olive-pomace oils

[Amended definition of the various designations of
virgin olive oils]

...

a) Virgin olive oil fit for consumption as it is: 1/

i) Extra virgin olive oil: virgin olive oil that has an organoleptic rating of 6.5 or more and a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams;

ii) Fine virgin olive oil: virgin olive oil that has an organoleptic rating of 5.5 or more and a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1.5 grams per 100 grams;

iii) Semi-fine virgin olive oil (or ordinary virgin olive oil): virgin olive oil that has an organoleptic rating of 3.5 or more and a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 3.3 grams per 100 grams.

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

Lampante virgin olive oil: virgin olive oil that has an organoleptic rating of less than 3.5 and/or a free acidity, expressed as 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

المادة 26

تسميات وتعريف زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

[التعريف المعدل لمختلف تسميات زيوت الزيتون البكر]

...

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

(1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تعادل أو تفوق علامته العضوية 6،5، والذي تزيد حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 1غ في 100غ، كأقصى.

(2) زيت الزيتون البكر الجيد: زيت الزيتون البكر الذي تعادل أو تفوق علامته العضوية 5،5، والذي لا تزيد حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 1،5 غ في 100غ كأقصى.

(3) زيت الزيتون البكر الشبه جيد: (أو زيت الزيتون البكر العادي): زيت الزيتون البكر الذي تعادل أو تفوق علامته العضوية 3،5، والذي لا تزيد حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، على 3،3غ في 100غ كأقصى.

(ب) زيت الزيتون البكر غير الصالح للاستهلاك كما هو:

زيت الزيتون البكر الوقاد (اللمبانتني): زيت الزيتون البكر الذي تقل علامته العضوية عن 3،5 و/أو الذي تفوق حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 3،3 غ في 100غ.

(1) يباح استخدام صفة "الطبيعي" لكل زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك على حالتها.