

97/138

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

REFERENCE: C.N.39.1997.TREATIES-1 (Depositary Notification)

PROTOCOL OF 1993 EXTENDING THE INTERNATIONAL AGREEMENT ON
OLIVE OIL AND TABLE OLIVES, 1986, WITH AMENDMENTS
DONE AT GENEVA ON 10 MARCH 1993

EXTENSION OF THE TIME-LIMIT
FOR DEPOSIT OF THE INSTRUMENT OF RATIFICATION BY MOROCCO

EXTENSION OF THE TIME-LIMIT
FOR DEPOSIT OF THE INSTRUMENTS OF ACCESSION
BY CROATIA AND THE SYRIAN ARAB REPUBLIC

INTERNATIONAL AGREEMENT ON OLIVE OIL AND TABLE OLIVES, 1986,
AS AMENDED AND EXTENDED, 1993,

AMENDMENT TO ARTICLE 26 OF THE AGREEMENT
AS REGARDS THE DEFINITION OF VIRGIN OLIVE OILS

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

I

At its seventy-fifth session held in Madrid, by Resolution No. RES-1/75-IV/96, the International Olive Oil Council decided, in accordance with article 54 (1) of the Agreement, to extend until 30 June 1997 the time-limit granted to the Government of Morocco for the deposit of its instrument of ratification of the above Protocol.

II

At the same session, by Resolution No. RES-2/75-IV/96, the International Olive Oil Council decided, in accordance with article 54 (1) of the Agreement, to extend until 30 June 1997 the time-limit granted to the Governments of Croatia and of the Syrian Arab Republic for the deposit of their instruments of accession to the above Protocol.

III

Also, at the same session, by unanimous decision in accordance with article 26 (3) of the above Agreement, the International Olive Oil Council has decided to amend article 26 (paragraph 1 A, subparagraphs (a) and (b)) of the Agreement as regards the definition of virgin olive oils.

The text of article 26 (paragraph 1 A, subparagraphs (a) and (b)), duly modified, of the Agreement in the Arabic, English, French, Italian and Spanish languages is attached herewith.

28 February 1997



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

1. Article 26 (paragraph 1 - A, subparagraphs (a) and (b)) shall be amended as follows:

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

(i) Extra virgin olive oil: virgin olive oil which has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams and the organoleptic characteristics of which correspond to those laid down for this category;

(ii) Virgin olive oil: (the qualifier "fine" may be used at the production and wholesale stage): virgin olive oil which has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 2.0 grams per 100 grams and the organoleptic characteristics of which correspond to those laid down for this category;

(iii) Ordinary virgin olive oil: virgin olive oil which has a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 3.3 grams per 100 grams and the organoleptic characteristics of which correspond to those laid down for this category;

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

Lampante virgin olive oil: virgin olive oil which has a free acidity, expressed as oleic acid, of more than 3.3 grams per 100 grams and/or the organoleptic characteristics of which correspond to those laid down for this category."

2. This decision shall enter into force on the day on which it is adopted.

Madrid, 20 November 1996

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

1. L'article 26 (paragraphe 1 - A, sous-paragraphe a) et b) est modifié comme suit:

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

i) huile d'olive vierge extra: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie;

ii) huile d'olive vierge: (le qualificatif 'fine' peut être utilisé au stade de la production et du commerce de gros): huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2,0 grammes pour 100 grammes et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie;

iii) huile d'olive vierge courante: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 3,3 grammes pour 100 grammes et dont les caractéristiques organoleptique correspondent à celles prévues pour cette catégorie;

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

Huile d'olive vierge lampante: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et/ou dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie."

2. La présente décision entre en vigueur le jour de son adoption.

Madrid, le 20 novembre 1996.

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

1. L'articolo 26 (paragrafo 1 - A, sottoparagrafi a) e b) è così modificato:

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

i) Olio d'oliva vergine extra: olio d'oliva vergine dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 1 g per 100 g e dalle caratteristiche organolettiche corrispondenti a quelle previste per questa categoria;

ii) Olio d'oliva vergine: (il qualificativo "fino" può essere utilizzato alla fase della produzione e del commercio all'ingrosso) olio d'oliva vergine dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 2 g per 100 g e dalle caratteristiche organolettiche corrispondenti a quelle previste per questa categoria;

iii) Olio d'oliva vergine corrente: olio d'oliva vergine dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 3,3 g per 100 g e dalle caratteristiche organolettiche corrispondenti a quelle previste per questa categoria;

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

Olio d'oliva vergine lampante: olio d'oliva vergine dall'acidità libera espressa in acido oleico superiore a 3,3 g per 100 g e/o dalle caratteristiche organolettiche corrispondenti a quelle previste per questa categoria;

2. La presente decisione entra in vigore il giorno della sua adozione.

Madrid, 20 novembre 1996

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

1. El artículo 26 (párrafo 1 - A, subpárrafos a) y b)) queda modificado como sigue:

"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 acidez libre expresada en ácido oleico sea como máximo de 1 gramo por 100 gramos y cuyas características organolépticas correspondan a las previstas para esta categoría;

ii) aceite de oliva virgen: (el calificativo "fino" puede utilizarse en la fase de la producción y del comercio al por mayor): aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico sea como máximo de 2,0 gramos por 100 gramos y cuyas características organolépticas correspondan a las previstas para esta categoría;

iii) aceite de oliva virgen corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico sea como máximo de 3,3 gramos por 100 gramos y cuyas características organolépticas correspondan a las previstas para esta categoría;

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 acidez libre expresada en ácido oleico sea superior a 3,3 gramos por 100 gramos y/o cuyas características organolépticas correspondan a las previstas para esta categoría."

2. La presente decisión entra en vigor el día de su adopción.

Madrid, 20 de noviembre de 1996

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".

1. تعدل المادة 26 (الفقرة 1- ألف، البندين الفرعيان أ) و ب) كما يلي:

"أ) زيت الزيتون البكر الصالح للاستهلاك كما يستخلص (1) :

(1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك 1 غرام في 100 غرام على الأقصى والذي توافقت خصائصه العضوية-المذاقية تلك التي تتوقع لهذا الصنف.

(2) زيت الزيتون البكر: (يمكن استعمال وصف "جيد" في مرحلة الانتاج والتسويق بالجملة): زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك 2,0 غرام في 100 غرام على الأقصى والذي توافقت خصائصه العضوية-المذاقية تلك التي تتوقع لهذا الصنف.

(3) زيت الزيتون البكر العادي: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك 3,3 غرام في 100 غرام على الأقصى والذي توافقت خصائصه العضوية-المذاقية تلك التي تتوقع لهذا الصنف.

ب) زيت الزيتون البكر غير الصالح للاستهلاك كما يستخلص:

زيت الزيتون البكر الوقاد: زيت الزيتون البكر الذي تفوق حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك 3,3 غرام في 100 غرام و/أو الذي توافقت خصائصه العضوية-المذاقية تلك التي تتوقع لهذا الصنف.

2. يبدأ العمل بهذا القرار يوم اعتماده.

مدريد، 20 نوفمبر/تشرين الثاني 1996.

(1) يمكن أن يستعمل وصف "طبيعي" أيضا لكل زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك كما يستخلص.