RÈGLEMENT (CE) Nº 640/2008 DE LA COMMISSION

du 4 juillet 2008

modifiant le règlement (CEE) nº 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 DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») [1], et notamment ses articles 113, paragraphe 1, point a), et 121, point h), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) nº 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 [2] définit les caractéristiques chimiques et les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi que les méthodes d'évaluation de ces caractéristiques.

(2) Conformément à l'article 2, paragraphe 1, dixième tiret, du règlement (CEE) nº 2568/91, l'appréciation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges est effectuée selon la méthode reprise à l'annexe XII dudit règlement.

(3) Une méthode révisée d'évaluation organoleptique pour les huiles d'olive vierges a été adoptée par le Conseil oléicole international (COI), en novembre 2007. Cette révision inclut une mise à jour des descriptions des attributs positifs et négatifs des huiles d'olive vierges et de la description de la méthode. Elle inclut également une modification de la limite maximale de perception des défauts dans l'huile d'olive vierge.

(4) La méthode révisée d'évaluation organoleptique pour les huiles d'olive vierges du COI définit par ailleurs les conditions d'emploi optionnel dans l'étiquetage de certains termes et expressions relatifs aux caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges. Il convient d'établir que les chefs de jury peuvent certifier la conformité des huiles aux définitions relatives à l'emploi desdits termes et expressions.

(5) Il y a lieu de modifier le règlement (CEE) nº 2568/91 en conséquence.

(6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) nº 2568/91 est modifié comme suit:

1) au tableau figurant à l'annexe I, à la onzième colonne [«évaluation organoleptique médiane du défaut (Md)»], le chiffre «2,5» est remplacé par le chiffre «3,5» à la deuxième ligne, à la troisième ligne et à la note 2 de bas de page.

2) l'annexe XII est remplacée par le texte figurant à l'annexe du présent règlement.

Article 2

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

Il est applicable à partir du 1er octobre 2008.

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

Fait à Bruxelles, le 4 juillet 2008.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

---

[1] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 510/2008 de la Commission (JO L 149 du 7.6.2008, p. 61).

[2] JO L 248 du 5.9.1991, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 702/2007 (JO L 161 du 22.6.2007, p. 11).

ANNEXE

«ANNEXE XII

MÉTHODE DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente méthode est fondée sur la décision N° DEC-21/95-V/2007 du 16 novembre 2007 relative à la méthode révisée pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge du Conseil oléicole international. Elle a pour but d'établir la procédure pour évaluer les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges au sens du point 1 de l'annexe XVI du règlement (CE) n° 1234/2007 et d'établir la méthode pour leur classement sur la base de ces caractéristiques. La méthode contient également des indications pour un étiquetage optionnel.

La méthode décrite n'est applicable qu'aux huiles d'olive vierges et à leur classement ou à leur étiquetage en fonction de l'intensité des défauts perçus, du fruité et des autres attributs positifs, déterminée par un groupe de dégustateurs sélectionnés, entraînés et testés, constitués en jury.

2. GÉNÉRALITÉS

Pour le vocabulaire général de base, la salle de dégustation, le verre de dégustation des huiles et toute autre question liée à la présente méthode, il est recommandé de se conformer aux prescriptions prévues par le Conseil oléicole international, en particulier la décision N° DEC-21/95-V/2007 du 16 novembre 2007 relative à la méthode révisée pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge.

3. VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

3.1. **Attributs positifs**

Fruité: ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçues par voie directe et/ou rétronasale.

L'attribut *fruité* est qualifié de *vert* lorsque les sensations olfactives rappellent celles des fruits verts, caractéristiques de l'huile provenant de fruits verts.

L'attribut *fruité* est qualifié de *mûr* lorsque les sensations olfactives rappellent celles des fruits mûrs, caractéristiques de l'huile provenant de fruits verts et mûrs.

Amer: goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de véraison, perçu par les papilles caliciformes formant le V lingual.

Piquant: sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes pouvant être perçu dans toute la cavité buccale, en particulier dans la gorge.

3.2. **Attributs négatifs**

Chômé/Lies: flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives entassées ou stockées dans des conditions telles qu'elles se trouvent dans un état avancé de fermentation anaérobie ou de l'huile restée en contact avec les "boues" de décantation, ayant elles aussi subi un processus de fermentation anaérobie, dans les piles et les cuves.

Moisi-humide: flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité.

Vineux-vinaigré/Acide-aigre: flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Elle est due fondamentalement à un processus de fermentation aérobie des olives ou des restes de pâte d'olive dans des scourtins qui n'auraient pas été correctement lavés, qui donne lieu à la formation d'acide acétique, d'acétate d'éthyle et d'éthanol.

Métallique: flaveur qui rappelle les métaux. Elle est caractéristique de l'huile qui est demeurée longtemps en contact avec des surfaces métalliques, au cours des processus de broyage, de malaxage, de pression ou de stockage.

Rance: flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation intense.

Cuit ou brûlé: flaveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un réchauffement excessif et/ou prolongé au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des conditions thermiques inappropriées.

Foin-bois: flaveur caractéristique de certaines huiles provenant d'olives sèches.

Grossier: sensation bucco-tactile dense et pâteuse produite par certaines vieilles huiles.

Lubrifiants: flaveur de l'huile qui rappelle celle du gazole, de la graisse ou de l'huile minérale.

Margines: flaveur acquise par l'huile à la suite d'un contact prolongé avec les eaux de végétation qui ont subi des processus de fermentation.

Saumure: flaveur de l'huile obtenue d'olives conservées en saumure.

Sparte: flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins en sparte neufs. Elle peut être différente selon qu'il s'agit de scourtins fabriqués à partir de sparte vert ou de sparte sec.

Terre: flaveur de l'huile obtenue d'olives ramassées avec de la terre ou boueuses et non lavées.

Ver: flaveur de l'huile issue d'olives ayant subi une forte attaque de larves de la mouche de l'olive (*Bactrocera Oleae*).

Concombre: flaveur de l'huile caractéristique d'un conditionnement hermétique excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer-blanc, et qui est attribuée à la formation de 2-6 nonadiénal.

Bois humide: flaveur caractéristique d'huiles extraites d'olives ayant fait l'objet d'un processus de congélation sur l'arbre.

3.3. **Terminologie optionnelle aux fins de l'étiquetage**

Sur demande, le chef du jury peut certifier que les huiles évaluées remplissent les définitions et intervalles correspondant aux expressions et aux adjectifs suivants en fonction de l'intensité et de la perception des attributs:

a) pour chacun des attributs positifs mentionnés au point 3.1 (*fruité*, le cas échéant qualifié de *vert* ou de *mûr, piquant* et *amer):*

   i) le terme "intense" peut être employé lorsque la médiane de l'attribut concerné est supérieure à 6;

   ii) le terme "moyen" peut être employé lorsque la médiane de l'attribut concerné est comprise entre 3 et 6;

   iii) le terme "léger" peut être employé lorsque la médiane de l'attribut concerné est inférieure à 3;

   iv) les attributs concernés peuvent être employés sans référence aux adjectifs mentionnés aux points i), ii) et iii) lorsque la médiane de l'attribut concerné est supérieure ou égale à 3;

b) le terme "équilibré" peut être employé pour une huile qui n'est pas déséquilibrée. On entend par déséquilibre la sensation olfacto-gustative et tactile de l'huile dans laquelle la médiane de l'attribut *amer* et/ou celle de l'attribut *piquant* est supérieure de deux points à la médiane de l'attribut *fruité*;

c) l'expression "huile douce" peut être employée pour une huile dans laquelle la médiane de l'attribut *amer* et celle de l'attribut *piquant* sont inférieures ou égales à 2.

4. JURY

Le jury est composé d'un chef de jury et de huit à douze dégustateurs.

Le chef du jury doit avoir reçu une formation solide et être un connaisseur et un expert averti des différents types d'huiles. Il est responsable du jury, de son organisation et de son fonctionnement, de la préparation, de la codification et de la présentation des échantillons aux dégustateurs ainsi que du recueil des données et de leur traitement statistique.

Le chef du jury sélectionne les dégustateurs et veille à leur entraînement et au contrôle de leurs performances, afin d'assurer qu'ils se maintiennent à un niveau d'aptitude adéquat.

Les dégustateurs pour les contrôles organoleptiques d'huile d'olive doivent être choisis et entraînés en fonction de leur habilité à distinguer entre des échantillons similaires, conformément au guide du Conseil oléicole international pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huiles d'olive vierges.

Les jurys doivent s'engager à participer à des évaluations organoleptiques prévues sur les plans national, communautaire ou international pour le contrôle périodique et l'harmonisation des critères de perception. Par ailleurs, dans le cas des jurys agréés conformément aux dispositions de l'article 4, paragraphe 1, du présent règlement, ils doivent fournir annuellement à l'État membre concerné tous renseignements sur leur composition et le nombre d'évaluations réalisées en tant que jury agréé.

5. PROCÉDURE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE ET LE CLASSEMENT

5.1. **Utilisation de la feuille de profil par le dégustateur**

La feuille de profil à utiliser par le dégustateur figure à l'appendice A de la présente méthode.

Chaque dégustateur faisant partie du jury doit flairer, puis déguster l'huile soumise à examen. Il doit ensuite porter sur les échelles de 10 cm de la feuille de profil à sa disposition l'intensité à laquelle il perçoit chacun des attributs négatifs et positifs ([1]). En cas de perception du caractère vert ou mûr de l'attribut fruité, le dégustateur coche la case correspondante de la feuille de profil.

Au cas où des attributs négatifs non indiqués sur la feuille de profil seraient perçus, ils doivent être portés sous la rubrique "autres", en employant le ou les termes les décrivant avec le plus de précision parmi ceux définis.

5.2. **Utilisation des données par le chef de jury**

Le chef du jury doit recueillir les feuilles de profil remplies par chacun des dégustateurs; il doit contrôler les intensités assignées aux différents attributs; dans l'hypothèse d'une anomalie constatée, il demandera au dégustateur de réviser sa feuille de profil et, si nécessaire, de répéter l'essai.

Le chef du jury peut saisir les données de chaque dégustateur sur un logiciel informatique conforme à la méthode du calcul statistique de la médiane figurant à l'appendice B. L'insertion des données pour un échantillon est à réaliser à l'aide d'une matrice composée de neuf colonnes correspondant aux neuf attributs sensoriels et de n lignes correspondant aux n dégustateurs du jury.

Lorsqu'un attribut négatif perçu par au moins 50 % du jury est porté sous la rubrique "autres", la médiane de ce défaut sera calculée et l'huile classée en conséquence.

Le chef de jury ne peut certifier que l'huile évaluée remplit les conditions mentionnées au point 3.3.a en ce qui concerne les termes "vert" et "mûr" que lorsqu'au moins 50 % du jury a signalé avoir perçu le caractère vert ou mûr de l'attribut fruité.

Dans le cas des analyses effectuées dans le cadre de contrôles de conformité, un essai est réalisé. Dans le cas d'analyses contradictoires, le chef de jury doit faire procéder à la réalisation de l'analyse en double. Dans le cas d'analyses dirimantes, l'évaluation doit être réalisée en triplicata. Dans ces cas, la médiane des attributs sera calculée à partir de la moyenne des médianes. Tous les réplicats de ces analyses devront être réalisés au cours de séances distinctes.

5.3. **Classement des huiles**

L'huile est classée dans les catégories ci-dessous, en fonction de la médiane des défauts et de la médiane de l'attribut fruité. La médiane des défauts est définie comme la médiane du défaut perçu avec la plus grande intensité. La médiane des défauts et la médiane du fruité sont exprimées avec une seule décimale, et la valeur du coefficient de variation robuste qui les définit devra être inférieure ou égale à 20 %.

Le classement de l'huile est effectué par comparaison de la valeur de la médiane des défauts et de la médiane du fruité avec les intervalles de référence exposés ci-après. Les limites de ces intervalles ayant été établies en tenant compte de l'erreur de la méthode, elles sont considérées comme absolues. Les logiciels informatiques permettent un classement visualisé sur un tableau des données statistiques ou graphiquement.

a) *Huile d'olive vierge extra:* la médiane des défauts est égale à 0 et la médiane du fruité est supérieure à 0;

b) *huile d'olive vierge:* la médiane des défauts est supérieure à 0 et inférieure ou égale à 3,5, et la médiane du fruité est supérieure à 0;

c) *huile d'olive lampante:* la médiane des défauts est supérieure à 3,5; ou la médiane des défauts est inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

5.4. **Cas particulier**

Lorsque la médiane d'un attribut positif autre que le fruité est supérieure à 5,0, le chef de jury le signalera sur le certificat d'analyse de l'huile.

([1]) Le dégustateur pourra s'abstenir de déguster une huile quand il appréciera par voie olfactive directe quelque attribut négatif extrêmement intense. Il notera sur la feuille de profil cette circonstance exceptionnelle.

Appendice A

Feuille de profil de l'huile d'olive vierge

INTENSITÉ DE PERCEPTION DES DÉFAUTS

Chômé/lies | ——————————→

Moisi – humidité-terre | ——————————→

Vineux – vinaigré – Acide – aigre | ——————————→

Métallique | ——————————→

Rance | ——————————→

Autres (à préciser) | ——————————→

INTENSITÉ DE PERCEPTION DES ATTRIBUTS POSITIFS

Fruité | ——————————→

Vert ☐ Mûr ☐

Amer | ——————————→

Piquant | ——————————→

Nom du dégustateur:

Code de l'échantillon:

Date:

Observations:

Appendice B

MÉTHODE DE CALCUL DE LA MÉDIANE ET DES INTERVALLES DE CONFIANCE

Médiane

$$Me = [P\ (X < Xm) \leq 1/2 \wedge P(X \leq Xm) \geq 1/2]$$

La médiane est définie comme le nombre réel Xm caractérisé par le fait que la probabilité (P) que les valeurs de la distribution (X) soient inférieures à ce nombre (Xm) est inférieure ou égale à 0,5 et que, simultanément, la probabilité (P) que les valeurs de la distribution (X) soient inférieures ou égales à Xm est supérieure ou égale à 0,5. Une autre définition considère la médiane comme étant le cinquantième percentile d'une distribution de nombres ordonnés par ordre croissant. En termes plus simples, la médiane représente la valeur centrale d'une série ordonnée de nombres impairs, ou bien la moyenne des deux valeurs centrales d'une série ordonnée de nombres pairs.

Écart type robuste

Pour obtenir une estimation fiable de la variabilité qui se produit autour de la médiane, il faut se reporter à l'estimation de l'écart type robuste d'après Stuart et Kendall. La formule suivante indique l'écart type asymptotique, c'est-à-dire l'estimation robuste de la variabilité des données considérées, où N est le nombre d'observations et IQR l'intervalle interquartile, qui renferme exactement 50 % des cas d'une distribution de probabilité quelconque.

$$S* = \frac{1{,}25\ IQR}{1{,}35\sqrt{N}}$$

Le calcul de l'intervalle interquartile s'effectue en calculant la magnitude de l'écart entre le soixante-quinzième et le vingt-cinquième percentile.

$$IQR = 75^{e}\ \text{percentile} - 25^{e}\ \text{percentile}$$

Le percentile est la valeur Xpc caractérisée par le fait que la probabilité (P) que les valeurs de la distribution soient inférieures à Xpc est inférieure ou égale à un centième déterminé et que, simultanément, la probabilité (P) que les valeurs de la distribution soient inférieures ou égales à Xpc est supérieure ou égale audit centième. Le centième indique la fraction de distribution retenue. Dans le cas de la médiane, celle-ci est égale à 50/100.

$$\text{Percentile} = \left[P\ (X < Xpc) \leq \frac{n}{100} \wedge P(X \leq Xpc) \geq \frac{n}{100}\right]$$

Dans la pratique, le percentile est la valeur de distribution correspondant à une aire déterminée tracée à partir de la courbe de distribution ou de densité. À titre d'exemple, le vingt-cinquième percentile représente la valeur de distribution correspondant à une aire égale à 0,25 ou à 25/100.

Coefficient de variation % robuste

Le CVr% représente un nombre pur, c'est-à-dire sans dimension, qui indique le pourcentage de variabilité de la série de nombres analysée. C'est pour cette raison que ce coefficient est très utile pour vérifier la fiabilité des membres du jury.

$$CVr\ \% = \frac{S*}{Me}100$$

Intervalles de confiance à 95 % sur la médiane

Les intervalles de confiance à 95 % (valeur de l'erreur de première espèce égale à 0,05 ou à 5 %) représentent l'intervalle où la valeur de la médiane pourrait varier dans l'hypothèse où il serait possible de répéter l'expérience un nombre de fois infini. Dans la pratique, cet intervalle indique l'intervalle de variabilité de l'essai dans les conditions opératoires retenues, si l'on part de l'hypothèse que l'essai pourrait être répété plusieurs fois. L'intervalle aide à évaluer, comme dans le cas du CVr%, la fiabilité de l'essai.

$$IC_{sup} = Me + (c.S*)$$

$$ICinf = Me - (c.S*)$$

Où c, dans le cas de l'intervalle de confiance à 0,95, est égal à 1,96.»