



INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL

CONSEJO  
OLEICOLA  
INTERNACIONAL

CONSEIL  
OLEICOLE  
INTERNATIONAL

CONSIGLIO  
OLEICOLO  
INTERNAZIONALE

المجلس  
الدولي  
للزيتون

## **DÉCISION DEC-III. 3/120-VI/2024**

### **PORTANT ADOPTION DE LA MÉTHODE DE DÉTERMINATION DES DIGLYCÉRIDES ET TRIGLYCÉRIDES**

#### **LE CONSEIL DES MEMBRES DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,**

**Vu** l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table, et notamment son article premier « Objectifs de l'Accord » en matière de normalisation et recherche, concernant l'uniformisation des législations nationales et internationales relatives aux caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des huiles d'olive, des huiles de grignons d'olive et des olives de table afin d'éviter tout entrave aux échanges, et son chapitre VI « Dispositions concernant la normalisation » ;

**Vu** la recommandation formulée par le Comité de Chimie et Normalisation lors de sa 15<sup>e</sup> réunion, dans le cadre de la 120<sup>e</sup> session du Conseil des Membres ;

**Considérant** la position unanime formulée par les experts chimistes désignés par les Membres lors de leur réunion des 8 et 9 octobre 2024 ;

**Considérant** l'urgence de disposer d'une méthode utile pour la détection de certains types d'adultérations,

### **DÉCIDE**

D'adopter à titre définitif la méthode COI/T.20/Doc n° 32 - Détermination de la teneur en diglycérides et triglycérides.

À Madrid (Espagne), le 20 novembre 2024

Javad Mir Arabrazi  
Président du Conseil Oléicole International