



Conseil de
l'Union européenne

Bruxelles, le 16 mai 2024
(OR. en)

Dossier interinstitutionnel:
2024/0104(NLE)

10030/24
ADD 1

PROBA 20
AGRI 417
WTO 71

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	8 mai 2024
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	COM(2024) 194 final
Objet:	ANNEXE de la Proposition de DÉCISION DU CONSEIL relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein du Conseil des membres du Conseil oléicole international (COI) en ce qui concerne deux méthodes d'analyse et la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive

Les délégations trouveront ci-joint le document COM(2024) 194 final.

p.j.: COM(2024) 194 final



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 8.5.2024
COM(2024) 194 final

ANNEX

ANNEXE

de la

**Proposition de
DÉCISION DU CONSEIL**

**relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein du Conseil des
membres du Conseil oléicole international (COI) en ce qui concerne deux méthodes
d'analyse et la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de
grignons d'olive**

{SWD(2024) 122 final}

ANNEXE

L'Union européenne soutient les modifications suivantes à apporter à la norme commerciale et aux méthodes d'analyse du COI lors de la 119^e session du Conseil des membres du COI qui se tiendra du 18 au 25 juin 2024, ou dans le cadre d'une procédure d'adoption de décisions par le Conseil des membres par un échange de correspondance à engager avant sa prochaine session ordinaire, qui se tiendra en novembre 2024:

- la révision de la norme commerciale COI/T.15/NC N° 3/Rév. 19 applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive en vue d'insérer la nouvelle révision de la méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges;
- la révision de la méthode COI/T.20/Doc. N° 15/Rév. 10 (*Analyse sensorielle de l'huile d'olive – Méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges*) en ce qui concerne les rapports des panels de dégustation;
- la rectification de la méthode COI/T.20/Doc. N° 28/Rév. 3 (*Détermination de la teneur en cires et en esters éthyliques des acides gras par chromatographie gazeuse sur colonne capillaire*) en ce qui concerne la manière d'exprimer les résultats.

Des adaptations techniques d'autres méthodes ou documents du COI peuvent être approuvées par les représentants de l'Union au sein du Conseil des membres du COI sans que le Conseil ne doive adopter une autre décision, si ces adaptations techniques résultent des modifications visées au premier alinéa.