



**Conférence
des Nations Unies
sur le commerce
et le développement**

Distr.
LIMITÉE

TD/OLIVE OIL.10/L.1/Add.1
25 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

ANGLAIS, ARABE, ESPAGNOL
et FRANÇAIS SEULEMENT

**Conférence des Nations Unies pour la négociation
d'un accord destiné à succéder à l'Accord
international de 1986 sur l'huile d'olive et
les olives de table, tel qu'amendé et prorogé en 1993**

Genève, 25-29 avril 2005
Point 7 de l'ordre du jour

**Élaboration d'un accord destiné à succéder à l'Accord international de 1986
sur l'huile d'olive et les olives de table, tel qu'amendé et prorogé en 1993**

Projets d'articles approuvés par le Comité plénier et transmis au Comité de rédaction

**PROJET D'ACCORD INTERNATIONAL DE 2005 SUR L'HUILE D'OLIVE ET
LES OLIVES DE TABLE**

Article 44

Retrait

1. Tout Membre peut se retirer du présent Accord à tout moment après l'entrée en vigueur de celui-ci, en notifiant son retrait par écrit au dépositaire. Ce Membre informe simultanément le Conseil oléicole international, par écrit, de la décision qu'il a prise.
2. Le retrait effectué en vertu du présent article prend effet 90 jours après que le dépositaire en a reçu notification.

Article 45

Exclusion

Si le Conseil des Membres conclut, sans préjudice de l'article 37, qu'un Membre a manqué aux obligations que le présent Accord lui impose et s'il décide en outre que ce manquement entrave sérieusement le fonctionnement du présent Accord, il peut, par une décision motivée des autres Membres, prise en l'absence du Membre concerné, exclure ce Membre du présent Accord. Le Conseil oléicole international en donne immédiatement notification au dépositaire. Ledit Membre cesse d'être Partie au présent Accord 30 jours après la date de la décision du Conseil des Membres.

Article 46

Liquidation des comptes

1. Le Conseil des Membres, en tenant compte de tous les engagements comportant des conséquences légales pour le Conseil oléicole international et qui auraient des répercussions sur les cotisations d'un Membre qui s'est retiré du présent Accord ou qui a été exclu du Conseil oléicole international ou qui a de toute autre manière cessé d'être Partie au présent Accord, ainsi que du temps nécessaire pour permettre une transition adéquate, en particulier lorsqu'un terme doit être mis à ces engagements, procède à la liquidation des comptes dans les conditions qu'il juge équitables.

Nonobstant les dispositions de l'alinéa précédent, ce Membre est tenu de régler toute somme qu'il doit au Conseil oléicole international au titre de la période durant laquelle il a été Membre.

2. À la fin du présent Accord, un Membre se trouvant dans la situation visée au paragraphe 1 n'a droit à aucune part du produit de la liquidation ni des autres avoirs du Conseil oléicole international. Il ne peut non plus être appelé à couvrir une partie quelconque du déficit éventuel du Conseil oléicole international.

Article 48

Réerves

Aucune réserve ne peut être faite en ce qui concerne l'une quelconque des dispositions du présent Accord.

EN FOI DE QUOI les soussignés, dûment autorisés à cet effet, ont apposé leur signature sur le présent Accord aux dates indiquées.

FAIT à Genève le *[.....2005]*, les textes du présent Accord en langues anglaise, arabe, espagnole et française faisant tous également foi.

ANNEXE A

Quotes-parts de participation aux budgets de l'Organisation

Algérie	
Communauté européenne	
Croatie	
Égypte	
Iran (République islamique d')	
Israël	
Jamahiriya arabe libyenne	
Jordanie	
Liban	
Maroc	
Monaco	
République arabe syrienne	
Serbie-et-Monténégro	
Tunisie	
Total	1 000

ANNEXE B

Dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Les dénominations des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive des différentes catégories sont données ci-après, avec la définition correspondante pour chaque dénomination:

- I. **L'huile d'olive** est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle fait l'objet des dénominations ci-après:
 - A. Huiles d'olive vierges: huiles obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas l'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Elles font l'objet du classement et des dénominations ci-après:
 - a) Huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état:
 - i) Huile d'olive vierge extra: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie;
 - ii) Huile d'olive vierge: 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 autres caractéristiques 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 autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie¹;

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 et les autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques;

B. Huile d'olive raffinée: huile d'olive obtenue par le raffinage d'huiles d'olive vierges. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie²;

C. Huile d'olive: huile constituée par un coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie³.

II. L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature. Elle fait l'objet des dénominations ci-après:

¹ Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise. Dans le cas de non-autorisation, la dénomination de ce produit répondra aux dispositions légales de ce pays.

² Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.

³ Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

- A. Huile de grignons d'olive brute: huile de grignons d'olive dont les caractéristiques sont celles prévues pour cette catégorie. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques;
- B. Huile de grignons d'olive raffinée: huile obtenue par le raffinage de l'huile de grignons d'olive brute. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie⁴;
- C. Huile de grignons d'olive: huile constituée par un coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles prévues pour cette catégorie. Ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé «huile d'olive»⁵.

⁴ Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.

⁵ Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

ANNEXE C

Types et définitions des olives de table

Les olives de table sont classées dans l'un des types ci-après:

- i) Olives vertes: fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. Leur coloration peut varier du vert au jaune paille;
- ii) Olives tournantes: fruits récoltés avant complète maturité, à la véraison. Leur coloration peut varier du rose au rose vineux ou brun;
- iii) Olives noires: fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant. Leur coloration peut varier du noir rougeâtre au châtain foncé, en passant par le noir violacé, le violet foncé et le noir olivâtre.
