

## “粮油国际标准：现状与展望” 特约专栏文章之四

DOI: 10.16210/j.cnki.1007-7561.2022.01.009

Abdellatif GHEDIRA. 国际橄榄理事会的定位和使命及相关标准[J]. 粮油食品科技, 2022, 30(1): 79-82.

GHEDIRA A. Definition, mission and standards of International Olive Council [J]. Science and Technology of Cereals, Oils and Foods, 2022, 30(1): 79-82.

# 国际橄榄理事会的定位和使命 及相关标准

Abdellatif GHEDIRA

(国际橄榄理事会 (IOC), 马德里 28002, 西班牙)

**摘要:** 国际橄榄理事会 (IOC) 是国际政府间组织, 致力于橄榄油和食用橄榄领域工作, 旨在实现橄榄生产的现代化、协调橄榄政策、改善国际贸易监管、保护橄榄行业质量以及促进橄榄油和食用橄榄的消费量。IOC 每年会对实验室和品评小组授予认可, 这些实验室和品评小组必须满足 IOC 认可的橄榄油物化检测实验室和初榨橄榄油感官分析实验室的标准。IOC 建立了适用于橄榄油和橄榄果渣油的纯度、质量和感官评估的分析方法。IOC 制定了详细的管理指南, 包括橄榄油和橄榄果渣油的储存条件、初榨橄榄油品尝小组的管理和感官测试实验室的要求。在未来的工作中, IOC 的活动将包括建立以检测真伪和保证橄榄油和橄榄果渣油未来趋势质量的分析标准。

**关键词:** 国际橄榄理事会; 标准化; 认可; 贸易标准; 质量管理指南; 未来趋势

中图分类号: TS210.7 文献标识码: A 文章编号: 1007-7561(2022)01-0079-04

网络首发时间: 2022-01-07 15:40:47

网络首发地址: <https://kns.cnki.net/kcms/detail/11.3863.TS.20220107.1301.004.html>

## Definition, Mission and Standards of International Olive Council

GHEDIRA Abdellatif

(The International Olive Council, Madrid 28002, Spain)

**Abstract:** The International Olive Council (IOC) is an international intergovernmental organization dedicated to olive oil and table olives, aiming at modernizing olive production, coordinating olive policies, improving the regulation of international trade, defending the quality of the olive sector and promoting olive oil and table olives to increase their consumption. The IOC grants recognition of laboratories and tasting panels in annual trials when they meet the conditions given in the decisions adopting the IOC certificate for laboratories for the physico-chemical testing of olive oil and laboratories for the sensory analysis of virgin olive oils. The IOC establishes analysis methods applying to olive oils and olive pomace oils for purity, quality and organoleptic assessment. The IOC elaborates guides of storage conditions for olive oils and olive pomace oils, of managing virgin olive oil tasting panels and of sensory testing laboratories. In future works, the IOC includes activities to identify analytical criteria for detecting fraud and guaranteeing the quality of

收稿日期: 2021-11-26

作者简介: Abdellatif GHEDIRA, 男, 1962 年出生, 硕士, 最高级农业工程师, 执行董事, 研究方向为 IOC 执行秘书处的组织、管理和监督。E-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org)。作者详细介绍见 PC14-15, 本文英文原文详见 P83-86。

olive oils and olive pomace oils.

**Key words:** the international olive council; standardization; recognition; trade standards; quality management guides; future trends

## 1 国际橄榄理事会的定位和使命

国际橄榄理事会(IOC)于1959年在联合国的主持下成立,是一个致力于在橄榄油和食用橄榄领域工作的国际政府间组织,总部位于西班牙马德里,管理着过去60年来谈判达成的各种国际协议,旨在保护和促进橄榄种植以及橄榄油和食用橄榄的国际贸易<sup>[1]</sup>。第六版协议,即《2015年国际橄榄油和食用橄榄协议》,在日内瓦召开的联合国贸易和发展会议上获得通过,并于2017年1月1日生效<sup>[2]</sup>。目前,IOC有18位成员,分别是阿尔巴尼亚、阿尔及利亚、阿根廷、埃及、格鲁吉亚、欧盟(包括27个成员国)、伊朗(伊斯兰共和国)、以色列、约旦、黎巴嫩、利比亚、黑山、摩洛哥、巴勒斯坦国、突尼斯、土耳其、乌拉圭和乌兹别克斯坦。

IOC在橄榄行业的可持续和负责任发展方面起着决定性作用,并拥有多项职能。这些职能旨在实现橄榄生产的现代化、协调橄榄政策、改善国际贸易监管、保障橄榄行业质量以及促进橄榄油和食用橄榄的消费。

为扩大国际贸易,IOC的一项重要工作是制定和采用橄榄油、橄榄果渣油和食用橄榄的贸易标准,并研发理化和感官特性测定方法。关于国际贸易的规则,IOC建立了国际贸易中每种橄榄油和橄榄果渣油以及食用橄榄的定义和特征指标,各成员国采纳的贸易标准中都会提到这些定义和指标,这些标准在国际贸易中是强制性的。

## 2 国际橄榄理事会的标准化和研究工作

标准化和研究(S&R)活动的目标是实现国家和国际层面法律法规中关于橄榄油、橄榄果渣油和食用橄榄理化和感官特性的规定。为此,IOC与多个国际标准化组织合作,协调橄榄油和橄榄果渣油的标准,共同努力防止歧义,从而保护消费者并促进国际贸易。

除此之外,S&R部门通过国际专家组的工作,组织论坛讨论科学问题,以应对当前和未来的挑

战,协调对橄榄油和食用橄榄的化学、感官和营养特性的研究。

在分析实验室质量框架内,为了提高实验室间和橄榄油专家之间的信任度,IOC每年组织认可。当满足IOC认可的橄榄油物化检测实验室和初榨橄榄油感官分析实验室的条件,实验室和品评小组将获得IOC认可资质。S&R部门负责组织感官检测实验室的两项能力验证和物化检测实验室的一项能力验证。对于前者,实验室必须证明他们能够熟练应用IOC制定的方法对初榨橄榄油进行感官评价;对于后者,实验室应证明他们具备应用IOC贸易标准中的检测方法的能力。

IOC组织评选马里奥·索利纳斯质量奖,这是一年一度的特级初榨橄榄油竞赛,吸引了来自世界各地的参赛方。S&R部门负责组织由国际橄榄理事会和进口商/出口商协会共同担任经纪人的自愿监测计划,以确保进口市场上销售的橄榄油和橄榄果渣油的质量,该协议旨在保护橄榄油的形象并防止欺诈。

## 3 国际橄榄理事会的贸易标准

IOC制定的标准是贸易标准<sup>[3]</sup>,由成员理事会协商一致通过,成员理事会将这些标准引入各国法规中以便标准实施。这些标准旨在改进质量控制,以实现橄榄油、橄榄果渣油和食用橄榄国际市场的透明度,进而促进消费。这些标准随着科学进步以及技术和商业发展不断修订,允许采用更准确的分析方法。

标准中的限量值根据专家组和其他标准化机构进行的研究和环形测试的结果定期进行更新。

### 3.1 适用于橄榄油和橄榄果渣油的贸易标准

最新版标准于2021年6月通过(COI/T.15/NC No 3/Rev. 16-2021.6)。该标准规定了目前在国际上交易的9中不同的橄榄油和橄榄果渣油的定义、限量、纯度和质量要求。它还规定了适用于卫生、包装、容器灌装和标签的规则,实际上与国际食品法典委员会制定的国际要求是一致的。

该标准还列出了推荐的分析和采样方法。

### 3.2 适用于食用橄榄的贸易标准

最新版标准于2004年12月通过(COI/OT/NC No. 1-2004.12)。该标准规定了不同形态的商品用食用橄榄(青橄榄、黑橄榄或变色橄榄)的定义。标准中规定了果实和盐水的质量因素,以及根据它们可能存在的缺陷进行的商业分级。该标准还规定了国际食品法典委员会制定的对卫生、灌装、标签和分析方法的要求。

## 4 国际橄榄理事会检测方法

分析方法必须根据研究需要、科学进步和分析技术的提高不断更新。为实现这一目标,IOC官方认定的化学家和感官评价专家每年举行数次会议,讨论初榨橄榄油和橄榄果渣油的分析方法,以及制定质量和纯度检测的新方法。一旦制定了新方法,要检查其误差范围并确认对橄榄油的适用性,在成员理事会通过后,将被纳入IOC贸易标准。IOC制定的在现行贸易标准中适用于橄榄油和橄榄果渣油的标准,有:

纯度相关标准:

- 脂肪酸甲酯的测定 气相色谱法: COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1

- 甾醇、三萜二醇和脂肪醇的组成和含量的测定 毛细管柱气相色谱法: COI/T.20/Doc. No 26/Rev. 5

- 甘油三酯实际和理论含量之间差异的测定 碳原子当量 42 法: COI/T.20/Doc. No 20/Rev. 4

- 植物油中豆甾二烯的测定: COI/T.20/Doc. No 11/Rev.4

- 精炼植物油中甾烯的测定: COI/T.20/Doc. No 16/Rev.2

- 2-棕榈酸单甘酯百分比的测定: COI/T.20/Doc. No 23/Rev.1

- 蜡、脂肪酸甲酯和脂肪酸乙酯含量的测定 毛细管气相色谱法: COI/T.20/Doc. No 28/Rev.2

- 橄榄油中生物酚的测定 高效液相色谱法: COI/T.20/Doc. No 29/Rev.1

- 评估甘油三酯组成与脂肪酸组成一致性的方法: COI/T.20/Doc. No 25/Rev.2

质量相关标准:

- 初榨橄榄油的感官评价: COI/T.20/Doc. No

15/Rev.10

- 游离脂肪酸的测定 冷法: COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1

- 过氧化值的测定: COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1

- 紫外分光光度法研究: COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5

- 橄榄油中的四氯乙烯的测定 气液色谱法: COI/T.20/Doc. 8

## 5 国际橄榄理事会的感官评价标准

为了对初榨橄榄油进行感官评价,IOC制定的标准汇总了感官分析中的通用术语并给出其定义(COI/T.20/Doc. No 4/Rev. 1-2007.9),描述了用于初榨橄榄油感官分析的玻璃的特性(COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2-2020),规定了实验室的基本条件(COI /T.20/Doc. No 6/Rev.1-2007.9)。

## 6 国际橄榄理事会指南

IOC与橄榄行业的专家、代表合作起草了橄榄油、食用橄榄和橄榄果渣油提取工厂的质量管理指南。它还详细阐述了检测油橄榄特征的指南。最近,IOC通过了关于橄榄油和橄榄果渣油最佳储存条件的指南,旨在保持橄榄油和橄榄果渣油原有的良好特性;通过了一项验证对之前宣称的橄榄油和橄榄果渣油商业类别进行符合性验证的指南;通过了一系列在流行病爆发期间管理初榨橄榄油品评小组的指南,为在流行病期间对初榨橄榄油感官评价提供健康和安全建议。

此外,IOC还制定了实施ISO 17025标准的指南。这个指南适用于感官评价实验室,尤其是对初榨橄榄油的感官评价,旨在为品评小组负责人和有兴趣获得认证的实验室提供建议和指导。该文件也是给负责初榨橄榄油感官分析审核系统的检查员的指南和统一规定。

## 7 国际橄榄理事会未来工作趋势

在橄榄化学和标准化计划中,IOC的活动包括制定分析标准来检测欺诈和保证橄榄油和橄榄果渣油的质量。将根据需要进行环形试验,制定分析方法来提高橄榄油的质量和真实性,几个专家组将就该行业感兴趣的话题开展工作。考虑到标准的统一对于促进国际贸易至关重要,IOC与

国际食品法典委员会和国际标准化组织等其他国际组织密切合作, 促进和保证公平贸易, 并在健康和产品标签符合性方面保护消费者。

## 8 结论

在 IOC, 成员国通过协商一致编制和采纳橄榄油产品规则, 旨在提高和控制质量, 以实现橄榄油、橄榄果渣油和食用橄榄国际市场的透明度, 进而促进消费。

随着科学、技术和商业的进步, IOC 制定的标准、方法和指南在不断修订, 将会采用更加准确的分析方法。

## 参考文献:

- [1] The official website of International Olive Council, <https://www.internationaloliveoil.org>.
- [2] United Nations Conference for the Negotiation of a Successor Agreement to the International Agreement on Olive Oil and Table Olives 2005 <https://unctad.org/meeting/united-nations-conference-negotiation-successor-agreement-international-agreement-olive-oil>.
- [3] The full text of IOC Standards, methods and guides <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>. 

(英译中: 国家粮食和物资储备局标准质量中心 祁满哲)