



**DÉCISION N°16/103-V/2015**

**MÉTHODE D'ANALYSE**

**DÉTERMINATION DES ACIDES GRAS LIBRES**

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

**Vu** l'Accord international de 2005 sur l'huile d'olive et les olives de table, prorogé en 2014, et notamment son article 21 concernant les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive, et son article 25 concernant les normes relatives aux caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques et les méthodes d'analyse ;

**Vu** la nécessité exprimée par les experts chimistes de disposer d'une méthode référencée COI pour la détermination de l'acidité libre, compte tenu des résultats obtenus dans les essais réalisés ;

**Vu** la proposition de la méthode pour la « *Détermination des acides gras libres* » (COI/T.20/Doc. n° 34) ;

**Considérant** la recommandation formulée par le Comité technique en vue de l'adoption de cette méthode ;

**DÉCIDE**

La *méthode pour la détermination des acides gras libres* (COI/T.20/Doc. n° 34) est adoptée et figurera dans la Norme Commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 3/Rév. 10.

Madrid (Espagne), le 26 novembre 2015.