

المواصفة التجارية الدولية المطبقة
في زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون

1. مجال التطبيق

تطبق هذه المواصفة في زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون الخاضع للتجارة الدولية أو للمعاملات في شكل تخويل أو مساعدة غذائية.

2. تسميات وتعريف

1.2. زيت الزيتون هو الزيت المستخلص فقط من ثمرة الزيتون (الزيتونة الأوروبية: (Sativa Hoffm و Link) مع استبعاد الزيوت المستخلصة بالمحلات أو بطرق إعادة الأسترة وأي خلط مع زيوت من طبيعة أخرى. ويسوق وفقا للتسميات والتعاريف التالية:

1.1.2. زيت الزيتون البكر هو الزيت المستخلص من ثمرة الزيتون بطرق ميكانيكية وحدها أو بطرق فيزيائية أخرى في ظروف حرارية خاصة، لا ينتج عنها تغير الزيت وبدون أن يخضع لأي معالجة أخرى الا الغسل والتصفيق والنبد والترشيح.

1.1.1.2. زيت الزيتون البكر القابل للاستهلاك
بالشكل المستخلص به 1 \ ويشمل:

1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 1 غ في 100 غ كأقصى، والذي توافقت خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

1 \ زيت يمكن أن يطلق عليه تعبير "طبيعي".

(2) زيت الزيتون البكر (يمكن استعمال عبارة "جيد" في مرحلة الانتاج والتسويق بالجملة): زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 2 غ في 100 غ، كأقصى، والذي توافق خصائصه العضوية المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

(3) زيت الزيتون البكر العادي: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك، 3,3 غ في 100 غ كأقصى، والذي توافق خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

2.1.1.2. زيت الزيتون البكر غيرالصالح للاستهلاك كما هو المسمى زيت الزيتون البكر الوقاد (اللمبانتى)، هو زيت الزيتون البكر الذي تفوق حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 3,3 غ في 100، والذي توافق خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع. ويخصص لصناعة التكرير أو للاستعمالات التقنية.

2.1.2. زيت الزيتون المكرر هو الزيت المستخلص من زيوت الزيتون البكر بواسطة تقنيات التصفية التي لا تسبب تغيرات في البنية الجلسريدية الأولية.

3.1.2. زيت الزيتون هو الزيت المكون من خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر القابل للاستهلاك بالشكل المستخلص به.

2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت المستخلص من خلال المعالجة بمحلات ثفل الزيتون، مع استبعاد الزيوت المحصورة بطرق اعادة الأسترة وأي مزج مع زيوت من طبيعة أخرى. ويسوق وفقا للتسميات والتعاريف التالية:

1.2.2. زيت ثفل الزيتون الخام: زيت ثفل الزيتون المخصص للتصفية كي يستعمل في التغذية البشرية أو الاستعمالات التقنية.

2.2.2. زيت ثفل الزيتون المكرر: هو الزيت المستخلص من زيت ثفل الزيتون الخام بتقنيات التصفية التي لا تسبب تغيرا في البنية الجلسريدية الأولية.

3.2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت المكون من خليط زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للاستهلاك بالشكل المستخلص به ولا يمكن بأي حال أن يسمى "زيت الزيتون".

3. معايير النقاوة

خصائص الهوية التي تشكل معايير النقاوة تطبق على زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون.

تشمل الحدود المعينة لكل معيار هوامش دقة الطريقة الموصى بها.

1.3. تركيب الأسترولات % للأسترولات العامة

زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

0,5 >	الكولسترول
* 0,1 >	البراسيكسترول
4,0 >	الكامبسترول
> كامبستيرول زيوت الزيتون الغذائية	الاستيغمسترول
0,5 >	دلتا - 7 - استسغماستينول بتا - سيتستيرول + دلتا - 5 - أبنستيرول + دلتا - 5 - 23
	استيغمستديينول + كليروسترول + سيتستنول + دلتا - 5 - 24
93 <	استيغمستديينول

2.3. محتوى الأسترولات العامة (مغ/كغ)

1000 <	(زيوت الزيتون البكر (زيت الزيتون المكرر (زيت الزيتون
2500 <	زيت ثفل الزيتون الخام
1800 <	زيت ثفل الزيتون المكرر
1600 <	زيت ثفل الزيتون

* يعين الحد لدى $0,2 >$ بالنسبة لزيوت ثفل الزيتون.

3.3. تركيب الأحماض الدهنية
بالكروماتغرافية في الطور الغازي
(% م/م من الاسترات المثيلية)

0,05 >	حمض الميريستيك
20,0 - 7,5	حمض البالمتيك
3,5 - 0,3	حمض البالمتولييك
0,3 >	حمض الهبتاديكانيك
0,3 >	حمض الهبتاديسونيك
5,0 - 0,5	حمض الاستياريك
83,0 - 55,0	حمض الألييك
21,0 - 3,5	حمض اللينولييك
1,0 >	حمض اللينولنيك
0,6 >	حمض الأرشيديك
0,4 >	حمض الغدولييك (eicosanoico)
* 0,2 >	حمض البهينيك
0,2 >	حمض اللينوسيريك

4.3. محتوى الأحماض الدهنية المشبعة في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات :
المحتوى الأقصى المقبول هو حاصل حمضي البلمتيك والاستياريك :

% 1,5 >	- زيت الزيتون البكر
% 1,8 >	- زيت الزيتون المكرر
% 1,8 >	- زيت الزيتون
% 2,2 >	- زيت ثفل الزيتون الخام
% 2,2 >	- زيت ثفل الزيتون المكرر
% 2,2 >	- زيت ثفل الزيتون

* يعين الحد لدى > 0,3 بالنسبة لزيوت ثفل الزيتون

5.3. محتوى اللاتصيني

15 > / غ / كغ	- زيوت الزيتون
30 > / غ / كغ	- زيوت ثفل الزيتون

6.3. اكتشاف زيت ثفل الزيتون

زيت الزيتون	زيت الزيتون المكرر	زيوت الزيتون الغذائية	زيت الزيتون البكر الوقاد	
350 ≥	350 ≥	250 ≥	350 >	الشموع مغ/كغ C46 +C44 +C42 +C40
4,5 ≥	4,5 ≥	4,5 ≥	4,5 >	الاييرثردبول +أوبيول/ أسترولات عامة%

7.3. اكتشاف زيوت البذور

الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقي والنظري من ثلاثي جلسريدات ECN 42:

0,2	- زيوت الزيتون البكر الغذائية
0,3	- زيت الزيتون البكر الوقاد
0,3	- زيت الزيتون المكرر
0,3	- زيت الزيتون
0,6	- زيت ثفل الزيتون الخام
0,5	- زيت ثفل الزيتون المكرر
0,5	- زيت ثفل الزيتون

8.3. اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

R1	استغماستاديينو	ppm	
		0,15 >	زيوت الزيتون البكر الغذائية
		0,50 >	زيت الزيتون البكر الوقاد
12 ≤	\1 50 ≥		زيت الزيتون المكرر
12 ≤	\1 50 ≥		زيت الزيتون
غير محدد	\1 5 ≥		زيت ثفل الزيتون الخام
10 ≤	\1 120 ≥		زيت ثفل الزيتون المكرر
10 ≤	\1 120 ≥		زيت ثفل الزيتون

علاقة R1 = استغماستا - 3,5 - ديينو
وتستعمل في الزيوت التي
كامبستا - 3,5 - ديينو

تحتوي على أكثر من 4 ج ف م من استغماستاديين.

9.3. محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

<u>C18:2 T</u>	<u>C18:1 T</u>	
+		
<u>C18:3 T</u>		
%	%	
0,05 ≥	0,05 >	زيوت الزيتون البكر الغذائية
0,10 ≥	0,10 >	زيت الزيتون البكر الوقاد
0,30 ≥	0,20 >	زيت الزيتون المكرر
0,30 ≥	0,20 >	زيت الزيتون
0,10 ≥	0,20 >	زيت ثفل الزيتون الخام
0,35 ≥	0,40 >	زيت ثفل الزيتون المكرر
0,35 ≥	0,40 >	زيت ثفل الزيتون

\1 حدود مؤقتة

تشمل الحدود المعينة لكل معيار وتسمية هوامش خطأ الطريقة الموصى بها

زيت ثقل الزيتون	زيت ثقل الزيتون المكرر	زيت ثقل الزيتون الخام	زيت الزيتون المكرر	زيت الزيتون * البكر الوفاة	زيت الزيتون البكر العادي	زيت الزيتون البكر	زيت الزيتون الممتاز	معايير
حسّن	مقبول	حسّن	مقبول	متوسط > 6,0	متوسط > 2,5 متوسط > 0,6***	متوسط > 2,5 متوسط < 0	زيت الزيتون البكر الممتاز	1.4. خصائص عضوية - رائحة وطعم - راحة وطعم (حسب سلم مستمر) - متوسط الشائبة - متوسط الثمريّة - لون
صاف أصفر إلى أخضر داكن نقي	صاف أصفر إلى أخضر نقي	صاف أصفر إلى أخضر نقي	أصفر صاف نقي	3,3 ≤	3,3 ≥	2,0 ≥ 2,0 ≥	1,0 >=	- مظهر لذيذ 20 دم خلال 24 ساعة 2.4. حموضة حرة 3.4. دليل البرأوكسيد ميلي مكافىء أكسجين بركسيدات في كلغ من الزيت
1,5 ≥	0,3 >=	1,5 >=	0,3 >=	3,3 ≤	3,3 ≥	2,0 ≥	1,0 >=	
15 ≥	5 ≥	15 ≥	5 ≥	غير محدود	20 ≥	20 ≥	20 ≥	4.4. امتصاص فيما فوق
1,70 ≥	2,00 ≥	0,90 ≥	1,10 ≥	** غير محدودة **	** 0,30 ≥	0,25 ≥	0,25 ≥	البغتسجي
0,18 ≥	0,20 ≥	0,15 ≥	0,16 ≥		0,01 ≥	0,01 ≥	0,01 ≥	(K) % 1cm
								- لدى 270 تم K -

* ليس من الضروري تزامن المعايير 1.4 و 2.4 و 3.4 وإنما يكفي معيار واحد.
** بعد امرار العينة من خلال الوميّنا نشيطة، فإن الامتصاص لدى 270 تم يجب أن يعادل 0,11 أو يقل عنه.
*** أو حينما يكون متوسط الشائبة يقل عن، أو يعادل، 2,5 ومتوسط ثمريّة الطعم يعادل 0.

5. مضافات غذائية

1.5. زيوت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون الخام: لا يسمح بأية إضافة

2.5. زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون، زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت

ثفل الزيتون: ألفا - توكوفرول مرخص به لتعويض التوكوفرول الطبيعي

القدر الأقصى: 200 مغ/كغ من ألفا توكوفرول العام في النتاج النهائي.

ملونات .6

زيت فلفل الزيتون	زيت فلفل الزيتون المكرر	زيت فلفل الزيتون الخام	زيت الزيتون	زيت الزيتون المكرر	زيت الزيتون البكر الوراق	زيت الزيتون البكر العادي	زيت الزيتون البكر	زيت الزيتون الممتاز	1.6. محتوى مائي ومواد طيارة % م/م 2.6. محتوى الشوائب غير الذاتية % م/م في أكبر البترول 3.6. نقطة الاشتعال 4.6. آثار معدنية مغ/كغ الحديد النحاس 5.6. المحللات الهلونية أي محلل مكتشف مغ/كغ مجموع المحللات المكتشفة مغ/كغ
0,1 ≥	0,1 ≥	1,5 ≥	0,1 ≥	0,1 ≥	0,3 ≥	0,2 ≥	0,2 ≥	0,2 ≥	
0,05 ≥	0,05 ≥		0,05 ≥	0,05 ≥	0,2 ≥	0,1 ≥	0,1 ≥	0,1 ≥	
		120 ≤ مم							
3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥		3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥	3,0 ≥ 0,1 ≥	
0,1 ≥	0,1 ≥		0,1 ≥	0,1 ≥		0,1 ≥	0,1 ≥	0,1 ≥	
0,2 ≥	0,2 ≥		0,2 ≥	0,2 ≥		0,2 ≥	0,2 ≥	0,2 ≥	

7. نظافة

يوصي بتحضير المنتجات المخصصة للتغذية البشرية المذكورة في هذه المواصفة وفقا للمبادئ العامة لنظافة الأغذية التي توصى بها مفوضية قانون التغذية (- 2 Rev. 1969, CAC/RCP 1 - 1985).

8. تعبئة

يجب أن تكون زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون المخصصة للتجارة الدولية معبأة في أوعية تتفق والمبادئ العامة لنظافة الأغذية التي توصى بها مفوضية قانون التغذية (1985 - 2 Rev. 1969, CAC/RCP 1).

هذه الأوعية يمكن أن تكون:

1.8. صهاريج وأوعية مصندقة ودنان تسمح بأن تنقل بالجملة زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

2.8. بتاتي فلزية، في حالة جيدة، محكمة، جدرانها الداخلية مبطنة بطلاء لائق.

3.8. براميل وعلب فلزية منقوشة، جديدة، محكمة السد، تكون جدرانها الداخلية مغطاة بطلاء لائق.

4.8. مقششات، قوارير زجاجية أو من مادة كبيرة الجزيئة لائقة.

9. المتسامح فيه في ملء العبوات

الحجم الذي يشغله المحتوى في العبوة يجب ألا يقل بأي حال عن 90 % من سعة العبوة، الا في حالة عبوات القصدير التي تساوى سعتها لترا واحدا أو تقل عنه حيث لا يكون الحجم الذي يشغله المحتوى في أي حال أقل من 80 % من سعة العبوة. والسعة هي قدر الماء المقطر لدى 20 دم الذي يمكن أن تحويه العبوة المملوءة كلها.

10. بطاقة

علاوة على الترتيبات المتضمنة في بنود 2 و 3 و 7 و 8 من مواصفة الكودكس العامة لبطاقة المواد الغذائية المعلبة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1991) وعلى التعليمات المتبعة في الأغذية غير المخصصة للبيع المباشر للمستهلك، تطبق التدابير المحددة المتضمنة في البيانات التالية:

10.1. في العبوات المخصصة للبيع المباشر للمستهلك

1.1.10. اسم المنتج

يجب أن تشمل بطاقة كل عبوة على التسمية المحددة للمادة المتضمنة المطابقة في كل شيء لترتيبات هذه المواصفة.

1.1.1.10. تسميات زيت الزيتون:

- زيت الزيتون البكر الممتاز *
- زيت الزيتون البكر *
- زيت الزيتون البكر العادي *
- زيت الزيتون المكرر،
- زيت الزيتون **

* زيت يمكن أن يطلق عليه تعبير "طبيعي".

* يمكن استعمال صفة "خالص" أو "100 % خالص" في البطاقة كإيضاح للمنتج.

2.1.1.10. تسميات زيت ثفل الزيتون :

- زيت ثفل الزيتون المركز،
- زيت ثفل الزيتون.

2.1.10. حموضة الزيت الحرة

يجب أن تذكر حموضة الزيت الحرة في البطاقة ويعبر عنها بحمض الألييك بنسبة م/م أو بدرجات.

3.1.10. المحتوى الصافي

يجب أن يصرح بالمحتوى الصافي بالنظام المتري (وحدات النظام الدولي) وزناً أو حجماً.

4.1.10. الاسم والعنوان

يلزم ذكر اسم وعنوان الصانع أو المعبأ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو البائع.

5.1.10. بلد المنشأ

يجب أن يصرح ببلد المنشأ. وحينما يخضع المنتج في بلد ثان لتحويل أو لاعادة التعبئة، حتى في عبوات صغيرة، فإن البلد الذي يتم فيه التحويل يعد بلد المنشأ من حيث البطاقة.

6.1.10. علامة المصدر وتسمية المنشأ

1.6.1.10. علامة المصدر

يمكن أن تذكر علامة المصدر في بطاقة زيوت الزيتون البكر (بلد، اقليم أو مكان) عندما يسمح بلد المنشأ بهذا الحق وحينما تكون هذه الزيوت البكر قد أنتجت وعبئت ووردت فقط من البلد أو الاقليم أو المكان المذكور.

بطاقة خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر لا يمكن أن تذكر سوى علامة مصدر البلد المصدر.

2.6.1.10. تسمية المنشأ

في استطاعة بطاقة زيت الزيتون البكر الممتاز أن تذكر تسمية المنشأ (البلد، المنطقة أو المكان) حينما تمنح له هذه، وحسب الشروط المتوقعة في تشريع بلد المنشأ وحينما يكون زيت الزيتون البكر الممتاز قد أنتج وعبئ بالبلد أو المنطقة أو المكان المذكور، ويكون منتسباً إلى ذلك على الخصوص.

7.1.10. التعرف على الطرود

يجب أن يحمل كل وعاء عبارة منقوشة أو علامة لا تمحى، رمزا أو مباشرة، تسمح بمعرفة هوية مصنع الإنتاج والطرود.

8.1.10. تاريخ وشروط الخزن

1.8.1.10. تاريخ التعليب

يجب ذكر تاريخ التعليب بالشهر والسنة بأرقام غير مقننة.

ويمكن كتابة الشهر بالأحرف في البلدان التي لا تتعرض فيها هذه الصيغة للالتباس لدى المستهلك. وحينما يكون الشهر هو ديسمبر/كانون الأول يمكن استعمال عبارة "نهاية (السنة المعتبرة)"

2.8.1.10. تاريخ الدوام الأدنى

بالنسبة للمنتجات المعبأة سلفا المخصصة للمستهلك، يجب أن يذكر تاريخ الدوام الأدنى (مسبوقة بعبارة "يفضل استهلاكه قبل...") بالشهر والسنة برقم غير مقنن. ويمكن ذكر الشهر بالحروف في البلدان التي لا توحى فيها هذه الصيغة بالغموض للمستهلك، وحينما يكون دوام المنتج حتى شهر ديسمبر/كانون الأول فإنه يمكن استعمال عبارة "نهاية (السنة المعتبرة)".

يجب ألا تتعدى مهلة الدوام 12 شهرا بعد تاريخ التعبئة. غير ان هذه المهلة يمكن أن تبلغ 18 شهرا في حالة الزيوت المعلبة في الأوعية الفزية.

3.8.1.10. تعليمات الخزن

يجب أن يذكر في البطاقة أي شرط خاص للخزن، ان كانت صلاحية تاريخ الدوام الأدنى تتوقف عليه.

2.10. في طرود الزيوت المخصصة للاستهلاك البشري

علاوة على الملاحظات المذكورة في النقطة 1.10. يجب ذكر العبارة التالية:

- عدد ونوع الأوعية المحتواة في الرزمة.

3.10. في أوعية النقل بالجملة لزيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون

يجب أن تشمل بطاقة كل علبه ما يلي:

1.3.10. اسم المنتج

يجب أن يذكر اسم المنتج تسميته المحددة مطابقا في جميع النقط كل ترتيبات هذه المواصفة.

2.3.10. المحتوى الصافي

المحتوى الصافي يجب أن يذكر بالنظام المتري (وحدات النظام الدولي) وزناً أو حجماً.

3.3.10. الاسم والعنوان

يجب أن يذكر اسم وعنوان الصانع أو الموزع أو المصدر.

4.3.10. بلد المنشأ

يجب أن يذكر اسم البلد المصدر.

11. طرق التحليل وأخذ العينات

طرق التحليل وأخذ العينات التي تذكر فيما يلي طرق دولية للتحكيم، ويجب أن يستعمل النص الأخير للطريقة.

1.11. أخذ العينات

حسب طريقة ISO 5555 "أدهان الأصل الحيواني والنباتي - أخذ العينات".

2.11. إعداد العينة للاختبار

حسب طريقة ISO 661 "أدهان الأصل الحيواني والنباتي - إعداد العينة للاختبار"

3.11. تعيين تركيب الأحماض الدهنية

حسب طريقة العمود الشعري ISO 5508 "التحليل بالكروماتغرافية لغازات الاسترات المثيلية للأحماض الدهنية" و ISO 5509 "إعداد الاسترات المثيلية للأحماض الدهنية".

4.11. تعيين المادة اللاتصينية

حسب طريقة (IUPAC) "تعيين محتوى اللاتصيني"، طريقة أكسيد دييتيل،
أو ISO 3596-1.

تصاغ النتائج بغ اللاتصيني في كغ من الزيت.

5.11. اكتشاف زيت ثفل الزيتون

حسب الطريقتين التاليتين:

- COI/T.20/Dc. no 18 "تعيين محتوى الشموع بالكروماتغرافية الغازية
بالعمود الشعري".

- (IUPAC) رقم 2.431 "تعيين محتوى الاريتريديول". يوصى باستعمال
الأعمدة الشعرية.

6.11. اكتشاف زيوت البذور

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 20 "تعيين الفرق بين المحتوى الحقيقي
والنظري في ثلاثي غلسريدات ECN 42".

يجب أن تنجز التنقية المسبقة حسب طريقة (IUPAC) رقم 2507 "تعيين
المكونات القطبية في أدهان القلي".

7.11. اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

وفقا للطريقتين:

- COI/T.20/Dc.no. 11 "تعيين استغمستادين في الزيوت النباتية"

- COI/T.20/Doc. no 16 "تعيين الاسترين في الزيوت النباتية المكررة".

8.11. تعيين محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 17 "تعيين الأحماض الدهنية المتماكبة "ترانس" بواسطة التحليل بالكروماتوغرافية الغازية بالعمود الشعري".

9.11. تعيين تركيب ومحتوى الأستروولات العامة

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 10 "تعيين تركيب ومحتوى الأستروولات بالكروماتوغرافية في الطور الغازي بالعمود الشعري".

10.11. تعيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الغلسريدات

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.210 "تعيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الغلسريدات"، أو ISO 6800.

11.11. تعيين الخصائص العضوية-المذاقية

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 15 "التقييم العضوي-المذاقي لزيت الزيتون البكر".

12.11. تعيين الحموضة الحرة

حسب طريقة ISO 660 "تعيين دليل الحمض والحموضة"

13.11. تعيين دليل البرأوكسيد

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.501 "تعيين دليل البرأوكسيد (I_p) " أو طريقة (3960).

14.11. تعيين الامتصاص فوق البنفسجي

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 19 "تحليل الفوتمر الطيفي فوق البنفسجي"

15.11. تعيين ألفا - تكوفيرول

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.432 "تعيين هوية ومعايرة التكوفيرول"

16.11. تعيين المحتوى المائي والمواد الطيارة

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.601 "تعيين المحتوى المائي والمواد الطيارة"
أو حسب طريقة ISO 662.

17.11. تعيين محتوى الشوائب غير الذائبة في أثير البترول

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.604 "تعيين محتوى الشوائب غير الذائبة"،
أو حسب طريقة ISO 663.

18.11. تعيين نقطة الاشتعال

حسب طريقة FOSFA الدولية.

19.11. تعيين الآثار المعدنية

وفقا لطريقة IUPAC no. 2.631 "تعيين النحاس والحديد والنيكل في الزيوت والأدهان بالفوتومتر الطيفي للامتصاص الذري المباشر في الفرن الحجري"
أو طريقة ISO 8294.

20.11. اكتشاف آثار المحللات الهالونية

حسب طريقة - COI/T.20/Doc. no. 8/Corr.1 "تعيين رباعي كلورثلين في زيوت الزيتون بالكروماتغرافية الغازية".