CONSEIL
OLEICOLE
INTERNATIONAL

COI/T.15/NCn° 2/Rév. 8
25 novembre 1998

FRANÇAIS
Original: FRANÇAIS

NORME COMMERCIALE APPLICABLE À L'HUILE D'OLIVE
ET À L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

RÉSOLUTION N° RÉ S-3/79-IV/98

NORME COMMERCIALE APPLICABLE À L'HUILE D'OLIVE ET À
L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL,

Vu la Résolution n° RÉ S-2/78-IV/98 du 20 novembre 1997 par laquelle le COI a adopté la Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 2/Rév. 7 portant amendement de la Norme COI/T.15/NC n° 2/Rév. 6 du 5 juin 1997 en ce qui concerne la limite de la teneur maximale en brassicastérol pour les huiles de grignons d'olive (portée à 0,2%) et l'indication que la limite en acides gras trans (C18:1T et C18:2T + C18:3T) doit être inférieure ou égale à la limite fixée pour les huiles d'olive vierges comestibles;

Considérant la décision prise par le COI en sa 79^e Session de porter la limite de la teneur en acide linoléique de 0,9 à 1,0%, de supprimer la possibilité de la mention sur l'étiquette de l'appellation d'origine donnée à l'huile d'olive vierge extra entrant dans le coupage d'huile d'olive raffinée au point 10.1.6.2., de réviser le point 11 de la Norme en vue de la suppression de l'obligation de la neutralisation alcaline de l'huile d'olive vierge lampante et de l'huile de grignons d'olive brute préalablement aux déterminations des critères de pureté, de l'introduction des méthodes ISO 5555 "Corps gras d'origines animale et végétale - Échantillonnage", ISO 661 "Corps gras d'origines animale et végétale - Préparation de l'échantillon pour essai", UICPA n° 2.401 "Détermination de la teneur en insaponifiable" (en remplacement de la méthode COI/T.20/Doc. n° 10-5.1), COI/T.20/Doc. n° 20 "Détermination de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42" (en remplacement des méthodes UICPA n° 2.324 et COI/T.20/Doc. n° 9);

D É C I D E

La Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 2/Rév. 8 du 25 novembre 1998 remplace et abroge la Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 2/Rév. 7 du 20 novembre 1997.

Les Membres prennent, selon leur législation respective, toutes les dispositions appropriées en vue de l'application de la Norme adoptée et communiquent au Secrétariat exécutif ces dispositions dès leur intervention.

Les États non Membres intéressés au commerce international des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive sont invités à prendre en considération la Norme adoptée et à adapter leurs réglementations aux dispositions de ladite Norme.

Florence (Italie), le 25 novembre 1998.

NORME COMMERCIALE APPLICABLE À L'HUILE D'OLIVE
ET À L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive faisant l'objet de commerce international ou de transactions au titre de concessions ou de l'aide alimentaire.

2. DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS

2.1. L'huile d'olive est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea sativa* Hoffm. & Link) 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 est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après:

2.1.1. L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

2.1.1.1. L'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état* comporte:

i) **l'huile d'olive vierge extra**: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme;

* Huile pouvant prétendre au qualificatif "naturelle".

ii) L'huile d'olive vierge (le qualificatif "fine" peut être utilisé au stade de la production et du commerce de gros): huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2 grammes pour 100 grammes et dont les caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme;

iii) L'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 caractéristiques organoleptiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme;

2.1.1.2. L'huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état dénommée huile d'olive vierge lampante est l'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 correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme. Elle est destinée aux industries du raffinage ou à des usages techniques.

2.1.2. L'huile d'olive raffinée est l'huile d'olive obtenue des huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

2.1.3. L'huile d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

2.2. L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants 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 est commercialisée selon les dénominations et définitions ci-après:

2.2.1. L'huile de grignons d'olive brute est l'huile de grignons d'olive destinée au raffinage en vue de son utilisation dans l'alimentation humaine ou destinée à des usages techniques.

2.2.2. L'huile de grignons d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale.

2.2.3. L'huile de grignons d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état; ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé "huile d'olive".

3. CRITÈRES DE PURETÉ

Les caractéristiques d'identification constituant les critères de pureté sont applicables à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive.

Les limites établies pour chaque critère comportent les marges de précision de la méthode recommandée.

3.1. Composition en stérols (% des stérols totaux)

	huiles d'olive et huiles de grignons d'olive
- Cholestérol	$\leq 0,5$
- Brassicastérol	$\leq 0,1$ *
- Campesterol	$\leq 4,0$
- Stigmastérol	< campesterol pour les huiles comestibles
- Delta-7-stigmastérol	$\leq 0,5$
- Bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta 5-23-stigmastadiérol + clérostérol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadiérol	$\geq 93,0$

3.2. Teneur en stérols totaux (mg/kg)

- Huiles d'olive vierges	)	
- Huile d'olive raffinée	)	≥ 1000
- Huile d'olive	)	
- Huile de grignons d'olive brute		≥ 2500
- Huile de grignons d'olive raffinée		≥ 1800
- Huile de grignons d'olive		≥ 1600

* Limite portée à $\leq 0,2$ pour les huiles de grignons d'olive

3.3. Composition en acides gras par chromatographie en phase gazeuse (% m/m d'esters méthyliques)

- Acide myristique	$\leq 0,05$
- Acide palmitique	7,5 - 20,0
- Acide palmitoléique	0,3 - 3,5
- Acide heptadécanoïque	$\leq 0,3$
- Acide heptadécénoïque	$\leq 0,3$
- Acide stéarique	0,5 - 5,0
- Acide oléique	55,0 - 83,0
- Acide linoléique	3,5 - 21,0
- Acide linoléinique	$\leq 1,0$
- Acide arachidique	$\leq 0,6$
- Acide gadoléique (eicosénoïque)	$\leq 0,4$
- Acide béhénique	$\leq 0,2$ *
- Acide lignocérique	$\leq 0,2$

3.4. Teneur en acides gras saturés en position 2 dans les triglycérides: teneur maximale acceptable comme étant la somme des acides palmitique et stéarique:

- Huile d'olive vierge	$\leq 1,5\%$
- Huile d'olive raffinée	$\leq 1,8\%$
- Huile d'olive	$\leq 1,8\%$
- Huile de grignons d'olive brute	$\leq 2,2\%$
- Huile de grignons d'olive raffinée	$\leq 2,2\%$
- Huile de grignons d'olive	$\leq 2,2\%$

3.5. Teneur en insaponifiable

- Huiles d'olive	≤ 15 g/kg
- Huiles de grignons d'olive	≤ 30 g/kg

* Limite portée à $\leq 0,3$ pour les huiles de grignons d'olive

3.6. Détection de l'huile de grignons d'olive

	Huile d'olive vierge lampante	Huiles d'olive vierges comestibles	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive
Cires mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 350	≤ 250	≤ 350	≤ 350
Erythrodiol + uvaol/ stérols totaux %	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5

3.7. Détection d'huiles de graines

Écart maximum entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides des
ECN 42:

- Huiles d'olive vierges comestibles	0,2
- Huile d'olive vierge lampante	0,3
- Huile d'olive raffinée	0,3
- Huile d'olive	0,3
- Huile de grignons d'olive brute	0,6
- Huile de grignons d'olive raffinée	0,5
- Huile de grignons d'olive	0,5

3.8. Détection d'huiles végétales raffinées

	stigmastadiènes ppm	R1
	_____	_____
- Huiles d'olive vierges comestibles	$\leq 0,15$	
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 0,50$	
- Huile d'olive raffinée	$\leq 50^*$	≥ 12
- Huile d'olive	$\leq 50^*$	≥ 12
- Huile de grignons d'olive brute	$\leq 5^*$	non limité
- Huile de grignons d'olive raffinée	$\leq 120^*$	≥ 10
- Huile de grignons d'olive	$\leq 120^*$	≥ 10

Le rapport R1 = $\frac{\text{stigmasta-3,5-diène}}{\text{campesta-3,5-diène}}$ est à appliquer

sur les huiles ayant un contenu en stigmastadiènes supérieur à 4 ppm.

3.9. Teneur en acides gras trans

	C18:1 T	C18:2 T + C18:3 T
	%	%
	_____	_____
- Huiles d'olive vierges comestibles	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 0,10$	$\leq 0,10$
- Huile d'olive raffinée	$\leq 0,20$	$\leq 0,30$
- Huile d'olive	$\leq 0,20$	$\leq 0,30$
- Huile de grignons d'olive brute	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$
- Huile de grignons d'olive raffinée	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$
- Huile de grignons d'olive	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$

* Limites provisoires

4. CRITÈRES DE QUALITÉ

Les limites établies pour chaque critère et chaque dénomination comportent les marges d'erreur de la méthode recommandée

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge	Huile d'olive vierge courante	Huile d'olive vierge lampante *	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
4.1 <u>Caractéristiques organoleptiques</u>									
- odeur et saveur					Acceptable	bonne		acceptable	bonne
- odeur et saveur (sur une échelle continue)									
· médiane du défaut	Me = 0	0 < Me ≤ 2,5	2,5 < Me ≤ 6,0***	Me > 6,0					
· médiane du fruité	Me > 0	Me > 0							
- couleur					Jaune Clair	claire jaune à vert		claire jaune à jaune brun	claire jaune à vert
- aspect à 20°C pendant 24 heures					Limpide	limpide		limpide	limpide
4.2. <u>Acidité libre</u> % m/m exprimée en acide oléique	≤ 1,0	≤ 2,0	≤ 3,3	> 3,3	≤ 0,3	≤ 1,5	non limitée	≤ 0,3	≤ 1,5
4.3. <u>Indice de peroxyde</u> en milliéquiva- lents d'oxygène des peroxydes par kg d'huile	≤ 20	≤ 20	≤ 20	non limité	≤ 5	≤ 15	non limité	≤ 5	≤ 15
4.4. <u>Absorbance dans l'ultraviolet</u> (K ^{1%} _{1cm}) - à 270 nm	≤ 0,25	≤ 0,25	≤ 0,30**	non limitée**	≤ 1,10	≤ 0,90		≤ 2,00	≤ 1,70
- Δ K	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01		≤ 0,16	≤ 0,15		≤ 0,20	≤ 0,18

* La simultanéité des critères 4.1., 4.2., 4.3. n'est pas obligatoire; un seul peut suffire.

** Après passage de l'échantillon au travers d'alumine activée, l'absorbance à 270 nm doit être égale ou inférieure à 0,11.

*** Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5.1. Huiles d'olive vierges et huile de grignons d'olive brute: aucun additif n'est autorisé.

5.2. Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive: alpha-tocophérol autorisé pour restituer le tocophérol naturel éliminé au cours du traitement de raffinage.

Dose maximale: 200 mg/kg d'alpha-tocophérol total dans le produit final.

6. CONTAMINANTS

	Huile d'olive vierge extra	Huile d'olive vierge	Huile d'olive vierge courante	Huile d'olive vierge lampante	Huile d'olive raffinée	Huile d'olive	Huile de grignons d'olive brute	Huile de grignons d'olive raffinée	Huile de grignons d'olive
6.1 Teneur en eau et en matières volatiles % m/m	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1
6.2 Teneur en impuretés insolubles % m/m dans l'éther de pétrole	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≥ 120°C	≤ 0,05	≤ 0,05
6.3 Point d'éclair	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.4 Traces métalliques mg/kg fer cuivre	≤ 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
6.5 Solvants halogénés chaque solvant détecté mg/kg somme de solvants détectés, mg/kg	≤ 0,1 ≤ 0,2	≤ 0,1 ≤ 0,2	≤ 0,1 ≤ 0,2		≤ 0,1 ≤ 0,2	≤ 0,1 ≤ 0,2		≤ 0,1 ≤ 0,2	≤ 0,1 ≤ 0,2

7. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits destinés à l'alimentation humaine visés par la présente Norme soient préparés conformément aux dispositions des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 2 - 1985).

8. CONDITIONNEMENT

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive destinées au commerce international doivent faire l'objet de conditionnement dans des récipients conformes aux Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 2 - 1985).

Ces récipients peuvent être:

8.1. des citernes, containers, cuves, permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive;

8.2. des fûts métalliques, en bon état, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat;

8.3. des bidons et des boîtes métalliques lithographiés, neufs, étanches, dont les parois intérieures devraient être recouvertes d'un vernis adéquat;

8.4. des bonbonnes, des bouteilles de verre ou de matériau macromoléculaire adéquat.

9. TOLÉRANCE DE REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

Dans le récipient, le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 90 pour cent de la capacité du récipient, sauf dans le cas des récipients en fer-blanc d'une capacité égale ou inférieure à 1 litre dans lesquels le volume occupé par le contenu ne doit en aucun cas être inférieur à 80 pour cent de la capacité du récipient; la capacité correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que peut contenir le récipient entièrement rempli.

10. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1 - 1991) et les directives applicables aux denrées alimentaires non destinées à la vente directe au consommateur, les dispositions spécifiques fournissant les renseignements suivants doivent être appliquées:

10.1. Sur les récipients destinés à la vente directe au consommateur

10.1.1. Nom du produit

L'étiquetage de chaque récipient doit comporter la dénomination spécifique du produit contenu conforme en tous points aux dispositions pertinentes de la présente Norme.

10.1.1.1. Dénominations de l'huile d'olive:

- Huile d'olive vierge extra*
- Huile d'olive vierge*
- Huile d'olive vierge courante*
- Huile d'olive raffinée
- Huile d'olive**

10.1.1.2. Dénominations de l'huile de grignons d'olive:

- Huile de grignons d'olive raffinée,
- Huile de grignons d'olive.

10.1.2. Acidité libre de l'huile

L'acidité libre de l'huile doit être déclarée sur l'étiquette et exprimée en acide oléique en pourcentage m/m ou en degré.

10.1.3. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du "Système international") en poids ou en volume.

10.1.4. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur doivent être mentionnés.

* Huile pouvant également comporter le qualificatif "naturelle".

** Les qualificatifs "pure" ou "100% pure" peuvent figurer sur l'étiquette comme spécification du produit.

10.1.5. Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation ou un reconditionnement y compris en petits emballages, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

10.1.6. Indication de provenance et appellation d'origine

10.1.6.1. Indication de provenance

L'étiquette des huiles d'olive vierges peut faire mention de l'indication de leur provenance (pays, région ou localité) lorsque ce droit leur a été donné par leur pays d'origine et lorsque ces huiles d'olive vierges ont été produites et conditionnées, et sont originaires exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

L'étiquette du coupage d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge ne peut mentionner que l'indication de provenance du pays exportateur.

10.1.6.2. Appellation d'origine

L'étiquette de l'huile d'olive vierge extra peut faire mention de l'appellation d'origine (pays, région ou localité) lorsque celle-ci lui a été donnée et selon les conditions prévues par le droit du pays d'origine et lorsque cette huile d'olive vierge extra a été produite et conditionnée, et est originaire exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

10.1.7. Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

10.1.8. Datage et conditions d'entreposage

10.1.8.1. Date de conditionnement

La date de conditionnement doit être indiquée par le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé.

Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur; lorsque le mois est décembre, l'indication "fin (année concernée)" peut être utilisée.

10.1.8.2. Date de durabilité minimale

Pour les produits préemballés destinés au consommateur final, la date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant fin") doit être indiquée par le mois et l'année dans l'ordre numérique non codé; le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur; lorsque la durabilité du produit est jusqu'en décembre, l'indication "fin (année concernée)" peut être utilisée.

Le délai de durabilité ne devra pas dépasser 12 mois après la date de conditionnement. Ce délai peut néanmoins être porté à 18 mois pour les huiles conditionnées en récipients métalliques.

10.1.8.3. Instructions d'entreposage

Si la validité de la date de durabilité minimale en dépend, toute condition particulière pour l'entreposage doit être indiquée sur l'étiquette.

10.2. Sur les emballages d'expédition d'huiles destinées à la consommation humaine

Outre les indications du point 10.1., la mention suivante doit figurer:

- nombre et type de récipients contenus dans l'emballage.

10.3. Sur les récipients permettant le transport en vrac des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

L'étiquetage de chaque récipient doit comporter:

10.3.1. Nom du produit

Le nom du produit doit indiquer la dénomination spécifique du produit contenu conforme en tous points aux dispositions de la présente Norme.

10.3.2. Contenu net

Le contenu net doit être mentionné d'après le système métrique (unités du "Système international") en poids ou en volume.

10.3.3. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, du distributeur ou de l'exportateur doivent être mentionnés.

10.3.4. Pays d'origine

Le nom du pays exportateur doit être mentionné.

11. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage indiquées ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. Ces méthodes devront être utilisées dans leur dernière version.

11.1. Échantillonnage

Conformément à la méthode ISO 5555, "Corps gras d'origines animale et végétale - Échantillonnage"

11.2. Préparation de l'échantillon pour essai

Conformément à la méthode ISO 661, "Corps gras d'origines animale et végétale - Préparation de l'échantillon pour essai"

11.3. Détermination de la composition en acides gras

Conformément à la méthode sur colonne capillaire ISO 5508, "Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras" et ISO 5509, "Préparation des esters méthyliques d'acides gras".

11.4. Détermination de la teneur en insaponifiable

Conformément à la méthode UICPA n° 2.401, "Détermination de la teneur en insaponifiable", méthode à l'oxyde diéthylique, ou ISO 3596 - 1.

Les résultats sont exprimés en g d'insaponifiable par kg d'huile.

11.5. Détection de l'huile de grignons d'olive

Conformément aux méthodes:

- COI/T.20/Doc. n° 18, "Détermination de la teneur en cires par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire",
- UICPA n° 2.431, "Détermination de la teneur en érythrodiol". L'utilisation de colonnes capillaires est recommandée.

11.6. Détection d'huiles de graines

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 20, "Détermination de la différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à l'ECN 42.

La purification préalable des huiles doit être réalisée conformément à la méthode UICPA n° 2.507, "Détermination des composés polaires dans les graisses de friture".

11.7. Détection d'huiles végétales raffinées

Conformément aux méthodes:

- COI/T.20/Doc. n° 11, "Détermination des stigmastadiènes dans les huiles végétales".
- COI/T.20/Doc. n° 16, "Détermination des stérènes dans les huiles végétales raffinées".

11.8. Détermination de la teneur en acides gras trans

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 17, "Détermination des acides gras isomères trans moyennant analyse par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire".

11.9. Détermination de la composition et de la teneur en stérols totaux

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 10, "Détermination de la composition et du contenu en stérols par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire".

11.10. Détermination de la teneur en acides gras en position 2 dans les triglycérides

Conformément à la méthode UICPA n° 2.210, "Détermination de la teneur en acides gras en position 2 dans les triglycérides" ou ISO 6800.

11.11. Détermination des caractéristiques organoleptiques

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 15, "Evaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge".

11.12. Détermination de l'acidité libre

Conformément à la méthode ISO 660, "Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité".

11.13. Détermination de l'indice de peroxyde

Conformément à la méthode UICPA n° 2.501, "Détermination de l'indice de peroxyde (I_p)" ou à la méthode ISO 3960.

11.14. Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 19, "Analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet".

11.15. Détermination de l'alpha-tocophérol

Conformément à la méthode UICPA n° 2.432, "Identification et dosage des tocophérols".

11.16. Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles

Conformément à la méthode UICPA n° 2.601, "Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles" ou à la méthode ISO 662.

11.17. Détermination de la teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole

Conformément à la méthode UICPA n° 2.604 "Détermination de la teneur en impuretés insolubles" ou à la méthode ISO 663.

11.18. Détermination du point d'éclair

Conformément à la méthode FOSFA International.

11.19. Détection de traces métalliques

Conformément à la méthode UICPA n° 2.631 "Détermination du cuivre, du fer et du nickel dans les huiles et les graisses par spectrophotométrie d'absorption atomique directe sur four à graphite" ou ISO 8294.

11.20. Détection de traces de solvants halogénés

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 8/Corr. 1 "Détermination du tétrachloréthylène dans les huiles d'olive par chromatographie en phase gazeuse".