



**CONSEIL  
OLEICOLE  
INTERNATIONAL**

COI/T.15/NC n° 2/Rév. 10  
8 novembre 2001

FRANÇAIS  
Original: FRANÇAIS

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

**NORME COMMERCIALE APPLICABLE À L'HUILE D'OLIVE**

**ET À L'HUILE DE GRIGNONS D'OLIVE**

---



**CONSEIL  
OLEICOLE  
INTERNATIONAL**

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: [iooc@internationaloliveoil.org](mailto:iooc@internationaloliveoil.org) - <http://www.internationaloliveoil.org/>

---

Résolution n° RÉS-2/85-IV/01

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

**LE CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL**

**Vu** la Résolution n° RÉS-2/80-IV/99 du 10 juin 1999 par laquelle le Conseil 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. 9 portant amendement de la Norme COI/T.15/NC n° 2/Rév. 8 du 25 novembre 1998 en ce qui concerne les mentions relatives à l'étiquetage sur les récipients destinés à la vente au consommateur;

**Vu** la décision prise par le Conseil en sa 85<sup>e</sup> session d'adopter la méthode COI/T.20/Doc. n° 24 *Préparation des esters méthyliques d'acides gras de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive* et d'amender en conséquence le point 11. 3. de la norme en vue du remplacement de la mention à la méthode ISO 5509 par celle à la méthode COI/T.20/Doc. n° 24;

**DÉCIDE**

La Norme commerciale applicable à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive COI/T.15/NC n° 2/Rév. 10 du 8 novembre 2001 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. 9 du 10 juin 1999.

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

Madrid (Espagne), le 8 novembre 2001



**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		≤ 0,5
- Brassicastérol		≤ 0,1 *
- Campesterol		≤ 4,0
- Stigmastérol		< campesterol pour les huiles comestibles
- Delta-7-stigmastérol		≤ 0,5
- Bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta 5-23-stigmastadiérol + clérostérol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadiérol		≥ 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 ≤ 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	≤ 0,05
- Acide palmitique	7,5 - 20,0
- Acide palmitoléique	0,3 - 3,5
- Acide heptadécanoïque	≤ 0,3
- Acide heptadécénoïque	≤ 0,3
- Acide stéarique	0,5 - 5,0
- Acide oléique	55,0 - 83,0
- Acide linoléique	3,5 - 21,0
- Acide linoléique	≤ 1,0
- Acide arachidique	≤ 0,6
- Acide gadoléique (eicosénoïque)	≤ 0,4
- Acide béhénique	≤ 0,2 *
- Acide lignocérique	≤ 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	≤ 1,5%
- Huile d'olive raffinée	≤ 1,8%
- Huile d'olive	≤ 1,8%
- Huile de grignons d'olive brute	≤ 2,2%
- Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 2,2%
- Huile de grignons d'olive	≤ 2,2%

**3.5. Teneur en insaponifiable**

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

---

\* Limite portée à ≤ 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/ stérois 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 à 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	≤ 0,15	
- Huile d'olive vierge lampante	≤ 0,50	
- Huile d'olive raffinée	≤ 50*	≥ 12
- Huile d'olive	≤ 50*	≥ 12
- Huile de grignons d'olive brute	≤ 5*	non limité
- Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 120*	≥ 10
- Huile de grignons d'olive	≤ 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 + C18:3 T %	C18:2 T %
- Huiles d'olive vierges comestibles	≤ 0,05	≤ 0,05
- Huile d'olive vierge lampante	≤ 0,10	≤ 0,10
- Huile d'olive raffinée	≤ 0,20	≤ 0,30
- Huile d'olive	≤ 0,20	≤ 0,30
- Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,20	≤ 0,10
- Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,40	≤ 0,35
- Huile de grignons d'olive	≤ 0,40	≤ 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 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 milliéquivalents 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 <sup>1%</sup> <sub>1cm</sub> )									
- 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. <u>Teneur en eau et en matières volatiles</u> % m/m	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1
6.2. <u>Teneur en impuretés insolubles</u> % m/m dans l'éther de pétrole	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05
6.3. <u>Point d'éclair</u>	-	-	-	-	-	-	≥ 120°C	-	-
6.4. <u>Traces métalliques</u> mg/kg									
fer	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0		≤ 3,0	≤ 3,0
cuivre	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1		≤ 0,1	≤ 0,1
6.5. <u>Solvants halogénés</u>									
chaque solvant détecté mg/kg	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1		≤ 0,1	≤ 0,1		≤ 0,1	≤ 0,1
somme de solvants détectés, mg/kg	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2		≤ 0,2	≤ 0,2		≤ 0,2	≤ 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. Contenu net**

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

**10.1.3. Nom et adresse**

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

**10.1.4. Pays d'origine**

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

---

\* 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. Indication de provenance et appellation d'origine**

#### **10.1.5.1. 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, conditionnées et sont originaires exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

#### **10.1.5.2. 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, conditionnée et est originaire exclusivement du pays, de la région ou de la localité mentionnés.

### **10.1.6. 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.

### **10.1.7. Datage et conditions d'entreposage**

#### **10.1.7.1. 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.

#### **10.1.7.2. 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 COI/T.20/Doc. n° 24 "Préparation des esters méthyliques d'acides gras de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive".

### **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 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".

---