



**CONSEIL
OLÉICOLE
INTERNATIONAL**

COI/T.15/NC n° 3/Rév. 7
mai 2013

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 – <http://www.internationaloliveoil.org/>

NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX HUILES D'OLIVE

ET AUX HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE



NORME COMMERCIALE APPLICABLE

AUX HUILES D'OLIVE ET AUX HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux huiles d'olive et aux huiles 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* L.) 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. Les huiles d'olive vierges sont les huiles obtenues 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 Les huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état comportent :

i) **l'huile d'olive vierge extra** : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme ;

ii) l'huile d'olive vierge : huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques 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 autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme ;^{1/}

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 et les autres caractéristiques 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. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme.^{2/}

2.1.3. L'huile d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme.^{3/}

2.2. L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques, 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 dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme. Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques.

^{1/} Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise. Dans le cas de non autorisation, la dénomination de ce produit répondra aux dispositions légales de ce pays.

^{2/} Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.

^{3/} Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

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. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme.^{1/}

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'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la présente Norme.^{2/} 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 aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive.

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

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

- Acide myristique	≤ 0,03
- Acide palmitique	7,50 - 20,00
- Acide palmitoléique	0,30 - 3,50
- Acide heptadécanoïque	≤ 0,30
- Acide heptadécénoïque	≤ 0,30
- Acide stéarique	0,50 - 5,00
- Acide oléique	55,00 - 83,00
- Acide linoléique	3,50 - 21,00
- Acide linoléinique	≤ 1,00
- Acide arachidique	≤ 0,60
- Acide gadoléique (eïcosénoïque)	≤ 0,40
- Acide béhénique	≤ 0,20 *
- Acide lignocérique	≤ 0,20

^{1/} Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.

^{2/} Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

* Limite portée à ≤ 0,3 pour les huiles de grignons d'olive

3.2. Teneur en acides gras trans (% des acides gras trans)

	C18:1 T %	C18:2 T + C18:3 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

3.3. Composition en stérols et en dialcools triterpéniques**3.3.1. Composition en desméthylstérols (% des stérols totaux)**

- Cholestérol	≤ 0,5
- Brassicastérol	≤ 0,1*
- Campesterol	≤ 4,0**
- Stigmastérol	< campesterol pour les huiles comestibles
- Delta-7-stigmastérol	≤ 0,5**
- Bêta-sitostérol apparent: bêta-sitostérol + delta-5-avénastérol + delta 5-23-stigmastadiérol + clérostérol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadiérol	≥ 93,0

* Limite portée à ≤ 0,2 pour les huiles de grignons d'olive

** Voir Annexe I

3.3.2. Teneur en stérols totaux (mg/kg)

- Huiles d'olive vierges	}	$\geq 1\ 000$
- Huile d'olive raffinée		
- Huile d'olive		
- Huile de grignons d'olive brute		$\geq 2\ 500$
- Huile de grignons d'olive raffinée		$\geq 1\ 800$
- Huile de grignons d'olive		$\geq 1\ 600$

3.3.3. Teneur en érythrodiol et uvaol (% des stérols totaux)

- Huiles d'olive vierges comestibles	$\leq 4,5$
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 4,5^{1/}$
- Huile d'olive raffinée	$\leq 4,5$
- Huile d'olive	$\leq 4,5$
- Huile de grignons d'olive brute	$> 4,5^{2/}$
- Huile de grignons d'olive raffinée	$> 4,5$
- Huile de grignons d'olive	$> 4,5$

3.4. Teneur en cires

C42 + C44 + C46 (mg/kg)	
- Huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge	≤ 150

C40 + C42 + C44 + C46 (mg/kg)	
- Huile d'olive vierge courante	≤ 250
- Huile d'olive vierge lampante	$\leq 300^{1/}$
- Huile d'olive raffinée	≤ 350
- Huile d'olive	≤ 350
- Huile de grignons d'olive brute	$> 350^{2/}$
- Huile de grignons d'olive raffinée	> 350
- Huile de grignons d'olive	> 350

^{1/} lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile d'olive vierge lampante si son contenu en alcools aliphatiques totaux est \leq à 350 mg/kg ou si sa teneur en érythrodiol + uvaol est \leq à 3,5%

^{2/} lorsque l'huile présente une teneur en cires comprise entre 300 et 350 mg/kg elle est considérée comme huile de grignons d'olive brute si son contenu en alcools aliphatiques totaux est $>$ à 350 mg/kg et si sa teneur en érythrodiol + uvaol est $>$ à 3,5 %

3.5. Écart maximal entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

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

3.6. Teneur en stigmastadiènes (mg/kg)

- Huile d'olive vierge extra et huile d'olive vierge	\leq	0,05
- Huile d'olive vierge courante	\leq	0,10
- Huile d'olive vierge lampante	\leq	0,50

3.7. Teneur en 2-glycérid monopalmitate

- Huiles d'olive vierges comestibles et huile d'olive
 $C16:0 \leq 14,0 \% ; 2 P \leq 0,9 \%$
 $C16:0 > 14,0 \% ; 2 P \leq 1,0 \%$
- Huiles d'olive vierges non comestibles et huiles d'olive raffinées
 $C16:0 \leq 14,0 \% ; 2 P \leq 0,9 \%$
 $C16:0 > 14,0 \% ; 2 P \leq 1,1 \%$
- Huiles de grignons d'olive $\leq 1,2 \%$
- Huiles de grignons d'olive brutes et raffinées $\leq 1,4 \%$

3.8. Teneur en insaponifiable (g/kg)

- Huiles d'olive ≤ 15
- Huiles de grignons d'olive ≤ 30

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 ≤ 3,5	3,5 < 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	≤ 0,8	≤ 2,0	≤ 3,3	> 3,3	≤ 0,3	≤ 1,0	non limitée	≤ 0,3	≤ 1,0
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

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

** Ou lorsque la médiane du défaut est inférieure ou égale à 3,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

4. CRITÈRES DE QUALITÉ (suite)

	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
4.4. <u>Absorbance dans l'ultraviolet</u> (K ^{1%}) _{1cm}									
- à 270 nm (cyclohexane) / 268 nm (iso-octane)	≤ 0,22	≤ 0,25	≤ 0,30		≤ 1,10	≤ 0,90		≤ 2,00	≤ 1,70
- Δ K	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01		≤ 0,16	≤ 0,15		≤ 0,20	≤ 0,18
- à 232 nm*	≤ 2,50**	≤ 2,60**							
4.5. <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
4.6. <u>Teneur en impuretés insolubles dans l'éther de pétrole</u> % m/m	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05
4.7. <u>Point d'éclair</u>	-	-	-	-	-	-	≥ 120°C	-	-
4.8. <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
4.9. <u>Esters méthyliques (FAME) et esters éthyliques (FAEE) des acides gras</u>	<p>Σ FAME + FAEE < 75 mg/kg (campagne 2012/13)</p> <p>FAEE ≤ 40 mg/kg (campagne 2013-2014), FAEE ≤ 35mg/kg (campagnes 2014-2015), FAEE ≤ 30 mg/kg (après 2015)</p>								
4.10. <u>Teneur en phénols</u>	Voir point 11.24								

* Cette détermination est uniquement d'application par les partenaires commerciaux et à caractère facultatif.

** Les partenaires commerciaux du pays de vente au détail peuvent exiger le respect de ces limites lors de la mise à disposition de l'huile au consommateur final.

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

6.1 Métaux lourds

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales en cours d'établissement par la Commission du Codex Alimentarius; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables :

Concentration maximale autorisée

Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
Arsenic (As)	0,1 mg/kg

6.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6.3 Solvants halogénés

- Teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté 0,1 mg/kg
- Teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés 0,2 mg/kg

7. HYGIÈNE

7.1. Il est recommandé que les produits destinés à l'alimentation humaine visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 – 1997), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usage en matière d'hygiène et autres Codes d'usage.

7.2. Les produits destinés à l'alimentation humaine doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21 – 1997).

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.3 - 1997) ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usage en matière d'hygiène et autres Codes d'usage.

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 des huiles d'olive :

- Huile d'olive vierge extra
- Huile d'olive vierge
- Huile d'olive vierge courante^{1/}
- Huile d'olive raffinée^{1/}
- Huile d'olive^{2/}

10.1.1.2. Dénominations des huiles de grignons d'olive :

- Huile de grignons d'olive raffinée^{1/}
- Huile de grignons d'olive^{2/}

^{1/} Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.

^{2/} Le pays de vente au détail peut exiger une dénomination plus précise.

10.1.2. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du « Système international ») en unités de volume.

10.1.3. Nom et adresse

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

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.

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 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 à la méthode ISO 5508, « Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras » sur colonne capillaire ou AOCS Ch 2-91.

11.4. Détermination de la teneur en acides gras *trans*

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 17/Rév. 1, « Détermination des acides gras isomères *trans* moyennant analyse par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire » ou ISO 15304 ou AOCS Ce 1f-96.

11.5. Détermination de la teneur en stérols et dialcohols triterpéniques dans les huiles d'olive

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 30, « Détermination de la composition et du contenu en stérols et dialcohols triterpéniques par chromatographie gazeuse sur collonne capillaire ».

11.6. Détermination de la teneur en cires

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 18, « Détermination de la teneur en cires par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire » ou AOCS Ch 8-02.

11.7. Détermination du contenu en alcools aliphatiques

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 26, « Détermination du contenu en alcools aliphatiques par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire ».

11.8. Détermination de l'écart entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42

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 » ou AOCS 5b-89.

11.9. Détermination de la teneur en stigmastadiènes

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 11/Rév. 2, « Détermination des stigmastadiènes dans les huiles végétales » ou à la méthode COI/T.20/Doc. n° 16/Rév. 1, « Détermination des stérènes dans les huiles végétales raffinées » ou ISO 15788-1 ou AOCS Cd 26-96.

11.10. Détermination de la teneur en 2-glycérid monopalmitate

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 23, « Détermination du pourcentage du 2-glycérid monopalmitate » ;

11.11. Détermination de la teneur en insaponifiable

Conformément à la méthode ISO 3596 « Détermination de la teneur en insaponifiables – Méthode par extraction à l'oxyde diéthylique » ou AOCS Ca 6b-53 ou ISO 18609.

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

11.12. Détermination des caractéristiques organoleptiques

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

11.13. Détermination de l'acidité libre

Conformément à la méthode ISO 660, « Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité » ou AOCS Cd 3d-63.

11.14. Détermination de l'indice de peroxyde

Conformément à la méthode ISO 3960 « Détermination de l'indice de peroxyde » ou AOCS Cd 8b-90.

11.15. Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 19, « Analyse spectrophotométrique dans l'ultraviolet » ou ISO 3656 ou AOCS CH 5-91.

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

Conformément à la méthode ISO 662 « Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles ».

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

Conformément à la méthode ISO 663 « Détermination de la teneur en impuretés insolubles ».

11.18. Détermination du point d'éclair

Conformément à la méthode FOSFA International.

11.19. Détection de traces métalliques

Conformément à la méthode ISO 8294 « Détermination du cuivre, du fer et du nickel dans les huiles et les graisses par spectrophotométrie d'absorption atomique directe sur four à graphite ».

11.20. Détermination de l'alpha-tocophérol

Conformément à la méthode ISO 9936 « Détermination des teneurs en tocophérols et en tocotriénols – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ».

11.21. Détermination de traces de métaux lourds

- Détermination du plomb: conformément à la méthode ISO 12193 ou AOCS Ca 18c-91 ou AOAC 994.02.
- Détermination de l'arsenic : conformément à la méthode AOAC 952.13 ou AOAC 942.17 ou AOAC 985.16.

11.22. 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 ».

11.23. Détermination de la teneur en cires et en alkyl esters

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 28 « Détermination de la teneur en cires et en esters méthyliques et éthyliques des acides gras par chromatographie gazeuse sur colonne capillaire ».

11.24. Détermination des biophénols

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 29 « Détermination des biophénols des huiles d'olive par HPLC ».

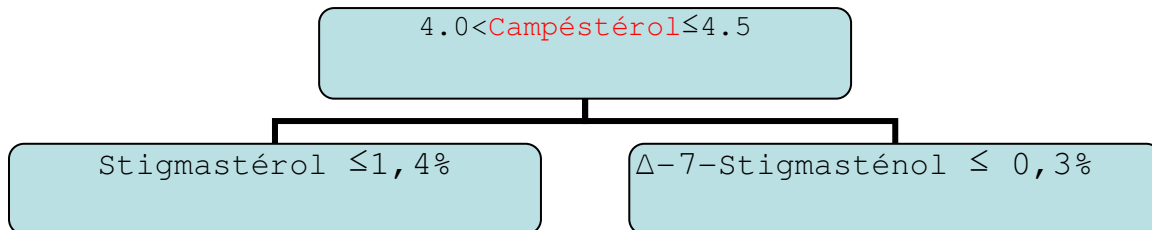
11.25. Détermination d'huiles étrangères

Conformément à la méthode COI/T.20/Doc. n° 25 « *Global method for the detection of extraneous oils in olive oils* »*.

*Applicable à partir du 1er janvier 2014

ARBRES DÉCISIONNELS

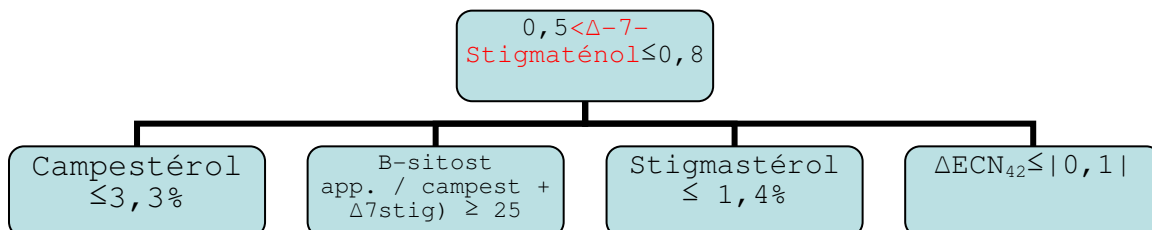
Campestérol, pour les huiles d'olive vierges et vierges extra :



Les autres paramètres respecteront les limites établies dans la norme.

Δ-7-stigmatérol :

- pour les huiles d'olive vierges et vierges extra:



Les autres paramètres respecteront les limites établies dans la norme.

- pour les huiles de grignons d'olive (brutes et raffinées) :

