

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MAS 24/43/3

Avril 2024

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Quarante-troisième session

Budapest (Hongrie)

13 – 18 mai 2024

**CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE ET DES PLANS
D'ÉCHANTILLONNAGE FIGURANT DANS LES NORMES DU CODEX**

1. Ce document contient les méthodes d'analyse (appendices I et II) proposées par les Comités suivants:
 - Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) (REP24/SCH)¹
 - Méthodes d'analyse pour les dispositions des différentes normes sur les épices et les herbes culinaires: les *normes pour le gingembre séché ou déshydraté* (CXS 343-2021), les *clous de girofle* (CXS 344-2021), le *basilic* (CXS 345-2021), le *safran* (CXS 351-2021), le *piment et le paprika* (CXS 353-2022).
 - Méthodes d'analyse pour les dispositions du projet de norme pour les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome (soumis pour adoption à l'étape 8 par la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius).
 - Méthodes d'analyse pour les dispositions du projet de norme pour les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baie de genévrier et anis étoilé (soumis pour adoption à l'étape 8 par la quarante-septième session de la Commission).
 - Méthodes d'analyse pour les dispositions du projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés – curcuma (soumis pour adoption à l'étape 8 par la quarante-septième session de la Commission).
 - Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) (REP24/FO)²
 - Méthodes d'analyse révisées pour les dispositions de la *norme révisée pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) (soumise pour adoption à l'étape 5/8 par la quarante-septième session de la Commission).
 - Méthodes d'analyse révisées pour les dispositions de la *norme révisée pour les huiles de poisson* (CXS 329-2017) (soumise pour adoption à l'étape 5/8 par la quarante-septième session de la Commission).

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH) (7^e session)

Méthodes d'analyse pour les dispositions des différentes normes sur les épices et les herbes culinaires

2. Lors de sa septième session le CCSCH a décidé de transmettre les réponses respectives au CCMAS pour soutenir les décisions de confirmation des différentes méthodes dans les différentes normes sur les épices et les herbes culinaires (appendice I, partie A).³
3. Le Comité **est invité à examiner et à confirmer** les méthodes d'analyse sur la base des réponses reçues de la part du CCSCH suite à sa septième session, voir appendice I, partie B.

¹ [REP24/SCH](#), par 12, 30 (ii), 48 (ii), 70 (ii), 85 (ii) et appendices II partie B, III, IV, V, et VI

² [REP24/FO](#), par 85 (ii), 103 (ii) et appendice IX section 8 et section 3, et appendice X

³ Pour des informations générales sur les débats pendant la quarante-deuxième session du CCMAS et le renvoi au CCSCH, voir [REP23/MAS](#), paragraphes 23 et 24; CX/MAS 23/42/3 appendice II

Projet de norme pour les épices issues de fruits et baies séchés ou déshydratés – petite cardamome, Projet de norme pour les épices issues de fruits et baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baie de genévrier, anis étoilé et Projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés – curcuma

4. Le Comité **est invité à confirmer** les méthodes d'analyse figurant dans l'appendice I, partie B.

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO) (28^e session)

Méthodes d'analyse pour les dispositions de la Norme révisée pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981) et la norme révisée pour les huiles de poisson (CXS 329-2017)

5. Le Comité **est invité à confirmer** les méthodes d'analyse figurant dans l'appendice II.

APPENDICE I
Partie A

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH) (7^e session)

Méthodes d'analyse pour les dispositions des différentes normes sur les épices et les herbes culinaires

LES REPONSES DU CCSCH (7^E SESSION) AUX QUESTIONS DU CCMAS (42^E SESSION)

	Questions/précisions formulées par le CCMAS	Justification/recommandations
	<u>Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté</u>(CXS 343 – 2021); <u>Norme pour les parties florales séchées – clous de girofle</u>(CXS 344-2021) et <u>Norme pour le basilic séché</u> (CXS 345-2021)	
1	La norme ISO 927 est reconnue comme étant une méthode de Type I pour la détection des «insectes entiers morts» et une méthode de Type IV pour celle des «insectes vivants». Existe-t-il une raison particulière justifiant cette différence de classement?	La méthode d'analyse ISO 927 pour les insectes vivants est également une méthode directe basée sur un examen visuel suivi d'une gravimétrie et elle est également une méthode de type I. <i>Il est recommandé de corriger le classement de la méthode d'analyse des insectes vivants en Type I.</i>
2	La méthode MPM-V8 est répertoriée comme étant de Type IV pour les «excréments de mammifères/autres excréments». Toutefois, la norme ISO 927 semble couvrir cette catégorie et la méthode est décrite comme étant de Type I dans d'autres parties du tableau. Existe-t-il une raison particulière justifiant le choix d'un type IV pour cette disposition?	Dans ce contexte, l'ISO 927 inclut uniquement la méthode pour les excréments de rongeurs. Étant donné que la disposition concerne les excréments de mammifères et autres excréments, MPM V-8 est une méthode d'analyse plus appropriée pour les excréments de mammifères et autres excréments. Le CCSCH a classé MPM V-8 comme une méthode de type I puisque les excréments sont définis par la méthode utilisée (visuelle, dans ce cas précis). <i>Il est recommandé de corriger le classement de la méthode MPM V-8 en Type I.</i>
	<u>Norme pour les parties florales séchées – safran</u>	
1	Les dispositions relatives à l'intensité gustative et aromatique et au pouvoir colorant font appel aux méthodes figurant dans la norme ISO 3632-2, qui sont répertoriées comme étant de Type IV. Cette norme ISO étant spécifiquement consacrée au safran, existe-t-il une raison particulière justifiant son classement en tant que méthode de Type IV et non de Type I?	Les dispositions relatives à l'intensité gustative et aromatique et au pouvoir colorant sont définies par la méthode ISO 3632-2. Par conséquent, le CCSCH l'a qualifiée en tant que méthode de type I. <i>Il est recommandé de corriger le classement de cette méthode en Type I.</i>
	<u>Norme pour le piment et le paprika séchés ou déshydratés</u> (CXS 353-2022)	
3.	En ce qui concerne la disposition relative aux «insectes vivants», deux méthodes sont répertoriées et sont toutes deux considérées comme étant de Type I. Ces méthodes sont-elles identiques? Si tel n'est pas le cas, l'une d'entre elles doit être confirmée comme étant de Type I et l'autre doit être supprimée.	La méthode d'analyse ISO 927 pour les insectes vivants est une méthode de type I. Par conséquent, la méthode AOAC 960.51 peut être supprimée. <i>Il est recommandé de supprimer la méthode AOAC 960.51.</i>
	<u>Projet de norme pour la petite cardamome séchée</u> et <u>Projet de norme pour les épices issues de fruits et baies séchés (partie A - quatre épices, baie de genévrier, anis étoilé)</u>	
1	Des méthodes de Type I et de Type IV sont répertoriées pour les dispositions relatives aux	La première méthode - ISO 927 (type I) - s'applique aux insectes morts entiers dans des épices entières. AOAC

	<p>«insectes entiers morts» et aux «fragments d'insectes». Il est possible de répertorier à la fois une méthode de Type I et une méthode de Type IV, mais cela doit être justifié par des arguments convaincants. Serait-il possible de clarifier les raisons de cette demande?</p>	<p>975.49 (Type I) concerne des «souillures légères dans les épices et les condiments», qui s'appliqueraient aux fragments d'insectes pour les quatre épices, les baies de genévrier et l'anis étoilé – sous forme moulus/en petits morceaux. Toutes ces deux méthodes sont nécessaires pour analyser ces deux formes et ces deux dispositions.</p> <p>Les méthodes ISO 927 et AOAC 975.49 sont des méthodes complémentaires pour tester des épices en différentes formes (entières et moulues), et toutes deux sont des méthodes de type I.</p> <p><i>Le CCSCH a conclu que toutes les deux méthodes sont requises pour la disposition et a également révisé le classement de la méthode AOAC 975.49 en type I dans le tableau des méthodes d'analyse.</i></p>
2	<p>Dans la disposition relative aux «souillures» et aux «souillures légères», des observations figurant entre parenthèses indiquent qu'il convient de dresser la liste de toutes les souillures – par exemples, les excréments de mammifères? Il n'apparaît pas clairement si le texte devrait être supprimé.</p>	<p>Ce texte a évolué depuis et a été supprimé dans les projets de normes révisés.</p>
Comparaison entre les différentes normes du CCSCH		
1.	<p>Dans la <i>Norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté</i> (CXS 343-2021), l'ISO 927 est répertoriée comme étant une méthode de Type IV pour la détection des «excréments de mammifères/autres excréments», tandis que dans la <i>Norme pour les graines séchées – noix de muscade</i> (CXS 352-2022), l'ISO 927 est répertoriée pour la même disposition comme étant une méthode de Type I. Existe-t-il une raison justifiant le fait que la même méthode soit répertoriée différemment pour la même disposition?</p>	<p>Dans la <i>Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté</i> (CXS 343-2021), la méthode MPM-V8 a été recommandée pour l'analyse des excréments de mammifères/autres excréments (et non la méthode ISO 927, qui est une méthode pour les excréments de rongeurs, uniquement).</p> <p>Sur la base des débats au sein du comité, MPM V-8 est classée comme méthode de type I puisque cette méthode est la seule méthode de référence désignée et que d'autres méthodes de type I ne sont pas applicables.</p> <p><i>Il est recommandé de corriger le classement de la méthode MPM V-8 en Type I.</i></p>
2	<p>Dans certaines normes, la disposition est répertoriée dans la catégorie «mould visible» (moisissure visible) et dans d'autres, dans celle de «visible mould» (moisissure visible). Cette différence a-t-elle une signification ou pourrait-on employer une désignation unique pour cette disposition afin d'assurer une cohérence dans l'ensemble des normes?</p>	<p>Les termes «mould visible» (moisissure visible) et «visible mould» (moisissure visible) impliquent la même disposition. Par souci de cohérence, les normes du CCSCH utiliseraient la terminologie indiquée dans les références respectives en fonction des critères et des méthodes d'analyse.</p>
3	<p>Des différences concernant les ensembles de dispositions sont observées d'une norme à l'autre. Dans le projet de norme pour la petite</p>	<p>En fonction de la nature de l'épice et des références disponibles pour cette disposition, le comité peut combiner les deux dispositions ou les énumérer</p>

	<p>cardamome séchée, par exemple, il est fait mention d'«insectes entiers vivants/morts», tandis que dans la <i>Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté (CXS 343-2021)</i>, les «insectes entiers morts» et les «insectes vivants» sont indiqués séparément. Ces différences sont-elles voulues?</p>	<p>séparément. Les épices et les herbes culinaires constituent un groupe très vaste et diversifié de produits végétaux nécessitant parfois des dispositions distinctes.</p>
--	--	---

Appendice I
Partie B

Méthodes d'analyse pour les dispositions du Projet de norme pour les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – petite cardamome

Disposition	Méthode	Principe	Type
Moisture	ISO 939	Distillation	I
Total Ash, on dry basis	ISO 939 and ISO 928	Distillation and Gravimetry	I
Acid Insoluble Ash, on dry basis	ISO 939 and ISO 930	Distillation and Gravimetry	I
Volatile Oil on dry basis	ISO 939 and ISO 6571	Distillation followed by Volumetry	I
Extraneous Matter	ISO 927	Visual Examination followed by Gravimetry	I
Foreign Matter	ISO 927	Visual Examination followed by Gravimetry	I
Insect defiled/infested	ISO 927	Visual Examination followed by Gravimetry	I
Immature and shrivelled capsules	ISO 882-1	Visual Examination followed by Gravimetry	I
Mammalian or/and Other excreta	Method V-8 Spices, Condiments, Flavors and Crude Drugs (Macroanalytical Procedure Manual) MPM: V-8. Spices https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Visual Examination followed by gravimetry	I
Mould visible	ISO 927	Visual Examination followed by gravimetry	I
Empty and malformed capsules	ISO 882-1	Visual Examination followed by gravimetry	I
Whole insect live/dead	ISO 927 (For whole)	Visual examination followed by gravimetry	I
	AOAC 975.49 (For powdered/pieces)	Floation followed by gravimetry	I
Light seeds	IS 1907*	Visual examination followed by gravimetry	III

*IS 1907 est une méthode d'analyse basée sur la norme indienne.

Méthodes d'analyse pour les dispositions du [Projet de norme pour les épices issues de fruits et de baies séchés ou déshydratés – quatre épices, baie de genévrier et anis étoilé](#)

Nom du produit	Disposition	Méthode	Principes	Type
Allspice Juniper berries Star anise	Moisture	ISO 939	Distillation	I
	Total ash on dry basis	ISO 939 and ISO 928	Distillation and gravimetry.	I
	Acid- insoluble on dry basis	ISO 939 and ISO 930	Distillation and gravimetry	I
	Volatile oils on dry basis	ISO 939 and ISO 6571	Distillation followed by volumetry	I
	Extraneous matter	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
	Foreign matter	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
	Mould visible	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
	Mammalian and other excreta	MPM V-8 Spices, Condiments, Flavors and Crude Drugs <u>MPM: V-8. Spices, Condiments, Flavors, and Crude Drugs FDA</u>	Visual examination followed by gravimetry	I
	Whole dead insects and live insects	ISO 927	Visual examination	I
	Insect fragments	ISO 927	Visual examination	I
		AOAC 975.49 (For powdered/pieces)	Flotation method	I
	Insect defiled	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
	Rodent hair	AOAC 965.40	Flotation	I

Méthodes d'analyse pour les dispositions du Projet de norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés ou déshydratés – curcuma

Paramètres	Méthode	Principe	Type
Moisture	ISO 939	Distillation	I
Total Ash on dry basis	ISO 939 and ISO 928	Distillation and gravimetry	I
Acid Insoluble Ash on dry basis	ISO 939 and ISO 930	Distillation and gravimetry	I
Curcuminoids content on dry basis (Colouring power)	ISO 2825 and ISO 5566	Spectrophotometry	I
Extraneous Matter	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
Foreign Matter	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
Insect defiled.	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I
Whole insects Live /dead	ISO 927 (for whole) AOAC 975.49 (For powdered/ pieces)	Visual Examination followed by gravimetry Floatation followed by gravimetry	I
Mammalian or/and Other excreta	Method V-8 Spices, Condiments, Flavours and Crude Drugs (Macroanalytical Procedure Manual) MPM: V-8. Spices https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Visual examination followed by gravimetry	I
Mould visible	ISO 927	Visual examination followed by gravimetry	I

APPENDICE II

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO) (28^e session)

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les dispositions de [l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive \(CXS 33-1981\)](#)

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Graisses et huiles et produits connexes	Disposition	Méthode(s)	Principe	Type
Olive oils and olive pomace oils	Absorbency in ultra-violet	COI/T.20/Doc. No. 19 / ISO 3656 / AOCS Ch 5-91	Absorption in ultra-violet	I
Olive oils and olive pomace oils	Acidity, free (acid value)	ISO 660 / AOCS Cd 3d-63 / COI/T.20/Doc. No 34	Titrimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Alpha-tocopherol	ISO 9936	HPLC (UV or fluorescence)	II
		AOCS Ce 8-89		III
Olive oils and olive pomace oils	Difference between the actual and theoretical ECN 42 triglyceride content	COI/T.20/Doc. no. 20 and COI/T.20/Doc. No 33	Analysis of triglycerides by HPLC and fatty acids by GC followed by calculation	I
Olive oils and olive pomace oils	1,2 Diglycerides	COI/T.20/Doc. No 32 ¹	Gas chromatography (FID)	II
		ISO 29822 ¹		III
Olive oils and olive pomace oils	Erythrodiol + uvaol	COI/T.20/Doc. No 26	Separation and gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Fatty acid composition	COI/T.20/Doc. No 33	Gas chromatography (FID) of methyl esters	II
		AOCS Ce 2-66 and AOCS Ch 2-91 / Ce 1h-05		III
		ISO 12966-2 and ISO 12966-4		III
Olive oils and olive pomace oils	2-glyceryl monopalmitate percentage	COI/T.20/Doc. No 23	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Fatty acid ethyl ester content	COI/T.20/Doc. No 28	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Halogenated solvents, traces	ISO 16035	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Insoluble impurities in light petroleum	ISO 663	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Iodine value	ISO 3961 / AOAC 9930.20 / AOCS Cd 1d-92 / NMKL 39	Wijs-Titrimetry	I

¹Cette méthode est conservée en attendant sa révision lors des 29^e et 30^e sessions du CCFO. Pour le contexte, voir [REP24/FO](#) par 83 et 84.

Graisses et huiles et produits connexes	Disposition	Méthode(s)	Principe	Type
Olive oils and olive pomace oils	Iron and copper	ISO 8294 / AOAC 990.05	AAS	II
Olive oils and olive pomace oils	Lead	Use performance criteria*		
Olive oils and olive pomace oils	Moisture and volatile matter	ISO 662	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Organoleptic characteristics	COI/T.20/Doc. no. 15	Panel test	I
Olive oils and olive pomace oils	Peroxide value	ISO 3960 / AOCS Cd 8b-90	Titrimetry	I
		COI/T.20/Doc. No 35		IV
Olive oils and olive pomace oils	Pyropheophytin "a"	ISO 29841 ¹	HPLC with UV/VIS or fluorescence detection	II
Olive oils and olive pomace oils	Relative density	ISO 6883 / AOCS Cc 10c-95	Pycnometry	I
Olive oils and olive pomace oils	Refractive index	ISO 6320 / AOCS Cc 7-25	Refractometry	II
Olive oils and olive pomace oils	Saponification value	ISO 3657 / AOCS Cd 3-25	Titrimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	4 α -desmethylsterol and total sterol content	COI/T.20/Doc. No 26	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Stigmastadienes	COI/T.20/Doc. no. 11	Gas chromatography (FID)	II
		ISO 15788-1		III
		AOCS Cd 26-96		III
		ISO 15788-2	HPLC	III
Olive oils and olive pomace oils	<i>trans</i> Fatty acids content	COI/T.20/Doc no. 33	Gas chromatography (FID) of methyl esters	II
		ISO 12966-2 and ISO 12966-4		III
		AOCS Ce 2-66 and AOCS Ce 1h-05		III
Olive oils and olive pomace oils	Unsaponifiable matter	ISO 3596 / AOCS Ca 6b-53	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Wax content	COI/T.20/Doc. no. 28	Gas chromatography (FID)	II
		AOCS Ch 8-02		III

*ISO 12193; AOAC 994.02; et AOCS Ca 18c-91 sont actuellement répertoriées dans la norme CXS 234.

Graisses et huiles et produits connexes	Disposition	Méthode(s)	Principe	Type
Olive oils and olive pomace oils	Sampling	ISO 5555 and ISO 661		

AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Graisses et huiles et produits connexes	Disposition	Méthode(s)	Principe	Type
Olive oils and olive pomace oils	Absorbency in ultra-violet	COI/T.20/Doc. No. 19 / ISO 3656 / AOCS Ch 5-91	Absorption in ultra-violet	I
Olive oils and olive pomace oils	Acidity, free (acid value)	ISO 660 / AOCS Cd 3d-63 / COI/T.20/Doc. No 34	Titrimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Alpha-tocopherol	ISO 9936	HPLC (UV or fluorescence)	II
		AOCS Ce 8-89		III
Olive oils and olive pomace oils	Difference between the actual and theoretical ECN 42 triglyceride content	COI/T.20/Doc. no. 20 and COI/T.20/Doc. No 33	Analysis of triglycerides by HPLC and fatty acids by GC followed by calculation	I
Olive oils and olive pomace oils	1,2 Diglycerides	COI /T.20/Doc.No 32 ¹	Gas chromatography (FID)	II
		ISO 29822 ¹		III
Olive oils and olive pomace oils	Erythrodil + uvaol	COI/T.20/Doc. No 26	Separation and gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Fatty acid composition	COI/T.20/Doc. No 33	Gas chromatography (FID) of methyl esters	II
		AOCS Ce 2-66 and AOCS Ch 2-91 / Ce 1h-05		III
		ISO 12966-2 and ISO 12966-4		III
Olive oils and olive pomace oils	2-glyceryl monopalmitate percentage	COI/T.20/Doc. No 23	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Fatty acid ethyl ester content	COI/T.20/Doc. No 28	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Halogenated solvents, traces	ISO 16035	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Insoluble impurities in light petroleum	ISO 663	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Iodine value	ISO 3961 / AOAC 9930.20 / AOCS Cd 1d-92 / NMKL 39	Wijs-Titrimetry	I
Olive oils and olive	Iron and copper	ISO 8294 / AOAC 990.05	AAS	II

¹ Cette méthode est conservée en attendant sa révision lors des 29^e et 30^e sessions du CCFO. Pour le contexte, voir [REP24/FQ](#) par 83 et 84.

Graisses et huiles et produits connexes	Disposition	Méthode(s)	Principe	Type
pomace oils				
Olive oils and olive pomace oils	Lead	Use performance criteria*		
Olive oils and olive pomace oils	Moisture and volatile matter	ISO 662	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Organoleptic characteristics	COI/T.20/Doc. no. 15	Panel test	I
Olive oils and olive pomace oils	Peroxide value	ISO 3960 / AOCS Cd 8b-90	Titrimetry	I
		COI/T.20/Doc. No 35		IV
Olive oils and olive pomace oils	Pyropheophytin "a"	ISO 29841 ³	HPLC with UV/VIS or fluorescence detection	II
Olive oils and olive pomace oils	Relative density	ISO 6883 / AOCS Cc 10c-95	Pycnometry	I
Olive oils and olive pomace oils	Refractive index	ISO 6320 / AOCS Cc 7-25	Refractometry	II
Olive oils and olive pomace oils	Saponification value	ISO 3657 / AOCS Cd 3-25	Titrimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	4 α -desmethylsterol and total sterol content	COI/T.20/Doc. No 26	Gas chromatography (FID)	II
Olive oils and olive pomace oils	Stigmastadienes	COI/T.20/Doc. no. 11	Gas chromatography (FID)	II
		ISO 15788-1		III
		AOCS Cd 26-96		III
		ISO 15788-2	HPLC	III
Olive oils and olive pomace oils	<i>trans</i> Fatty acids content	COI/T.20/Doc no. 33	Gas chromatography (FID) of methyl esters	II
		ISO 12966-2 and ISO 12966-4		III
		AOCS Ce 2-66 and AOCS Ce 1h-05		III
Olive oils and olive pomace oils	Unsaponifiable matter	ISO 3596 / AOCS Ca 6b-53	Gravimetry	I
Olive oils and olive pomace oils	Wax content	COI/T.20/Doc. no. 28	Gas chromatography (FID)	II
		AOCS Ch 8-02		III
Olive oils and olive pomace oils	Sampling	ISO 5555 and ISO 661		

*ISO 12193; AOAC 994.02; et AOCS Ca 18c-91 sont actuellement répertoriées dans la norme CXS 234.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les dispositions de [l'avant-projet de révision de la Norme pour les huiles de poisson \(CXS 329-2017\): inclusion de l'huile de calanus](#)

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Fish oil	Wax content	AOCS Ch 8-02	Gas Chromatography	IV