



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MAS 15/36/3-Add.1

Février 2015

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

**Trente-sixième session**

**Budapest, Hongrie, 23-27 février 2015**

**CONFIRMATION DES MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX**

1. Le présent document décrit les méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)<sup>1</sup>.
2. Le Comité est **invité à confirmer** les méthodes d'analyse et d'échantillonnage proposés à l'appendice I.

---

<sup>1</sup> REP15/FO, Appendice III

## APPENDICE I

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES HUILES DE POISSON****8.1 Échantillonnage**

ISO 5555 : Graisses et huiles d'origines animale et végétale – Échantillonnage

**8.2 Détermination de la composition en acides gras**

Selon les méthodes ISO applicables, y compris la méthode ISO 5508 et la méthode ISO 12966-2 (Graisses et huiles d'origines animale et végétale - Analyse par chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras), ou les méthodes AOCS, y compris les méthodes Ce 1b-89 (Composition en acides gras des huiles marines par CGL), Ce 1i-07 (Détermination de la teneur en acides gras cis-, monoinsaturés, et cis-polyinsaturés dans les autres huiles marines contenant des acides gras polyinsaturés à chaîne longue (PUFA) par CGL capillaire), Ce 2b-11 (Méthylation directe des lipides dans les aliments par hydrolyse alcaline), Ce 1a-13 (Détermination de la teneur en acides gras des huiles et graisses comestibles par CGL capillaire) et Ce 2-66 (Préparation des esters méthyliques d'acides gras).

**8.3 Détermination de la teneur en arsenic**

Selon les méthodes AOAC 952.13 (Diéthylthiocarbamate d'argent) ; AOAC 942.17 (Bleu de molybdène) ; ou AOAC 986.15 (Spectroscopie/Spectroscopie d'absorption atomique).

**8.4 Détermination de la teneur en plomb**

Selon les méthodes AOAC 994.02 (Spectroscopie d'absorption atomique) ; ou ISO 12193 (Graisses et huiles d'origines animale et végétale - Détermination de la teneur en plomb par spectrométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite) ; ou AOCS Ca 18c-91 (Détermination de la teneur en plomb par spectrophotométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite).

**8.5 Détermination de l'indice d'acide**

Selon les méthodes AOCS Ca 5a-40 (Acides gras libres), AOCS Cd 3d-63 (Indice d'acide) ; ISO 660 (Graisses et huiles d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité) ; Pharmacopée européenne 2.5.1 (Indice d'acide).

**8.6 Détermination de l'indice de peroxyde**

Selon les méthodes AOCS CD 8b-90 (Indice de peroxyde acide acétique-Méthode isooctane) ; ISO 3960 (Graisses et huiles d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice de peroxyde - Détermination avec point d'arrêt iodométrique (détection visuelle)) ; Pharmacopée européenne 2.5.5 (Indice de peroxyde).

**8.7 Détermination de l'indice de p-anisidine**

AOCS Cd 18-90

**8.8 Détermination de la teneur en vitamine A**

Pharmacopée européenne 2.2.29 chromatographie liquide, monographie huile de foie de morue (type A)

**8.9 Détermination de la teneur en vitamine D**

Pharmacopée européenne 2.2.29 chromatographie liquide, monographie huile de foie de morue (type A)

**8.10 Détermination de la teneur en phospholipides**

AOCS Ca 12b-92 (Détermination de la teneur en phosphore par spectrométrie d'absorption atomique directe avec four en graphite) ; AOCS Ca 12a-02 (Détermination colorimétrique de la teneur en phosphore des graisses et des huiles) ; Ca 20-99 (Analyse pour la détermination de la teneur en phosphore dans l'huile par spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction).