

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 183/93

af 29. januar 1993

om ændring af forordning (EØF) nr. 2568/91 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det
Europæiske Økonomiske Fællesskab,under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 136/66/
EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles
markedsordning for fedtstoffer⁽¹⁾, senest ændret ved
forordning (EØF) nr. 2046/92⁽²⁾, særlig artikel 35a, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91⁽³⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3288/92⁽⁴⁾, fastlægges kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder; forordning (EØF) nr. 2568/91 ændrede desuden supplerende bestemmelse nr. 2, 3 og 4 til kapitel 15, i Den Kombinerede Nomenklatur, der er anført i bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og Den Fælles Toldtarif⁽⁵⁾, senest ændret ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2505/92⁽⁶⁾;

erfaringerne viser, at det er nødvendigt at foretage nogle tilpasninger eller præciseringer af analysemetoderne; endvidere har det vist sig, at der havde indsnæget sig enkelte fejl i forordning (EØF) nr. 2568/91;

på grund af de igangværende undersøgelser bør der fastsættes en forlængelse af den periode, hvor medlemsstaterne kan anvende nationale, vel afprøvede og videnskabeligt gyldige analysemetoder;

som følge af udviklingen inden for forskningen bør de kendetegn for olivenolie, der er defineret ved forordning (EØF) nr. 2568/91, tilpasses, således at de afsatte produk-

ters renhed sikres bedre, og den tilhørende analysemetode bør fastsættes;

med henblik på tilvejebringelsen af de midler, der er nødvendige for den nye metodes anvendelse bør ikrafttrædelsen udskydes nogle måneder;

forordning (EØF) nr. 2568/91 bør tilpasses i overensstemmelse hermed;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Fedtstoffer —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EØF) nr. 2568/91 foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 3, stk. 1, ændres »den 31. december 1992« til »den 28. februar 1993«.
- 2) Artikel 5 affattes således:

»Artikel 5

Supplerende bestemmelse nr. 2, 3 og 4 til kapitel 15 i Den Kombinerede Nomenklatur i bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87⁽⁷⁾, affattes som angivet i bilag XIV til nærværende forordning.

(*) EFT nr. L 256 af 7. 9. 1987, s. 1.

- 3) Bilagene ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på enogtyvedagedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Punkt 10 i bilaget anvendes dog fra den 1. juli 1993 for olivenolie, der aftappes fra denne dato.

(1) EFT nr. 172 af 30. 9. 1966, s. 3025/66.

(2) EFT nr. L 215 af 30. 7. 1992, s. 1.

(3) EFT nr. L 248 af 5. 9. 1991, s. 1.

(4) EFT nr. L 327 af 13. 11. 1992, s. 28.

(5) EFT nr. L 256 af 7. 9. 1987, s. 1.

(6) EFT nr. L 267 af 14. 9. 1992, s. 1.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. januar 1993.

På Kommissionens vegne

René STEICHEN

Medlem af Kommissionen

BILAG

1. I indholdsfortegnelsen over bilagene affattes titlen på bilag IV således:

»Bestemmelse af voksindhold ved gaskromatografi med kapillarkolonne«.

2. I resuméet ændres overskriften til bilag XIII »Raffineringsbevis« til »Neutralisation og blegning af olivenolie i laboratoriet«.

3. I bilag I erstattes den første tabel med følgende tabel:

Type	Surhedsgrad	Peroxid-tal meq O ₂ /kg	Halogene-rede opløsningsm. mg/kg (1)	Voksindhold mg/kg	Mættede syrer i 2-stilling i triglycerid %	Erythrodiol + uvaol %	Trilinolein %	Kolesterol %	Brassicasterol %	Campesterol %	Stigmasterol % (2)	Beta-sitosterol % (2)	Delta 7 stigmasterol %	Steroler i alt mg/kg
1. Jomfruolie ekstra	M 1,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
2. Jomfruolie	M 2,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
3. Jomfruolie almindelig	M 3,3	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
4. Bomolie	> 3,3	> 20	> 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 1 000
5. Olivenolie raffineret	M 0,5	M 10	M 0,20	M 350	M 1,5	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
6. Olivenolie	M 1,5	M 15	M 0,20	M 350	M 1,5	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
7. Rå olivenolie af presserester	m 2,0	—	—	—	M 1,8	m 12	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 2 500
8. Raffineret olivenolie af presserester	M 0,5	M 10	M 0,20	—	M 2,0	m 12	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 800
9. Olivenolie af presserester	M 1,5	M 15	M 0,20	> 350	M 2,0	> 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1 800

M = maksimum, m = minimum.

(1) Total maksimalgrænseværdi for detektorforbindelse pr. detektor ved elektronfangst. For de enkelte påviste bestanddele er den maksimale grænseværdi 0,10 mg/kg.

(2) (Delta-5,23-Stigmastadienol + Clerosterol + Sitosterol + Sitostanol + Delta-5-Avamesterol + Delta-5-24-Stigmastadienol).

Note:

En olie deklarerer eller betragtes som ikke opfyldende kravene med hensyn til renhed, hvis blot en enkelt egenskab ligger uden for de fastsatte grænser.

4. I bilag I efter den anden tabel indsettes følgende note:

»Med henblik på at fastslå renheden bestemmes K₂₇₀ på ny efter behandling med aluminiumoxid, når K₂₇₀ overstiger grænsen for de pågældende kategori.«

5. I bilag II, punkt 1.5, ændres slutningen »af de to bestemmelser« til »af to bestemmelser«.

6. I bilag IV, punkt 5.1.1, udgår »eller frøolier«.

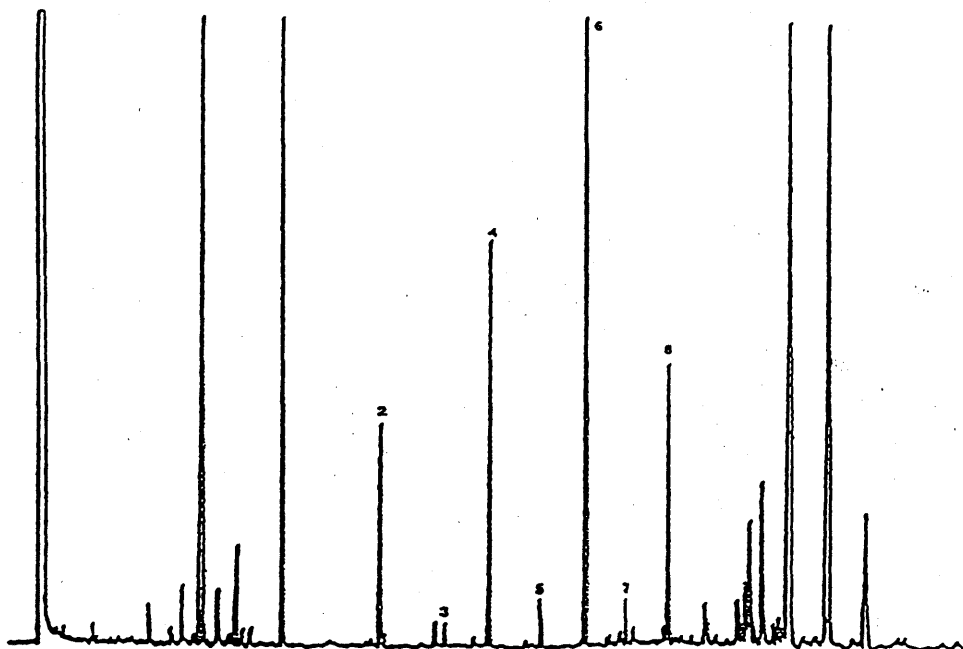
7. I bilag IV, punkt 5.2.2, erstattes de to første punktnummer af følgende :

»En 65 : 35 (v/v) hexan/diethyletherblanding anbringes i kromatografikammeret til en højde på 1 cm (*)».

(*) I disse tilfælde må der anvendes den eluerede 95 : 5 (v/v) benzen/acetoneblanding for at få en god adskillelse af båndene«.

8. I bilag IV, punkt 5.4.5.2, ændres »100« til »1 000«, og »i kvadratmillimeter« udgår.

9. I bilag IV, appendix, erstattes figur 1 af følgende figur :



Figur 1 — Kromatogram af alkoholfraktionen af en jomfruolie

1 = Eicosanol	5 = Pentacosanol
2 = Docosanol	6 = Hexacosanol
3 = Tricosanol	7 = Heptacosanol
4 = Tetracosanol	8 = Octacosanol

10. Bilag IV erstattes af følgende tekst og graf :

»BILAG IV

BESTEMMELSE AF VOKSINDHOLD VED GASKROMATOGRAFERING MED KAPILLARKOLONNE

1. FORMÅL

Metoden består af en procedure til bestemmelse af voksindholdet i visse fedtstoffer og olier efter prøvebetingselserne.

Den er navnlig velegnet, når der skal skelnes mellem olivenolie, der er udvundet ved presning, og olivenolie, der er udvundet ved ekstraktion.

2. PRINCIP

Der tilsættes en egnet intern standard til fedtstoffet eller olien, hvorefter adskillelsen finder sted ved hjælp af kromatografering på en hydreret kiselgelkolonne. Den fraktion, der først elueres under prøvebetingelserne, og som har lavere polaritet end triglyceriderne opsamles, og der analyseres derefter direkte ved hjælp af gaskromatografering med kapillarkolonne.

3. APPARATUR

- 3.1. 25 ml Erlenmeyerkolbe.
- 3.2. Glaskolonne til kromatografering, 15 mm indvendig diameter og højde 30-40 cm.
- 3.3. Gaskromatograf, der kan fungere med en kapillarkolonne, der er udstyret med et system til direkte indsprøjtning i kolonnen, og som består af følgende:
 - 3.3.1. Ovn med termostat til kolonnerne, der kan holde den valgte temperatur inden for $\pm 1^\circ\text{C}$.
 - 3.3.2. Kold injektor til direkte indsprøjtning i kolonnen.
 - 3.3.3. Flammeioniseringsdetektor og konverter/forstærker.
 - 3.3.4. Skriver/integrator, der kan fungere med konverter/-forstærkeren (3.3.3), responstid under 1 sekund, med variabel papirhastighed.
 - 3.3.5. Kapillarkolonne af glas eller sintret kvarts, 10-15 mm lang, 0,25-0,32 mm indvendig diameter, coated med SE-52 eller SE-54 eller tilsvarende i en ensartet lagtykkelse på 0,10-0,30 μm .
- 3.4. Mikrosprøjte på 10 μl med hærdet nål til direkte indsprøjtning i kolonnen.

4. REAGENSER

- 4.1. Kiselgel, 70-230 mesh, artikel 7754 Merck.

Gelen anbringes i ovnen ved 500°C i fire timer. Henstilles til afkøling, hvorefter der tilsættes 2 % vand. Der rystes omhyggeligt for at homogenisere opslæmning. Opbevares i mørke i mindst tolv timer inden brug.
- 4.2. n-hexan til kromatografering.
- 4.3. Ethylether til kromatografering.
- 4.4. n-heptan til kromatografering.
- 4.5. Standardopløsning af 0,1 % (m/v) laurylarachidat i hexan (intern standard).
- 4.6. Bæregas: hydrogen, ren, til gaskromatografering.
- 4.7. Hjælpegasser:
 - hydrogen, ren, til gaskromatografering
 - luft, ren, til gaskromatografering.

5. FREMGANGSMÅDE

- 5.1. Adskillelse af voksfraktionen
- 5.1.1. Fremstilling af kromatografikolonnen.

15 g kiselgel tilsat 2 % vand opslæmnes i vandfri n-hexan og indsprøjtes i kolonnen.

Hensættes til bundfældning. Fuldstændig bundfældning foretages ved hjælp af en el-vibrator for at opnå større homogenitet. 30 ml n-hexan filtreres for at fjerne eventuelle urenheder.
- 5.1.2. Kolonnekromatografi

Der afvejes nøjagtig 500 mg af prøven i en 25 ml kolbe og tilsættes en passende mængde intern standard afhængig af det skønnede voksindhold, f.eks. tilsættes 0,1 mg laurylarachidat til presset olivenolie og 0,25-0,5 mg til ekstraheret olivenolie.

Den tilberedte prøve overføres til kromatografikolonnen, der er fremstillet efter 5.1.1, ved hjælp af to 2 ml portioner n-hexan.

Der aftappes opløsningsmiddel, indtil væskeoverfladen står 1 mm over kolonnematerialet. Derefter startes elueringen. 140 ml af n-hexan/ethyletherblandingen opsamles i forholdet 99 : 1 med en hastighed på ca. 15 dråber pr. 10 sekunder (2,1 ml/minut).

Den derved fremkomne fraktion tørres i en rotationsfordamper, indtil opløsningsmidlet næsten helt er forsvundet. De sidste 2 eller 3 ml opløsningsmiddel fjernes ved hjælp af en svar nitrogenstrøm, og derefter tilsættes 10 ml n-heptan.

5.2. Gaskromatografisk analyse

5.2.1. Indledende procedure : konditionering af kolonnen

5.2.1.1. Kolonnen påmonteres gaskromatografen, idet den ene ende forbindes med injektionssystemet og den anden ende med detektoren.

Gaskromatografien kontrolleres (detektors og skrifters ydeevne osv.).

5.2.1.2. Hvis kolonnen benyttes for første gang, kan det anbefales at konditionere den. En let strøm gas ledes gennem kolonnen, hvorefter gaskromatografiapparatet sættes i gng. Der opvarmes gradvis til mindst 20° C over driftstemperaturen (anmærkning). Denne temperatur holdes i mindst to timer, hvorefter apparatet reguleres efter arbejdsbetingelserne (gasstrømmen reguleres, der tændes for flammen, der tilsluttes til den elektroniske skriver, kolonneovens temperatur reguleres, detektoren reguleres osv.). Signalet registreres med en følsomhed på mindst det dobbelte af den, der kræves for at foretage analysen. Basislinjen bør være lineær uden nogen form for toppe og må ikke udvise nogen forstyrrelser.

En negativ retlinjet forstyrrelse tyder på, at kolonnen ikke er korrekt forbundet. En positiv forstyrrelse er tegn på, at kolonnen ikke er blevet ordentligt konditioneret.

Anmærkning : Konditioneringstemperaturen skal altid holdes mindst 20° C under den maksimumstemperatur, der er angivet for den anvendte eluent.

5.2.2. Valg af arbejdsbetingelser

5.2.2.1. Arbejdsbetingelserne er normalt som følger :

- kolonnetemperatur : 80° C til at begynde med stigende med 30 °C/minut til 120 °C med derpå følgende programmering til en stigning på 5 °C/minut op til 340 °C
- detektortemperatur : 350° C
- bæregassens lineære hastighed : hydrogen, 20-35 cm/sekund
- instrumentfølsomhed : 4-16 gange minimumsdæmpningsindstillingen
- skriverens følsomhed : 1-2 mV fra skalaens nederste ende
- papirhastighed : 30 cm/time
- indsprøjet mængde : 0,5-1 µl opløsningsmiddel.

Disse betingelser kan ændres, så de passer til kolonnens og gaskromatografiapparatets karakteristika (for at opnå kromatogrammer, der opfylder følgende betingelser : retentionstiden for C₃₂ intern standard skal være 25 ± 2 minutter, og voksernes mest repræsentative top skal ligge mellem 60 og 100 % fra skalaens nederste ende).

5.2.2.2. Parametrene for toppenes integration bestemmes på en sådan måde, at der opnås en korrekt evaluering af toppenes arealer.

5.2.3. Analyseprocedure

5.2.3.1. 1 µl af opløsningsmidlet opsuges med 10 µl mikrosprøjten. Stemplet trækkes tilbage, indtil nålen er tom. Nålen indføres i injektionssystemet, og der indsprøjtes hurtigt efter 1-2 sekunder. Efter ca. 5 sekunder trækkes nålen forsigtigt ud.

5.2.3.2. Registreringen fortsætter, indtil alle vokserne er helt eluerede.

Basislinjen skal altid opfylde de fastsatte betingelser (5.2.1.2).

5.2.4. Identifikation af toppene

Toppene identificeres ud fra retentionstiderne, idet de sammenlignes med blandinger af vokser med kendte retentionstider analyseret under samme betingelser.

Figur 1 viser et vokskromatogram af jomfruolivenolie.

5.2.5. Kvantitativ analyse

5.2.5.1. Toppenes arealer svarende til den interne standard og de alifatiske estere fra C₄₀ til C₄₆ bestemmes ved hjælp af integratoren.

5.2.5.2. Voksindholdet i hver af estererne bestemmes i mg/kg fedtstof efter formlen :

$$\text{ester (mg/kg)} = \frac{A_x \cdot m_s \cdot 100}{A_s \cdot m}$$

hvor : A_x = er arealet svarende til toppen for hver enkelt ester

A_s = er arealet svarende til laurylarachidatoppen

m_s = er massen af det tilsatte laurylarachidat i milligram

m = er massen af den prøve, der er udtaget til analyse, i gram.

6. FORMULERING AF RESULTATERNE

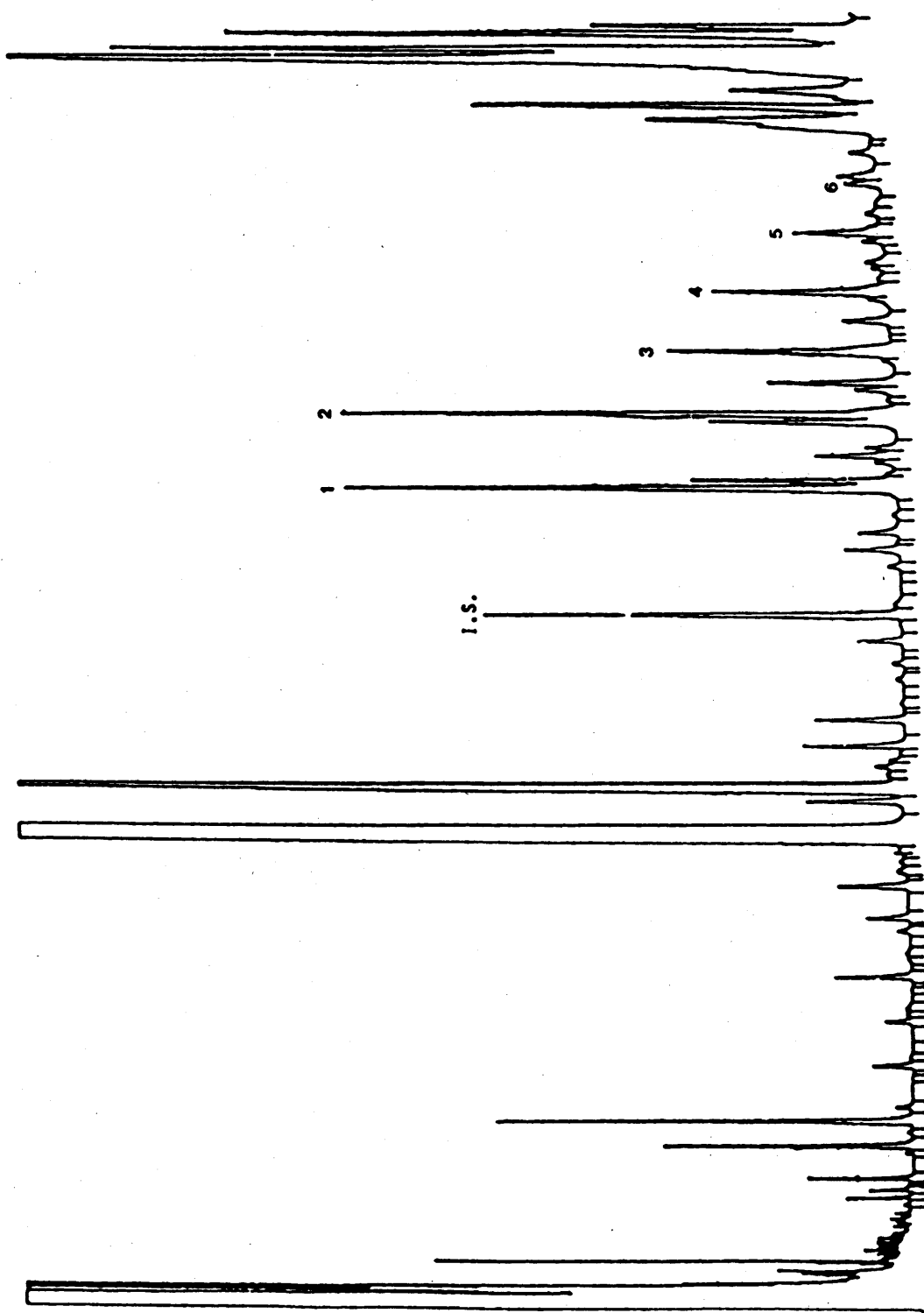
De forskellige voksindhold og summen af disse indhold angives i mg/kg fedtstof.

APPENDIKS

Bestemmelse af gassens lineære hastighed

1-3 µl methan (propan) indsprøjtes i gaskromatografiapparatet, efter at det er tilpasset de normale arbejdsbetingelser. Den tid, som det tager gassen af strømme gennem kolonnen, fra det øjeblik den indsprøjtes, til toppen viser sig, måles (tM).

Den lineære hastighed i cm/sek. udtrykkes ved formlen L/tM, hvor L er kolonnens længde i cm og tM tiden målt i sekunder.

FIGUR 1: *Vokabromatogram af en jomfruolivencolie*

I.S. = Intern standard Ester C32

1 = Estere C₃₆2 = Estere C₃₈3 = Estere C₄₀4 = Estere C₄₂5 = Estere C₄₄6 = Estere C₄₆

11. I bilag V, punkt 4.11, ændres »5 %« til »2 %«.
12. I bilag V, punkt 5.1.1, første afsnit, udgår »frøolie eller«.
13. I bilag V, punkt 5.1.1, andet afsnit, udgår »og animalske eller vegetabiliske fedtstoffer«.
14. I bilag V, punkt 5.1.1, tilføjes i slutningen følgende : »eller der anvendes betulinol i stedet for cholestanol«.
15. I bilag V, punkt 5.4.5.2, udgår »i kvadratmillimeter«.
16. I bilag VI, punkt 6, udgår »i kvadratmillimeter«.
17. I bilag IX affattes punkt 3.4 således :
 - »3.4. En kromatografisøjle, hvis øverste del er 270 mm lang med en diameter på 35 mm, og hvis nederste del er 270 ml lang med en diameter på 10 mm.«
18. I bilag IX, punkt 4.1, udgår andet led.
19. I bilag XIII ændres overskriften »Raffineringsbevis« til »Neutralisation og blegning af olivenolie i laboratoriet«.
20. Bilag XIV affattes således :

»BILAG XIV

SUPPLERENDE BESTEMMELSER NR. 2, 3 OG 4 TIL KAPITEL 15 I DEN KOMBINEREDE NOMENKLATUR

2.A. Under KN-kode 1509 og 1510 henhører kun olie, som udelukkende er fremstillet af oliven, hvis analytiske karakteristika med hensyn til fedtsyre- og sterolindhold er som anført nedenfor.

Tabel I: Fedtsyreindhold i vægtprocent af fedtsyrer i alt		Tabel II: Sterolindhold i vægtprocent af steroler i alt	
Myristinsyre	M 0,1	Kolesterol	M 0,5
Linolensyre	M 0,9	Brassicasterol	M 0,2
Arachinsyre	M 0,7	Campesterol	M 4,0
Eicosansyre	M 0,5	Stigmasterol ⁽¹⁾	< Campesterol
Behensyre	M 0,3	β -sitosterol ⁽²⁾	m 93,0
Lignocerinsyre	M 0,5	Δ -7-stigmasterol	M 0,5

m = minimum

M = maksimum

⁽¹⁾ Betingelsen gælder ikke for bomolie (pos. 1509 10 10) eller for rå olie af olivenpresserester (pos. 1510 00 10).

⁽²⁾ Δ -5, 23-stigmastadienol + clerosterol + β -sitosterol + sitostanol + Δ -5-avenasterol + Δ -5, 24-stigmastadienol.

Kemisk modificeret olivenolie (især reesterificeret olie) og blandinger af olivenolie med anden olie henhører ikke under KN-kode 1509 og 1510. Tilstedeværelsen af reesterificeret olivenolie eller anden olie konstateres efter metoderne i bilag V, VII, X A og X B til forordning (EØF) nr. 2568/91.

B. Under pos. 1509 10 henhører kun olivenolie som defineret i punkt I og II nedenfor, der udelukkende er fremstillet ved mekaniske eller andre fysiske processer under betingelser — især varmebehandling — uden indflydelse på oliens sammensætning, og som ikke har undergået anden behandling end vask, bundfældning, centrifugering og filtrering. Olie fremstillet af oliven ved hjælp af opløsningsmidler henhører under KN-kode 1510).

I. Som »bomolie« (pos. 1509 10 10) betragtes uanset syreindholdet olie med følgende karakteristika :

- a) et indhold af alifatiske alkoholer på ikke over 400 mg/kg
- b) et indhold af erytrodiol og uvaol på ikke over 4,5 %
- c) et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,3 %
- d) summen af transoleiniserer udgør under 0,10 % og summen af translinolisomerer + translinoleniserer udgør under 0,10 %
- e) samt et eller flere af følgende karakteristika :
 - 1) et peroxidtal på over 20 mekv aktiv oxygen/kg
 - 2) et indhold af flygtige, halogenerede opløsningsmidler på i alt 0,2 mg/kg eller over 0,1 mg/kg for mindst et af dem
 - 3) en ekstinktionskoefficient K_{270} , der er på over 0,25, og som efter behandling med aktiveret aluminiumoxid ikke er på over 0,11. Olie med et indhold af frie fedtsyrer, beregnet som oliesyre, på over 3,3 g/100 g kan nemlig efter behandling med aktiveret aluminiumoxid efter metoden i bilag IX til forordning (EØF) nr. 2568/91 have en ekstinktionskoefficient K_{270} på over 0,10. I så fald skal olien efter neutralisation og blegning i laboratoriet efter metoden i bilag XIII til forordning (EØF) nr. 2568/91 have følgende karakteristika :
 - en ekstinktionskoefficient K_{270} på ikke over 1,20
 - en variation (ΔK) i ekstinktionskoefficienten i bølgelængdeområdet omkring 270 nm på over 0,01, men ikke over 0,16
 hvor

$$\Delta K = K_m - 0,5 (K_{m-4} + K_{m+4})$$

$$K_m$$
 = er ekstinktionskoefficienten for de i området omkring 270 nm liggende bølgelængder, som ligger i absorptionskurvens maksimum

$$K_{m-4}$$
 og K_{m+4} = er ekstinktionskoefficienterne for bølgelængder, der ligger henholdsvis 4 nm lavere eller højere end ved K_m
 - 4) organoleptiske egenskaber, der indbefatter påviselige mangler, som overstiger grænserne for det acceptable, og en panelbedømmelse, som giver under 3,5 point, jf. bilag XII til forordning (EØF) nr. 2568/91.

II. Som »anden jomfruolie« (pos. 1509 10 90) betragtes olivenolie med følgende karakteristika :

- a) et syreindhold, beregnet som oliesyre, på ikke over 3,3 g/100 g
- b) et peroxidtal på ikke over 20 mekv aktiv oxygen/kg
- c) et indhold af alifatiske alkoholer på ikke over 300 mg/kg
- d) et indhold af flygtige, halogenerede opløsningsmidler på i alt 0,2 mg/kg og for hvert af dem et indhold på ikke over 0,1 mg/kg
- e) en ekstinktionskoefficient K_{270} , der er på ikke over 0,25, og som efter behandling med aktiveret aluminiumoxid ikke er på over 0,10
- f) en variation (ΔK) i ekstinktionskoefficienten i bølgelængdeområdet omkring 270 nm på ikke over 0,01
- g) organoleptiske egenskaber, der indbefatter påviselige mangler, som overstiger grænserne for det acceptable, og en panelbedømmelse, som giver 3,5 point eller derover, jf. bilag XII til forordning (EØF) nr. 2568/91
- h) et indhold af erytrodiol og uvaol på ikke over 4,5 %
- i) et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,3 %
- j) summen af transoleiniserer udgør under 0,03 % og summen af translinolisomerer + translinoleniserer udgør under 0,03 %

- C. Under pos. 1509 90 00 henføres olivenolie fremstillet af olier henhørende under pos. 1509 10 10 og/eller 1509 10 90, også blandet med jomfruolie, og som har følgende karakteristika :
- a) et syreindhold, beregnet som oliesyre, på ikke over 3,3 g/100 g
 - b) et indhold af alifaktiske alkoholer på ikke over 350 mg/kg
 - c) en ekstinktionskoefficient K_{270} , der er på over 0,25, men ikke over 1,20, og som efter behandling med aktiveret aluminiumoxid er på over 0,10
 - d) en variation (ΔK) i ekstinktionskoefficienten i bølglængdeområdet omkring 270 nm på over 0,01, men ikke over 0,16
 - e) et indhold af erytrodiol og uvaol på ikke over 4,5 %
 - f) et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,5 %
 - g) summen af transoleinisoimerer udgør under 0,20 % og summen af translinolisomerer + translinolenisoimerer udgør under 0,30 %.
- D. Som »rå olie« (pos. 1510 00 10) betragtes olie, bl.a. olie af olivenpresserester, som har følgende karakteristika :
- a) et syreindhold, beregnet som oliesyre, på mindst 2 g/100 g
 - b) et indhold af erytrodiol og uvaol på mindst 12 %
 - c) et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,8 %
 - d) summen af transoleinisoimerer udgør under 0,20 % og summen af translinolisomerer + translinolenisoimerer udgør under 0,10 %
- E. Under pos. 1510 00 90 henføres såvel olie fremstillet ved behandling af olier henhørende under pos. 1510 00 10, også blandet med jomfruolie, som olie, der ikke har de i bestemmelse nr. 2 B, 2 C og 2 D omhandlede karakteristika. Olie henhørende under denne pos. skal have et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 2 %, og summen af på under 0,40 % og summen af translinolisomerer + translinolenisoimerer på under 0,35 %.
3. Pos. 1522 00 31 og 1522 00 39 omfatter ikke følgende :
- a) restprodukter fra behandling af fedtstoffer, som indeholder olie, hvis jodtal som bestemt efter metoden i bilag XVI til forordning (EØF) nr. 2568/91 er under 70 eller over 100
 - b) restprodukter fra behandlingen af fedtstoffer, som indeholder olie, hvis jodtal er mellem 70 og 100, men hvor arealet af den top, der svarer til retentionstiden for β -sitosterol (*) som bestemt efter bilag V i forordning (EØF) nr. 2568/91 udgør mindre end 93 % af summen af steroltoppenes arealer.
- (*) Δ -5, 23-stigmastadienol + clerosterol - β -sitosterol + sitostanol + Δ -5-avenasterol + Δ 5, 24-stigmastadienol.
4. Til bestemmelse af ovenstående produkters karakteristika anvendes analysemetoderne i bilagene til forordning (EØF) nr. 2568/91.