

I

(Retsakter hvis offentliggørelse er obligatorisk)

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 656/95

af 28. marts 1995

om ændring af forordning (EØF) nr. 2568/91 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder samt om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 3179/93⁽²⁾, særlig artikel 35a,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif⁽³⁾, senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 3330/94⁽⁴⁾, særlig artikel 9, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91⁽⁵⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 2632/94⁽⁶⁾, fastsættes der kendetegn for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte analysemetoder; ved forordning (EØF) nr. 2568/91 ændredes endvidere supplerende bestemmelse nr. 2, 3 og 4 til kapitel 15 i den kombinerede nomenklatur, der udgør bilag I til nævnte forordning;

som følge af udviklingen inden for forskningen bør kendetegnene for olivenolie som defineret ved forordning (EØF) nr. 2568/91 tilpasses, således at de markedsførte produkters renhed forøges, ligesom det bør fastsættes, hvilken analysemetode der skal anvendes i den forbindelse;

erfaringerne har vist, at det er nødvendigt at foretage visse tilpasninger af metoden til bestemmelse af indholdet af trilinolein; med henblik på den videre harmonisering

med Det Internationale Olivenråds internationale normer bør der desuden ske en tilpasning af visse grænseværdier vedrørende kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester;

på grund af ændringen af de pågældende kendetegn for olivenolie er det nødvendigt at ændre supplerende bestemmelse nr. 2, 3 og 4 til kapitel 15 i den kombinerede nomenklatur;

eftersom tilpasningen til de nye normer og iværksættelsen af de fornødne foranstaltninger til anvendelse heraf kræver en vis tid og for ikke at skabe forstyrrelser i handelen, bør ikrafttrædelsen af denne forordning udskydes med ca. to måneder, ligesom det bør tillades, at olivenolie, der er emballeret inden forordningens ikrafttræden, fortsat afsættes i en begrænset periode;

forordning (EØF) nr. 2658/87 og (EØF) nr. 2568/91, hvis bilag har ændret de gældende supplerende bestemmelser, bør derfor ændres;

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 2 indsættes følgende led:

— til bestemmelse af indholdet af stigmastadiener, metoden i bilag XVII.

2) Bilagene ændres i overensstemmelse med bilag I til nærværende forordning.

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

⁽²⁾ EFT nr. L 285 af 20. 11. 1993, s. 9.

⁽³⁾ EFT nr. L 256 af 7. 9. 1987, s. 1.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 350 af 31. 12. 1994, s. 51.

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

⁽⁶⁾ EFT nr. L 280 af 29. 10. 1994, s. 43.

Artikel 2

Supplerende bestemmelse nr. 2, 3 og 4 til kapitel 15 i den kombinerede nomenklatur i bilag I til forordning (EØF) nr. 2658/87 affattes som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

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

Den anvendes ikke for olivenolie og olie af olivenpresserester, der er emballeret inden dens ikrafttræden, og som afsættes indtil udgangen af den tiende måned efter ikrafttrædel-
sen.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. marts 1995.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

BILAG I

1. I resuméet af bilagene til forordning (EØF) nr. 2568/91 ind sættes følgende:

»Bilag XVII: Metode til bestemmelse af indholdet af stigmastadiener i vegetabiliske olier84».

2. Bilag I affattes således:

»BILAG I

KARAKTERISTIKA VED OLIVENOLIE

Type	Surhedsgrad %	Peroxid- tal meq O ₂ /kg	Halo- generede opløsnings- midler mg/kg (1)	Voksler mg/kg	Mættede fedtsyrer i 2-stil- lingen i trigly- cerid %	Stigma- stadiener (2)	Erythrodiol + uvaol %	Trilino- lein %	Kolesterol %	Brassi- casterol %	Cam- pesterol %	Stigma- sterol %	Beta- sitoste- rol (3) %	Delta-7- stigma- sterol %	Steroler i alt mg/kg
1. Jomfruolie ekstra	M 1,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
2. Jomfruolie	M 2,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
3. Jomfruolie almindelig	M 3,3	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
4. Bomolie	m 3,3	m 20	m 0,20	M 350	M 1,3	M 0,50	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 1000
5. Olivenolie raffineret	M 0,5	M 5	M 0,20	M 350	M 1,5		M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
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 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
7. Rå olivenolie af presse- rester	m 2,0	—	—	—	M 1,8		m 12	M 0,7	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 2500
8. Raffineret olivenolie af presserester	M 0,5	M 5	M 0,20	—	M 2,0		m 12	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1800
9. Olivenolie af presserester	M 1,5	M 15	M 0,20	> 350	M 2,0		> 4,5	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1600

M = maksimum, m = minimum.

(1) Total maksimalgrænseværdi for forbindelser detekteret ved elektronindfangningsdetektor.

For de enkelte påviste bestanddele er den maksimale grænseværdi 0,10 mg/kg

(2) Summen af isomerer, der eventuelt kan adskilles på kapillarkolonne.

(3) Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + sitosterol + stigosterol + stigosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.

NB:

En olie deklarerer, hvis blot en enkelt egenskab ligger uden for de fastsatte grænser.

Type	Fettsyresammensætning						Summen af transolien-syreisomerer	Summen af translinol- og translinol-syreisomerer %	K ₂₃₂	K ₂₇₀	K ₂₇₀ med aluminium-oxid	Delta-K	Panel-bedømmelse
	Myristin %	Linolen %	Arachin %	Eicosan %	Behen %	Lignocerin %							
1. Jomfruolie ekstra	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,50	M 0,20	M 0,10	M 0,01	m 6,5
2. Jomfruolie	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,60	M 0,25	M 0,10	M 0,01	m 5,5
3. Olivenolie, almindelig	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,60	M 0,25	M 0,10	M 0,01	m 3,5
4. Børnolie	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,10	M 0,10	M 3,70	M 0,25	M 0,11	—	< 3,5
5. Olivenolie, raffineret	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,20	M 0,30	M 3,40	M 1,20	—	M 0,16	—
6. Olivenolie	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,20	M 0,30	M 3,30	M 1,00	—	M 0,13	—
7. Rå olivenolie af presserester	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,20	M 0,10	—	—	—	—	—
8. Raffineret olivenolie af presserester	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,40	M 0,35	M 5,50	M 2,50	—	M 0,25	—
9. Olivenolie af presserester	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,40	M 0,35	M 5,30	M 2,00	—	M 0,20	—

M = maksimum; m = minimum.

NB:

En olie dekklases, hvis blot en enkelt egenskab ligger uden for de fastsatte grænser.

Med henblik på at fastslå renheden bestemmes K₂₇₀ efter behandling med aluminiumoxid, når K₂₇₀ overstiger grænsen for den pågældende kategori.*

3. Note 5 i bilag VIII affattes således :

»Note 5 :

For bomolie og rå olie af olivenpresserester er det for at opnå en tilfredsstillende separation mellem toppen for trilinolein og nabotoppene eller interfererende stoffer nødvendigt forud at rense olien efter følgende metode :

200 µl olie absorberes uden fortynding på en siliciumkolonne til fast stof/væske-ekstraktion (af typen SEP PAK silica cartridge-waters part. nr. 51900).

Triglyceriderne elueres med 20 ml vandfrit hexan til HPLC i højst 20 sekunder.

Det eluerede produkt tørres i en nitrogenstrøm og genopløses i isopropanol eller acetone (5 ml). Der injiceres 10-20 µl i HPLC. Det må kontrolleres, at oliens fedtsyreindhold er det samme før og efter rensningen inden for den fejlmargen, analysemetoden tillader.»

4. Følgende bilag indsættes som bilag XVII :

»BILAG XVII

METODE TIL BESTEMMELSE AF STIGMASTADIENER I VEGETABILSKE OLIER

1. FORMÅL

Bestemmelse af stigmastadiener i vegetabiliske olier indeholdende lave koncentrationer af disse kulbrinter, navnlig i jomfruolie og råolie af olivenpresserester.

2. OMRÅDE

Metoden kan anvendes på alle vegetabiliske olier, selv om målinger kun er pålidelige, hvis indholdet af de pågældende kulbrinter er på mellem 0,01 og 4,0 mg/kg. Metoden er særligt velegnet til at påvise tilstedeværelsen af raffinerede vegetabiliske olier (oliven, olivenrester, solsikke, palme osv.) i jomfruolie, da raffinerede olier indeholder stigmastadiener, og jomfruolie ikke gør det.

3. PRINCIP

Isolation af uforsæbelige stoffer. Separation af den steroide kulbrintefraktion ved søjlekromatografi på silicagel og analyse ved kapillargaskromatografi.

4. APPARATUR

4.1. 250 ml kolber, der er egnet til brug med tilbagesvaler

4.2. Skilletragte, kapacitet 500 ml

4.3. 100 ml rundbandede kolber

4.4. Rotationsfordamper

4.5. Kromatografisøjle af glas (1,5-2,0 cm indvendig diameter × 50 cm længde) med teflonprop og en tot glasuldsfibre eller sintret glasskive i bunden. Til tilberedning af en silicagelsøjle hældes hexan på kromatografisøjlen til en dybde på ca. 5 cm, hvorefter der fyldes op med en opslæmning af silicagel i hexan (15 g i 40 ml) ved hjælp af små mængder hexan. Henstilles til bundfældning, som afsluttes med let sammenrystning. Der tilsættes vandfrit natriumsulfat til en højde på ca. 0,5 cm, og til slut elueres den overskydende hexan.

4.6. Gaskromatograf med flammeioniseringsdetektor, splitinjektor eller kold søjle-injektor og en ovn, der kan programmeres til en nøjagtighed på $\pm 1^\circ\text{C}$.

4.7. Kapillarsøjle med sintret silica til gaskromatografi (0,25 eller 0,32 mm indvendig diameter × 25 m længde) belagt med en 5 % phenylmethylsiliconfase, 0,25 µm filmtykkelse.

Note 1.

Der kan bruges andre søjler med lignende eller lavere polaritet.

- 4.8. Skriver/integrator med mulighed for integration over hver enkelt top.
- 4.9. 5-10 µl mikroinjektionssprøjte til gaskromatografi med cementeret nål.
- 4.10. Elektrisk varmekappe eller varmeplade.

5. REAGENSER

Alle reagenser bør være af analytisk renhed, medmindre andet er angivet. Det benyttede vand bør være destilleret vand eller vand af mindst tilsvarende renhed.

- 5.1. Hexan eller blanding af alkaner med kogepunktsinterval på 65-70 °C destilleret med rektificeringssøjle.

Note 2.

Opløsningsmidlet skal være destilleret for at fjerne urenheder.

- 5.2. 96 v/v ethanol.
- 5.3. Vandfrit natriumsulfat.
- 5.4. 10 % alkoholisk kaliumhydroxidopløsning. Der tilsættes 10 ml vand til 50 g natriumoxid og omrøres. Derpå opløses blandingen i ethanol til 500 ml.

Note 3.

Alkoholisk kaliumhydroxid bliver brun ved henstand. Den bør tilberedes frisk hver dag og opbevares i godt tilproppede, brune glasflasker.

- 5.5. Silicagel 60 til søjlekromatografi, 70-230 mesh (Merck ref. 7734 el.lign.).

Note 4.

Normalt kan silicagel bruges direkte fra beholderen uden behandling. Imidlertid kan nogle batcher silica vise lav aktivitet, som giver ringe kromatografiske separationer. Derfor bør silicagelen behandles således: Silicagelen deaktiveres ved opvarmning i mindst fire timer ved 550 °C. Efter opvarmning anbringes silicagelen i en eksikator, hvor gelen afkøler, og derefter overføres silicagelen til en kolbe med prop. Der tilsættes 2 % vand og omrystes, til der ikke længere kan ses klumper, og pulveret flyder frit.

Hvis batcher af silicagel giver kromatogrammer med interfererende toppe, bør silicagelen behandles som beskrevet ovenfor. Som alternativ kan der benyttes ekstraren silicagel 60 (Merck ref. 7754).

- 5.6. Stamopløsning (200 ppm) af cholesta-3,5-dien (Sigma, 99 % renhed) i hexan (10 mg i 50 ml).
- 5.7. Standardopløsning af cholesta-3,5-dien i hexan ved en koncentration på 20 ppm fremkommet ved fortynding af ovennævnte opløsning.

Note 5.

Hvis opløsninger som nævnt i 5.6 og 5.7 holdes ved under 4 °C, forringes de ikke i løbet af i hvert fald de første fire måneder.

- 5.8. Opløsning af n-nonacosan i hexan i en koncentration på ca. 100 ppm.
- 5.9. Bæregas til kromatografi: helium eller hydrogen af 99,9990 % renhed.
- 5.10. Hjelpegasser til flammeioniseringsdetektor: hydrogen af 99,9990 % renhed og renset luft.

6. FREMGANGSMÅDE**6.1. Fremstilling af uforsæbeligt stof:**

- 6.1.1. 20 ± 0,1 g olie afvejes i en 250 ml kolbe (4.1), der tilsættes 1 ml af standardopløsningen af cholesta-3,5-dien (20 µg) og 75 ml 10 % alkoholisk kaliumhydroxid, 10 %. Tilbagesvaleren påsættes, og der opvarmes til svag kogning i 30 minutter. Kolben med prøven fjernes fra varmekilden, og man lader opløsningen køle lidt (den må ikke afkøles helt, da prøven så vil stivne). Der tilsættes 100 ml vand, og opløsningen overføres til en skilletragt (4.2) ved hjælp af 100 ml hexan. Blandingen rystes kraftigt i 30 sekunder, hvorefter man lader den henstå, så lagene kan skilles.

Note 6.

Hvis der dannes en emulsion, som ikke hurtigt forsvinder, tilsættes der små mængder ethanol.

- 6.1.2. Den nedre vandige fase overføres til en anden skilletragt, og der ekstraheres igen med 100 ml hexan. Man lader igen den nedre fase løbe af, og hexanekstrakterne vaskes (samlet i en anden skilletragt) tre gange med hver gang 100 ml blanding af ethanol-vand (1 : 1), indtil der opnås neutral pH-værdi.
- 6.1.3. Hexanopløsningen passerer gennem vandfrit natriumsulfat (50 g), vaskes med 20 ml hexan og inddampes i en rotationsfordamper ved 30 °C og lavt tryk, indtil den er tør.
- 6.2. **Separation af den steroide kulbrinte fraktion :**
- 6.2.1. Det tilbageværende overføres til fraktioneringssøjlen ved hjælp af to 1 ml-portioner hexan. Man lader væskeniiveauet falde til toppen af natriumsulfatet, og den kromatografiske eluering startes med hexan ved en hastighed på ca. 1 ml/min. De første 25-30 ml af elueringen kasseres, og den følgende 40 ml fraktion opsamles. Efter opsamlingen overføres denne fraktion til en 100 ml rundbundet kolbe (4.3).

Note 7.

Den første fraktion indeholder mættede kulbrinter (jf. figur 1a) og den anden fraktion de steroide kulbrinter. Yderligere eluering giver squalen og relaterede forbindelser. For at opnå god separation mellem mættede og steroide kulbrinter kræves der optimering af fraktioneringsmængderne. Med henblik herpå justeres mængden af den første fraktion således, at når den anden fraktion analyseres, er de toppe, som repræsenterer de mættede kulbrinter, lave (jf. figur 1c). Hvis sådanne ikke fremkommer, men standardtoppens intensitet er lav, reduceres mængden. I hvert fald er en komplet separation mellem komponenterne i den første og den anden fraktion unødvendig, da der ikke er nogen overlappende toppe under gaskromatografianalyse, hvis betingelserne justeres som beskrevet i 6.3.1. Optimering af mængden af den anden fraktion er normalt unødvendig, da der er god separation fra de øvrige komponenter. Tilstedeværelsen af en høj top ved en retentionstid på ca. 1,5 min. mindre end standard skyldes squalen og angiver dårlig separation.

- 6.2.2. Den anden fraktion inddampes i en fordamper ved 30 °C og lavt tryk indtil tørhed, og restmængden opløses straks i 0,2 ml hexan. Opløsningen opbevares i køleskab indtil analyse.

Note 8.

Restmængder under 6.1.3 og 6.2.2 bør ikke opbevares tørt ved rumtemperatur. Så snart de er fremkommet, bør opløsningsmidlet tilsættes, og opløsningerne bør opbevares i køleskab.

6.3. Gaskromatografi**6.3.1. Arbejdsbetingelser for splitinjektion :**

- injektortemperatur : 300 °C
- detektortemperatur : 320 °C
- skriver/integrator : parametrene for integration bør sættes, så de giver en korrekt bedømmelse af arealerne. Integration over de enkelte toppe anbefales
- følsomhed : ca. 16 gange mindste dæmpning
- injiceret mængde opløsning : 1 µl
- ovnprogrammeringstemperaturer : initialtemperatur 235 °C i 6 min. og derefter stigende med 2 °C/min. indtil 285 °C
- injektor med splitforhold 1 : 15
- bæregas : helium eller hydrogen ved ca. 120 kPa tryk.

Disse betingelser kan justeres alt efter kromatografens og søjlens evne til at give kromatogrammer, der imødekommer følgende krav : intern standardtop inden for ca. 5 min. af den tid, der er angivet i 6.3.2. Den interne standardtop bør være på mindst 80 % fuldt udslag.

Gaskromatografisystemet skal kontrolleres ved injektion af en blanding af stamopløsningen af cholestadien (5.6) og n-nonacosanopløsning (5.8). Cholesta-3,5-dientoppen skal vise sig før n-nonacosanen (jf. figur 1c). Hvis den ikke fremkommer, kan man vælge mellem to metoder : at bringe ovntemperaturen ned og/eller benytte mindre polære søjler.

6.3.2. Identifikation af toppe

Den interne standardtop viser sig efter ca. 19 min. og stigmasta-3,5-dien ved en relativ retentionstid på ca. 1,29 (jf. figur 1b). Sammen med med stigmasta-3,5-dien forekommer der små mængder af en isomer, som normalt kun giver en enkelt chromatografisk top. Hvis søjlen er for polær eller har stor opløsningssevne, kan isomeren imidlertid vise sig som en lille top før og nær på toppen for stigmasta-3,5-dien (jf. figur 2). For at sikre, at stigmastadienerne elueres som en top, er det tilrådeligt at erstatte søjlen med en mindre polære søjle eller med en søjle med større indvendig diameter.

Note 9.

Der kan fås en stigmastadienreference ved analyse af en raffineret vegetabilsk olie ved at benytte metoden til bestemmelser af steroide kulbrinter. Stigmastadiener fremkalder en signifikant og let identificerbar top.

6.3.3. Kvantitativ analyse

Indholdet af stigmastadiener bestemmes efter formlen :

$$\text{mg/kg stigmastadiener} = \frac{A_s \times M_c}{A_c \times M_o}$$

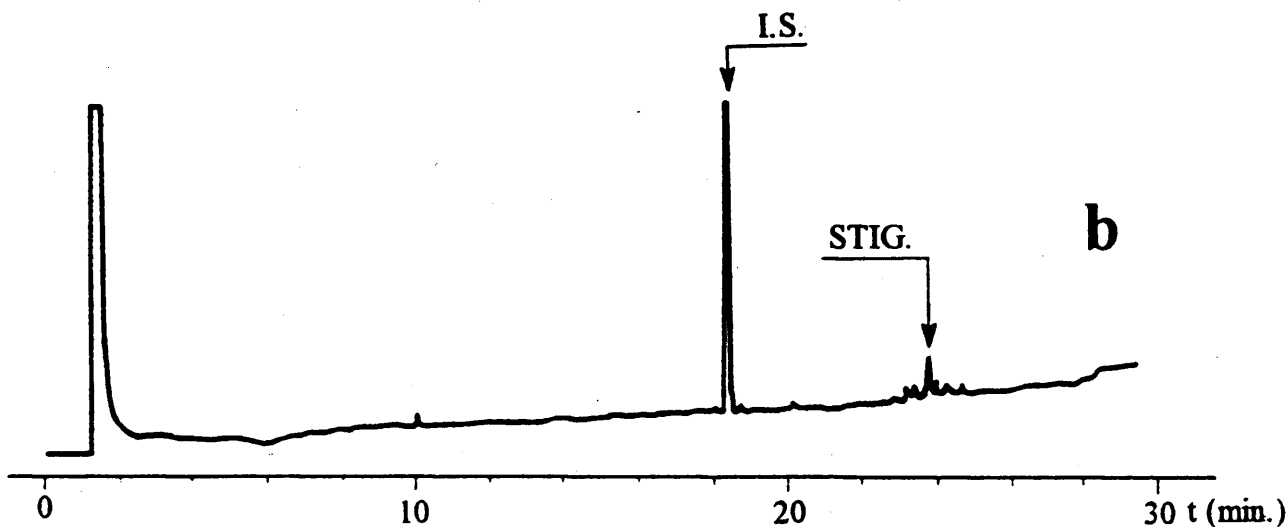
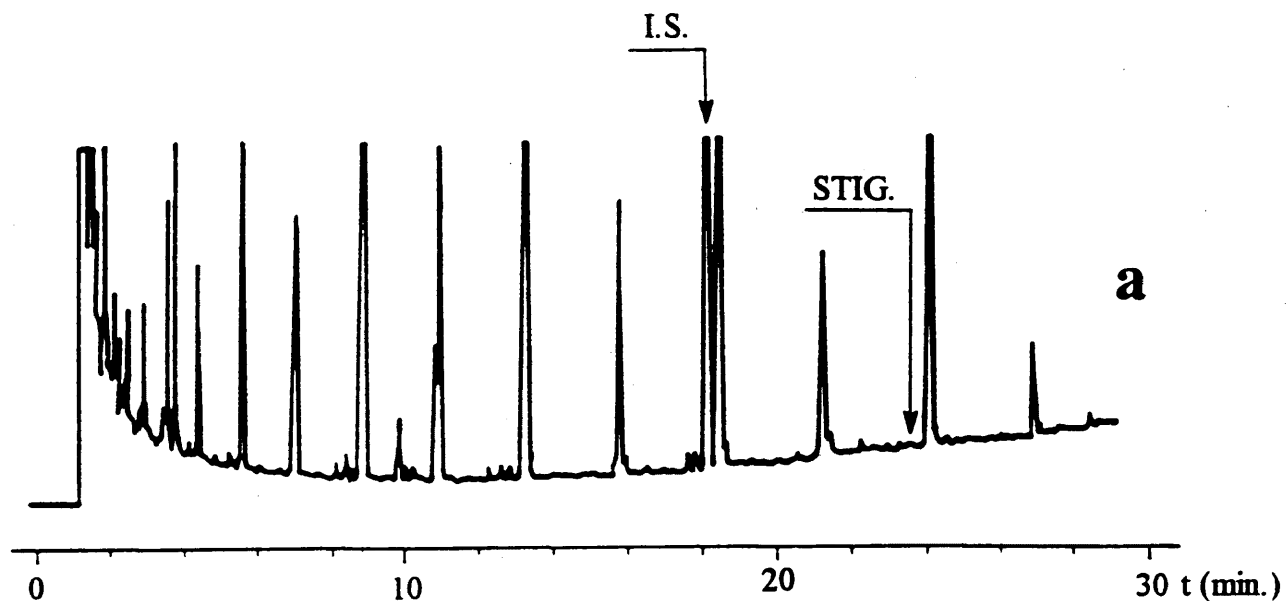
hvor: A_s = areal af stigmastadien (hvis toppen er opløst i to isomerer, summen af de to toppes arealer)

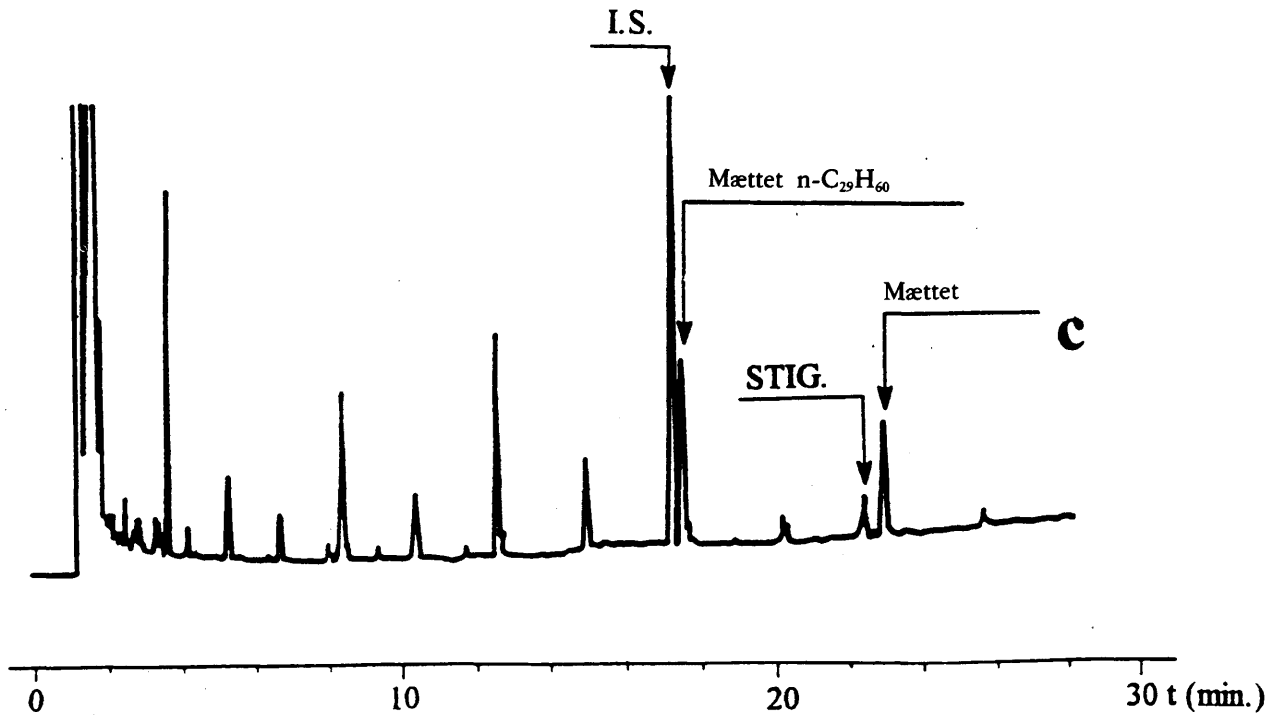
A_c = areal af interne standard (cholestadien)

M_c = massen af tilsat standard i mikrogram

M_o = massen af olie i g.

Påvisningsgrænse : Ca. 0,01 mg/kg.*

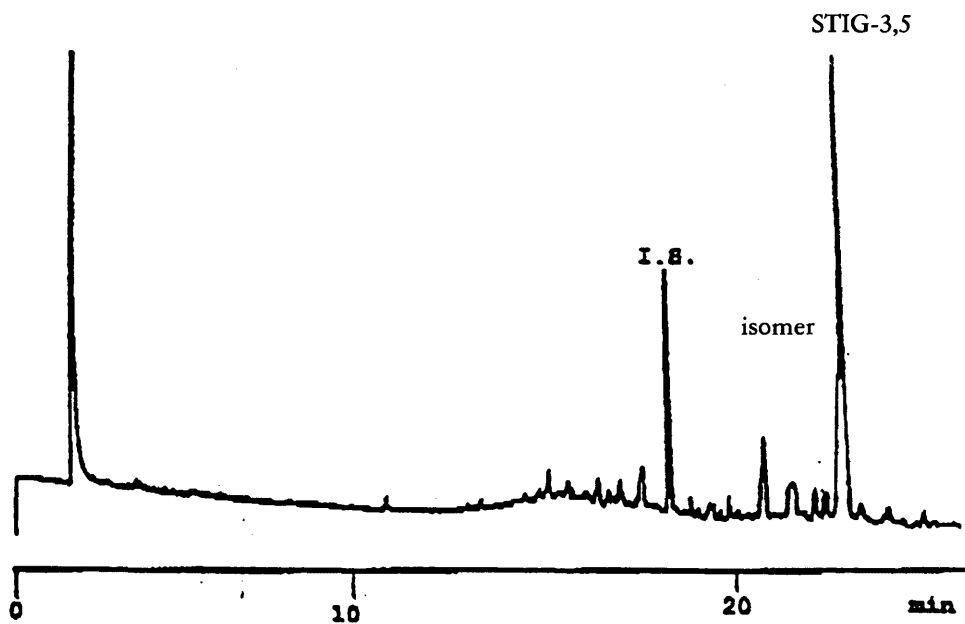




Figur 1

Gaskromatogrammer fra olivenolieprøver analyseret på en kapillarsøjle med sintret silica (0,25 mm indvendig diameter \times 25 m), belagt med 5 % phenylmethylsilicone, 0,25 μ m filmtykkelse.

- Første fraktion (30 ml) fra jomfruolie tilsat standardopløsning.
- Anden fraktion (40 ml) fra olivenolie indeholdende 0,10 mg/kg stigmastadiener.
- Anden fraktion (40 ml) indeholdende en lille smule af den første fraktion.



Figur 2

Gaskromatogrammer fra en prøve af raffineret olivenolie analyseret på en D-5-søjle, der viser stigmasta-3,5-diens isomer.

BILAG II

2. A. Under pos. 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

Fedtsyrer	Procent
Myristinsyre	M 0,05
Linolensyre	M 0,9
Arachinsyre	M 0,6
Eicosansyre	M 0,4
Behensyre ⁽¹⁾	M 0,3
Lignocerinsyre	M 0,2

M = maksimum.

⁽¹⁾ M 0,2 af olie under pos. 1509.

Tabel II

Sterolindhold i vægtprocent af steroler i alt

Steroler	Procent
Kolesterol	M 0,5
Brassicasterol ⁽¹⁾	M 0,1
Campesterol	M 4,0
Stigmasterol ⁽²⁾	< Campesterol
Beta-sitosterol ⁽³⁾	m 93,0
Delta-7-stigmasterol	M 0,5

m = minimum.

M = maksimum.

⁽¹⁾ M 0,2 indtil 31. oktober 1995.

⁽²⁾ Betingelsen gælder ikke for bomolie (pos. 1509 10 10) eller for rå olie af olivenpresserester (pos. 1510 00 10).

⁽³⁾ Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.

Kemisk modificeret olivenolie (især reesterificeret olie) og blandinger af olivenolie med anden olie henhører ikke under pos. 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 varmebetingelser — 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 pos. 1510.

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

- et voksindhold på ikke over 350 mg/kg
- et indhold af erytrodiol og uvaol på ikke over 4,5 %
- et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,3 %
- summen af transoleiniserer på ikke over 0,10 % og summen af translinolisomerer + translinoleniserer på ikke over 0,10 %

samt

e) et eller flere af følgende karakteristika :

- 1) et peroxidtal på mindst 20 mekv aktiv oxygen/kg
- 2) et indhold af flygtige, halogenerede opløsningsmidler på mindst 0,20 mg/kg eller på mindst 0,10 mg/kg for mindst et af dem
- 3) en ekstinktionskoefficient K_{270} , der er på mindst 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 absorptionsskurven 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

- 5) et indhold af stigmastadiener på ikke over 0,50 mg/kg.

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 voksindhold på ikke over 250 mg/kg
- d) et indhold af flygtige, halogenerede opløsningsmidler på i alt 0,20 mg/kg og for hvert af dem et indhold på ikke over 0,10 mg/kg
- e) en ekstinktionskoefficient K_{270} , der er på ikke over 0,25, og som efter behandling med aktiveret aluminiumoxid ikke er på ikke 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 %
- ij) et indhold af mættede fedtsyrer i triglyceriderne i 2-stillingen på ikke over 1,3 %
- k) summen af transoleinomerer på mindst 0,05 % og summen af translinolisomerer + translinolenisomerer på mindst 0,05 %
- l) et indhold af stigmastadiener på ikke over 0,15 mg/kg.

C. Under pos. 1509 90 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 1,5 g/100 g
- b) et voksindhold på ikke over 350 mg/kg
- c) en ekstinktionskoefficient K_{270} på ikke over 1,0
- d) variationer i ekstinktionskoefficienten (ΔK) i bølgelængdeområdet omkring 270 nm på ikke over 0,13
- 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 transoleinomerer på ikke over 0,20 % og summen af translinolisomerer + translinolenisomerer på ikke over 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 på ikke over 0,20 % og summen af translinolisomerer + translinolenisoimerer på ikke over 0,10 %.
- E. Under pos. 1510 00 90 henhøres 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 2,0 %, 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 behandlingen af fedtstoffer, som indeholder olie, hvis jodtal efter 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 beta-sitosterol⁽¹⁾, som bestemt efter bilag V i forordning (EØF) nr. 2568/91, udgør mindre end 93,0 % af summen af steroltoppenes arealer.
4. Til bestemmelse af ovenstående produkters karakteristika anvendes analysemetoderne i bilagene til forordning (EØF) nr. 2568/91.

⁽¹⁾ Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.«