

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1989/2003

af 6. november 2003

## 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 Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning nr. 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer<sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning (EF) nr. 1513/2001<sup>(2)</sup>, særlig artikel 35a, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91<sup>(3)</sup>, senest ændret ved forordning (EF) nr. 796/2002<sup>(4)</sup>, blev de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn for olivenolie og olie af olivenpresserester og metoderne til vurdering af disse kendetegn fastlagt. Kendetegnene for de pågældende olier skal justeres for at tage højde for de nye betegnelser og definitioner på olivenolie og olie af olivenpresserester, som skal anvendes fra den 1. november 2003 som følge af en ændring af bilaget til forordning nr. 136/66/EØF, hvorved bl.a. kategorien almindelig jomfruolie indlemmes i kategorien bomolie og indholdet af frie fedtsyrer nedsættes for alle kategorier.
- (2) For at kunne fortsætte harmoniseringen med de internationale normer, som Det Internationale Olivenolieråd og Codex Alimentarius har fastlagt, er det nødvendigt at revidere visse grænseværdier for kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester, som er fastsat i forordning (EØF) nr. 2568/91.
- (3) For at reducere det antal analyser, som er nødvendigt til klassificering af prøver af de pågældende olivenolier, er det ønskeligt, at kontrollaboratorierne udfører analyser af oliernes kvalitet og renhed efter et beslutningsskema, som fastlægges til kontrol af, om en olivenolieprøve svarer til den anmeldte kategori. Ved samme lejlighed bør analysemetoderne i bilag VIII og XIII til forordning (EØF) nr. 2568/91 afskaffes, da de er blevet erstattet af andre mere pålidelige analyser, som allerede indgår i nævnte forordning.
- (4) Udtagning af prøver af partier af olivenolie eller olie af olivenpresserester i små emballager, jf. bilag Ia til forordning (EØF) nr. 2568/91, medfører visse praktiske problemer for kontrollaboratorierne. For at løse disse problemer og så vidt muligt reducere prøvernes omfang bør bestemmelserne om, hvad en basisprøve skal indeholde, ændres.

(5) For at give tid til tilpasningen til de nye normer og indførelsen af de nødvendige midler til anvendelse af dem og for ikke at skabe forstyrrelser i samhandelen bør de ændringer, der er fastsat i denne forordning, først anvendes fra den 1. november 2003. Af samme grunde bør der indføres bestemmelser om, at olivenolie og olie af olivenpresserester, som aftappes inden nævnte dato, kan sælges, indtil lagrene er opbrugt.

(6) 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) Artikel 1 affattes således:

## »Artikel 1

1. Som jomfruolie efter punkt 1, litra a) og b), i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis respektive kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 1 og 2 i bilag I til nærværende forordning.

2. Som bomolie efter punkt 1, litra c), i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 3 i bilag I til nærværende forordning.

3. Som raffineret olivenolie efter punkt 2 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 4 i bilag I til nærværende forordning.

4. Som olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolier efter punkt 3 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 5 i bilag I til nærværende forordning.

5. Som rå olie af olivenpresserester efter punkt 4 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 6 i bilag I til nærværende forordning.

<sup>(1)</sup> EFT 172 af 30. 9. 1966, s. 3025/1966.

<sup>(2)</sup> EFT L 201 af 26.7.2001, s. 4.

<sup>(3)</sup> EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFT L 128 af 15.5.2002, s. 8.

6. Som raffineret olie af olivenpresserester efter punkt 5 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 7 i bilag I til nærværende forordning.
7. Som olie af olivenpresserester efter punkt 6 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF betragtes olie, hvis kendetegn er i overensstemmelse med kendetegnene i punkt 8 i bilag I til nærværende forordning.«
- 2) I artikel 2, stk. 1, udgår syvende og tolvte led.
- 3) Artikel 2, stk. 4, første afsnit, affattes således:  
»Med hensyn til kontrollen i stk. 3 foretages analyserne i bilag II, III, IX, X og XII samt eventuelle kontrolanalyser, der er fastsat ved national lov, inden datoen for mindste holdbarhed. Udtages prøverne mere end fire måneder før sidste holdbarhedsdato, foretages analyserne senest fire måneder efter prøveudtagningen. Der gælder ingen frister for de øvrige analyser, som er fastsat ved forordningen.«
- 4) Som artikel 2a indsættes:  
»Artikel 2a  
De nationale myndigheders eller deres repræsentanters kontrol af, om en prøve af olivenolie og olie af olivenpresserester svarer til den anmeldte kategori, kan enten foregå ved:  
a) at analyserne i bilag I udføres i vilkårlig rækkefølge, eller
- b) at analyserne udføres i den rækkefølge, der er angivet i beslutningsskemaet i bilag Ib, indtil en af beslutningerne i samme skema træffes.«
- 5) Artikel 7 affattes således:  
»Artikel 7  
EF-bestemmelserne om forekomst af forurenende stoffer finder anvendelse.  
Hvad indholdet af halogenerede opløsningsmidler angår, gælder følgende grænseværdier for alle kategorier af olivenolie:  
— Maksimalt indhold af hvert påvist halogeneret opløsningsmiddel: 0,1 mg/kg  
— Maksimalt samlet indhold af påviste halogenerede opløsningsmidler: 0,2 mg/kg.«
- 6) Bilagene ændres i overensstemmelse med bilaget til nærværende forordning.

#### Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning anvendes fra den 1. november 2003.

Dog kan produkter, der er legalt fremstillet og mærket i EF eller legalt indført i EF og overgået til frit forbrug inden den 1. november 2003, afsættes, indtil lagrene er opbrugt.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 6. november 2003.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

*BILAG*

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

- 1) I resuméet foretages følgende ændringer:
  - a) Efter linjen vedrørende bilag Ia indsættes følgende linje:  
»Bilag Ib: Beslutningskema«.
  - b) Linjerne vedrørende bilag VIII og XIII udgår.
- 2) Bilag I affattes som angivet i følgende tabeller og tekst:

## KENDETEGN FOR OLIVENOLIE

Kategori	Surhedsgrad (%) (*)	Peroxidtal mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Voks mg/kg (**)	Mættede syrer i 2-position i triglyceridet (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	Forskel mellem HPLC og ECN42, teoretisk beregnet	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Organoleptisk vurdering Median for mangler (Md) (*)	Organoleptisk vurdering Median for lugt og smag (Mf) (*)
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Jomfruolie	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Bomolie	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Olivenolie bestående af raffinerede olivenolier og jomfruolier	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Rå olie af olivenpresserester	—	—	> 350 (4)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olie af olivenpresserester	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Summen af isomerer, der eventuelt kan adskilles på kapillarsøjle.

(2) Eller hvis medianen for mangler er 2,5 eller derunder, og medianen for lugt og smag er 0.

(3) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som bomolie, hvis det samlede indhold af alifatisk alkohol er på 350 mg/kg eller derunder, eller hvis indholdet af erytrodiol og uvaol er på 3,5 % eller derunder.

(4) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som rå olie af olivenpresserester, hvis det samlede indhold af alifatisk alkohol er på over 350 mg/kg, og hvis indholdet af erytrodiol og uvaol er på over 3,5 %.

Kategori	Fedtsyreindhold <sup>(1)</sup>						Summen af isomerer af trans-oliesyrer (%)	Summen af isomerer af translinolsyre og translinolensyre (%)	Sterolsammensætning						Steroler i alt (mg/kg)	Erythrodiol og uvaol (%) (**)
	Myristin (%)	Linolen (%)	Arachin (%)	Eicosan (%)	Behen (%)	Lignocerin (%)			Kolesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigma-sterol (%)	Betasitosterol (%) <sup>(2)</sup>	Delta-7-stigma-sterol (%)		
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Jomfruolie	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Bomolie	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(3)</sup>
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olivenolie bestående af raffinerede olivenolier og jomfruolier	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Rå olie af olivenpresserester	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 <sup>(4)</sup>
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Olie af olivenpresserester	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

<sup>(1)</sup> Indhold af andre fedtsyrer (%): palmitinsyre: 7,5-20,0; palmitolsyre: 0,3-3,5; heptadecansyre: ≤ ; heptadecensyre: ≤ 0,3; stearinsyre: 0,5-5,0; oliesyre: 55,0-83,0; linolsyre: 3,5-21,0

<sup>(2)</sup> Summen af: delta-5-23-stigmastadienol + klerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5-24-stigmastadienol.

<sup>(3)</sup> Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som bomolie, hvis det samlede indhold af alifatisk alkohol er på 350 mg/kg eller derunder, eller hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på 3,5 % eller derunder.

<sup>(4)</sup> Olie med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som rå olie af olivenpresserester, hvis det samlede indhold af alifatisk alkohol er på over 350 mg/kg, og hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på over 3,5 %.

#### Bemærkninger:

- Analyseresultaterne skal anføres med lige så mange decimaler som dem, der er angivet for hvert kendetegn. Sidste ciffer skal forhøjes med en enhed, hvis det følgende ciffer er større end 4.
- Hvis de fastsatte grænseværdier overskrides for blot ét kendetegn, klassificeres olien i en anden kategori eller erklæres for ikke at opfylde renhedskravene.
- Hvis et kvalitetskendetegn er mærket med en asterisk (\*), betyder det:
  - for bomolie, at de pågældende grænseværdier ikke alle skal være opfyldt samtidig
  - for jomfruolie, at olien skal klassificeres i en anden kategori, hvis blot én af disse grænseværdier ikke er opfyldt, men at den fortsat skal klassificeres i en af kategoriene for jomfruolie.
- Hvis et kvalitetskendetegn er mærket med to asterisker (\*\*), betyder det, at for alle de pågældende olier af olivenpresserester behøver alle grænseværdier ikke være opfyldt samtidig.«

3) Bilag Ia affattes således:

»BILAG Ia

**Udtagning af prøver af partier af olivenolie eller olie af olivenpresserester leveret i umiddelbare emballager på højst 100 liter**

Denne prøveudtagningsmetode anvendes for partier af olivenolie eller olie af olivenpresserester på højst 125 000 liter, aftappet i umiddelbare emballager på højst 100 liter.

Hvis leverancen er på over 125 000 liter, opdeles den i partier på 125 000 liter eller derunder. Hvis leverancen er på under 125 000 liter, udgør den ét parti. Metoden anvendes da for hvert parti.

Ud fra partiets størrelse fastsættes det mindste antal basisprøver, der skal udtages, jf. tabellen i punkt 1.

Basisprøvens størrelse bestemmes ud fra de umiddelbare emballagers indhold, jf. tabellen i punkt 2.1.

Leverancer, basisprøver og laboratorieprøver svarer til definitionerne i EN ISO 5555.

Ved »parti« forstås de salgsenheder, der produceres, fremstilles og aftappes under sådanne forhold, at olien i alle disse salgsenheder anses for homogen med hensyn til alle analysekendetegn.

1. ANTAL BASISPRØVER

Det mindste antal basisprøver, der skal udtages, fastsættes på grundlag af partiets størrelse som vist i nedenstående tabel:

Parti (liter) på under	Mindste antal basisprøver
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Til basisprøven udvælges umiddelbare emballager, som står ved siden af hinanden i partiet.

I tvivlstilfælde kan medlemsstaterne forøge det antal basisprøver, der skal udtages.

2. BASISPRØVENS INDHOLD

2.1 En basisprøve omfatter følgende:

Hvis de umiddelbare emballager indeholder:	tages basisprøven af olien i:
a) 5 liter eller derover	a) 3 umiddelbare emballager
b) 3 liter eller derover, men under 5 liter	b) 3 umiddelbare emballager
c) 2 liter eller derover, men under 3 liter	c) 3 umiddelbare emballager
d) 1 liter eller derover, men under 2 liter	d) 6 umiddelbare emballager
e) 0,75 liter eller derover, men under 1 liter	e) 6 umiddelbare emballager
f) under 0,75 liter	f) 3 gange olien i det mindste antal emballager, hvis samlede indhold overstiger 1,5 liter

- 2.2 **Basisprøverne skal opbevares i de umiddelbare emballager indtil det tidspunkt, hvor analyserne foretages. Olien i basisprøverne opdeles derpå i givet fald i tre laboratorieprøver med henblik på at foretage:**
- analyserne i bilag II, III, IX og X
  - analysen i bilag XII
  - de øvrige analyser.
- 2.3 **Emballager, der udgør en basisprøve, opdeles efter de kontrolprocedurer, der er fastsat i de nationale lovgivninger.**
3. ANALYSER OG RESULTATER
- Hver basisprøve som omhandlet i punkt 1 opdeles i laboratorieprøver, jf. punkt 2.5 i standard EN ISO 5555, med henblik på at blive underkastet følgende analyser:
    - bestemmelse af indholdet af frie fedtsyrer, jf. artikel 2, stk. 1, første led
    - bestemmelse af peroxidtallet, jf. artikel 2, stk. 1, andet led
    - spektrofotometrisk undersøgelse, jf. artikel 2, stk. 1, ottende led
    - fedtsyrenes sammensætning, jf. artikel 2, stk. 1, niende led.
  - Hvis alle analyseresultaterne, jf. litra a), for mindst en af basisprøverne fra samme parti ikke svarer til kendetegnene for den anmeldte oliekategori, anses hele det pågældende parti for ikke at opfylde kravene.  
Hvis analyseresultaterne, jf. litra a), for hver af basisprøverne fra samme parti ikke alle er homogene under hensyntagen til repeterbarheden af de pågældende metoder, anses hele partiet for at være uhomogent, og hver basisprøve skal underkastes de øvrige foreskrevne analyser. I modsat fald skal kun en af basisprøverne fra dette parti underkastes de foreskrevne analyser.
  - Hvis et af analyseresultaterne, jf. litra b), andet afsnit, ikke svarer til kendetegnene for den anmeldte oliekategori, anses hele det pågældende parti for ikke at opfylde kravene.  
Hvis alle analyseresultaterne, jf. litra b), andet afsnit, svarer til kendetegnene for den anmeldte oliekategori, anses hele det pågældende parti for at opfylde kravene.»
- 4) Efter bilag Ia indsættes følgende som bilag Ib:

»BILAG Ib

#### **BESLUTNINGSSKEMA TIL KONTROL AF, OM EN OLIVENOLIEPRØVE SVARER TIL DEN ANMELDTE KATEGORI**

Analyse af, om en olivenolie eller olie af olivenpresserester svarer til den anmeldte kategori, kan foretages:

- enten ved i vilkårlig rækkefølge at udføre de analyser, der er fastsat til kontrol af, at de i bilag I fastsatte kendetegn er overholdt
- eller ved i den i beslutningsskemaet fastsatte rækkefølge at udføre de deri fastsatte analyser, indtil man når frem til en af de i skemaet nævnte beslutninger.

De analyser vedrørende forurenende stoffer, der er nødvendige for at fastslå, om et produkt overholder EF's normer, udføres særskilt.

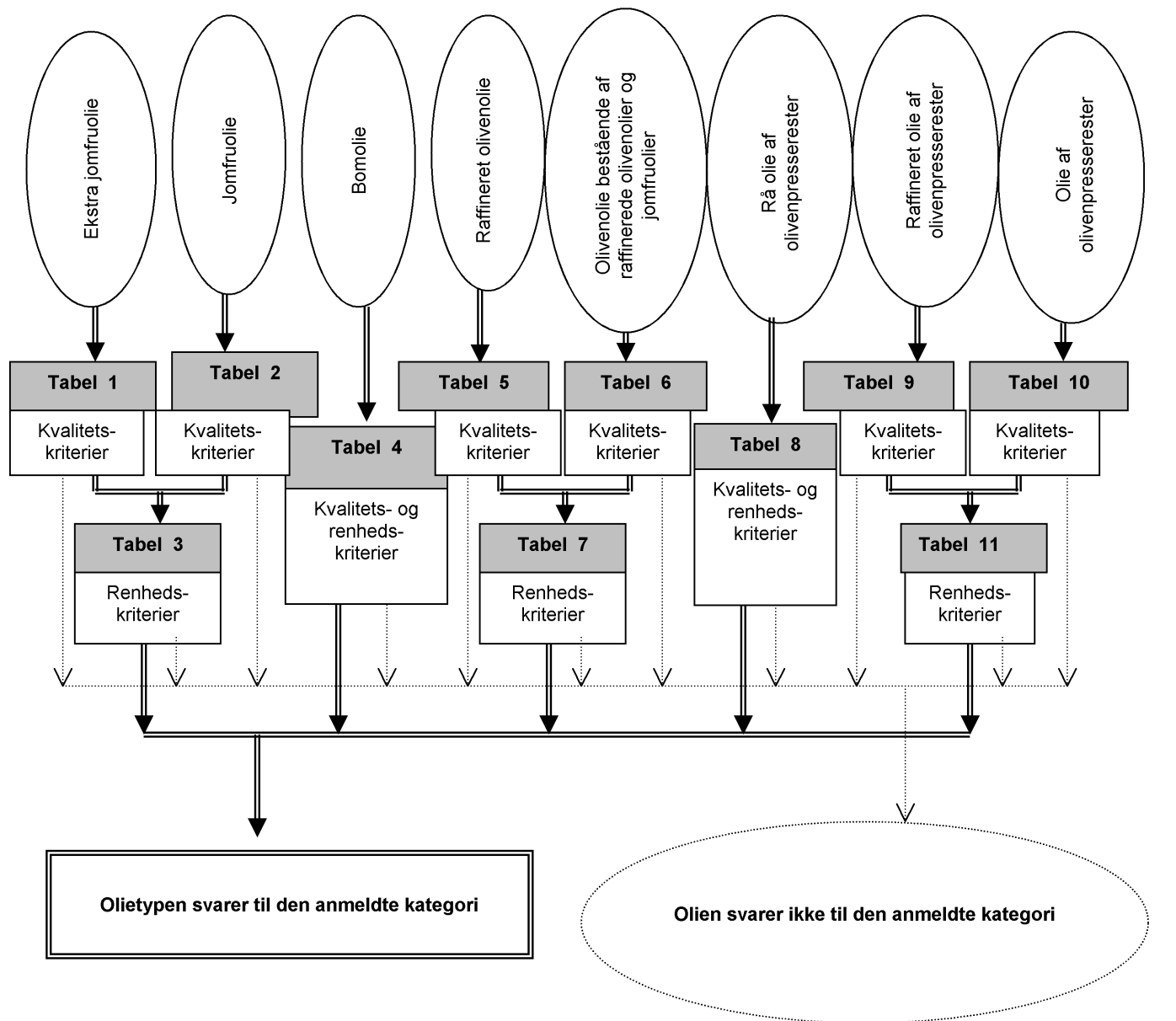
Beslutningsskemaet skal anvendes for alle kategorier af olivenolie og olie af olivenpresserester. Det består af tabeller med numrene 1 til 11, der skal anvendes som foreskrevet og i den i oversigtstabellen angivne rækkefølge afhængigt af, hvilken kategori olie der er anmeldt.

Oversigtstabellen og tabel 1 til 11 læses som følger:

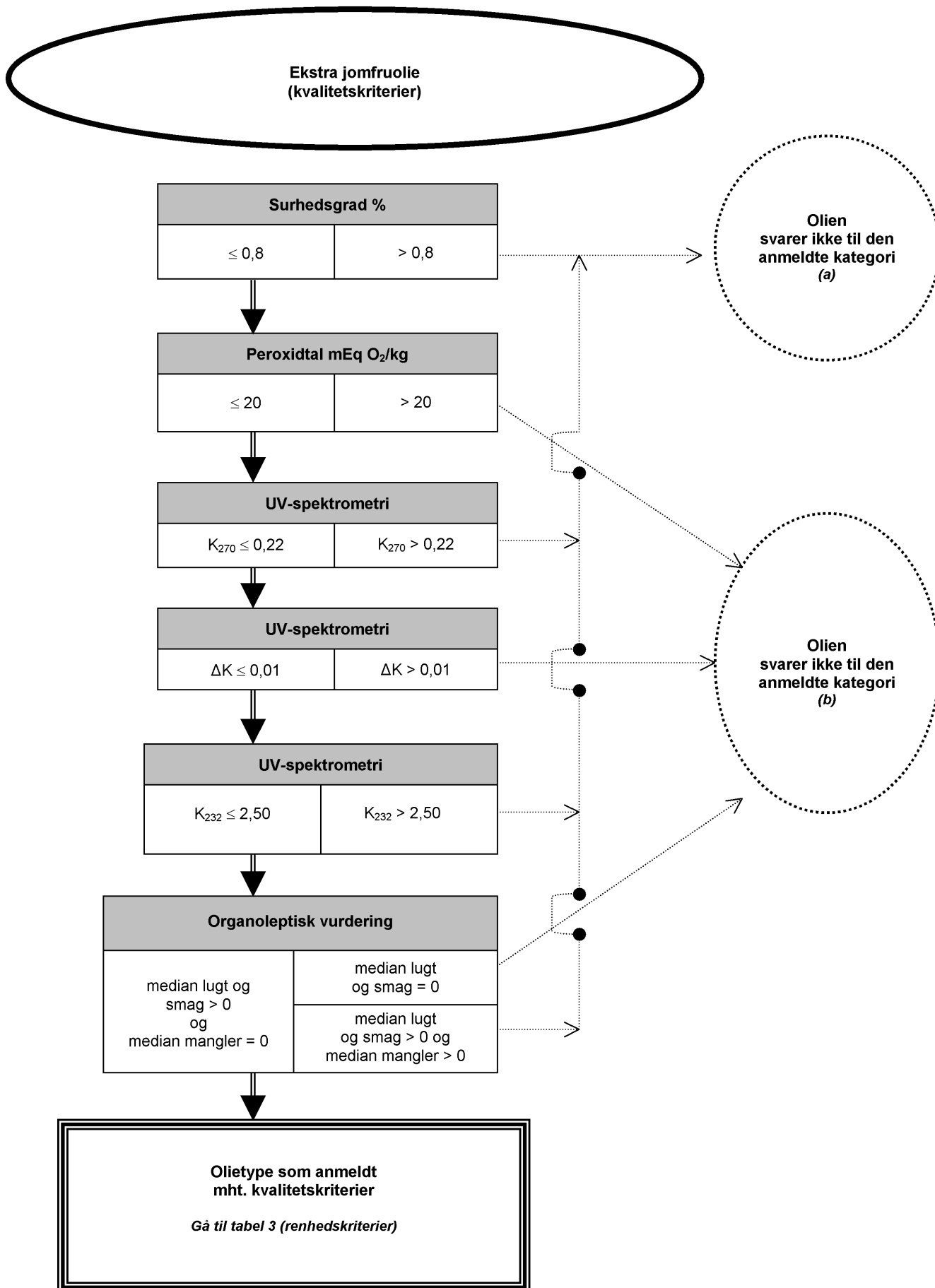
- En dobbelt linje (=) angiver den vej, der skal følges i tilfælde af overensstemmelse (positivt svar) med betingelserne i den foregående rubrik; en stiplede linje (...) angiver omvendt, hvilken vej der skal følges i tilfælde af manglende overensstemmelse.
- Overskrifterne i rubrikkerne i tabel 1 til 11 vedrører de i denne forordning fastsatte analyser på grundlag af de sammenligninger, der er nævnt i tillæg 1 til dette bilag.
- Referencebogstaverne i cirklerne for negativ beslutning i tabel 1 til 11 svarer til de vejledende oplysninger, der er nævnt i tillæg 2 til dette bilag. De indebærer ikke i sig selv nogen forpligtelse til at fortsætte analyserne eller sikkerhed for de nævnte formodninger.

## Oversigtstabel

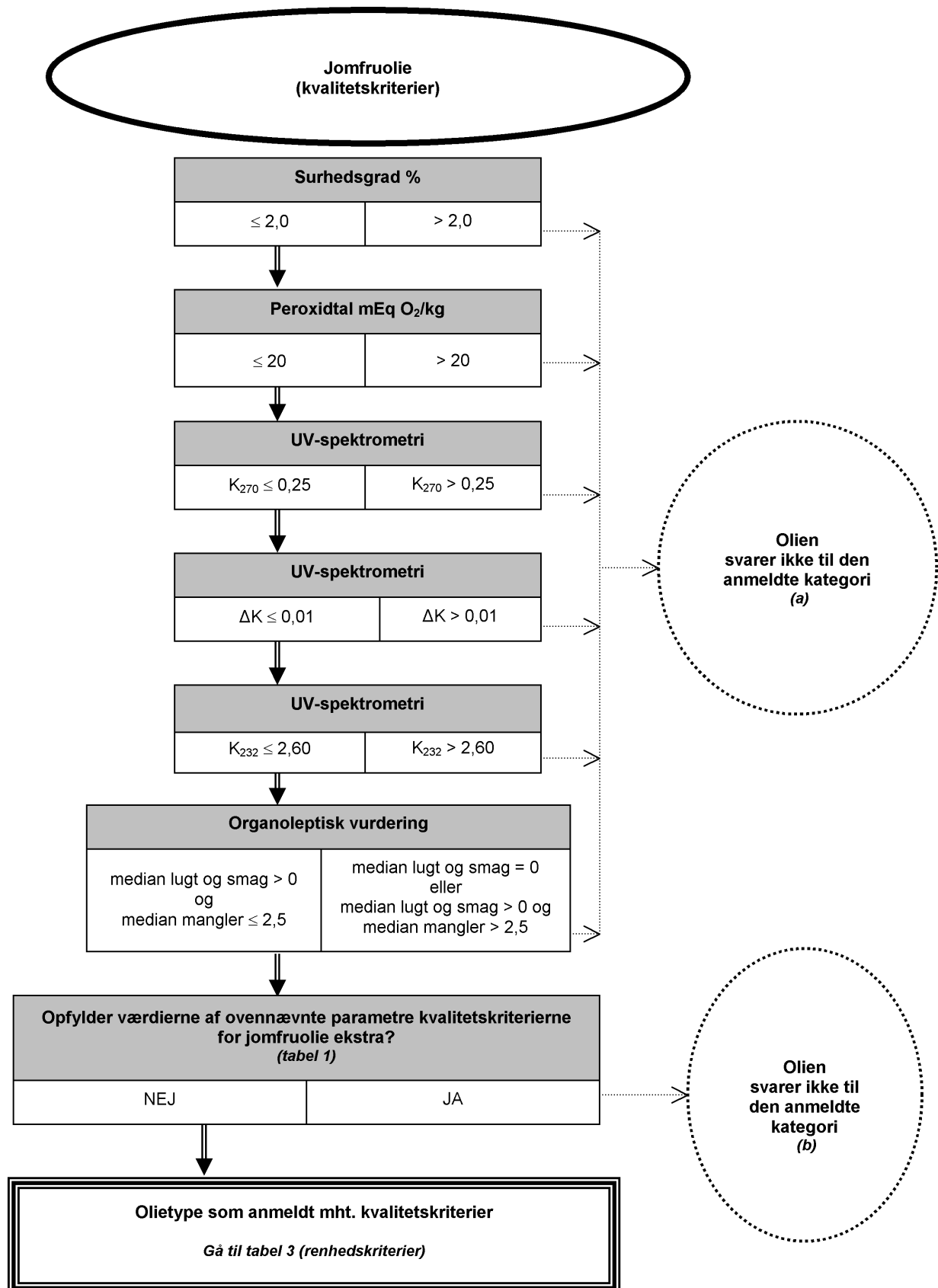
**Olivenolie anmeldt som:**



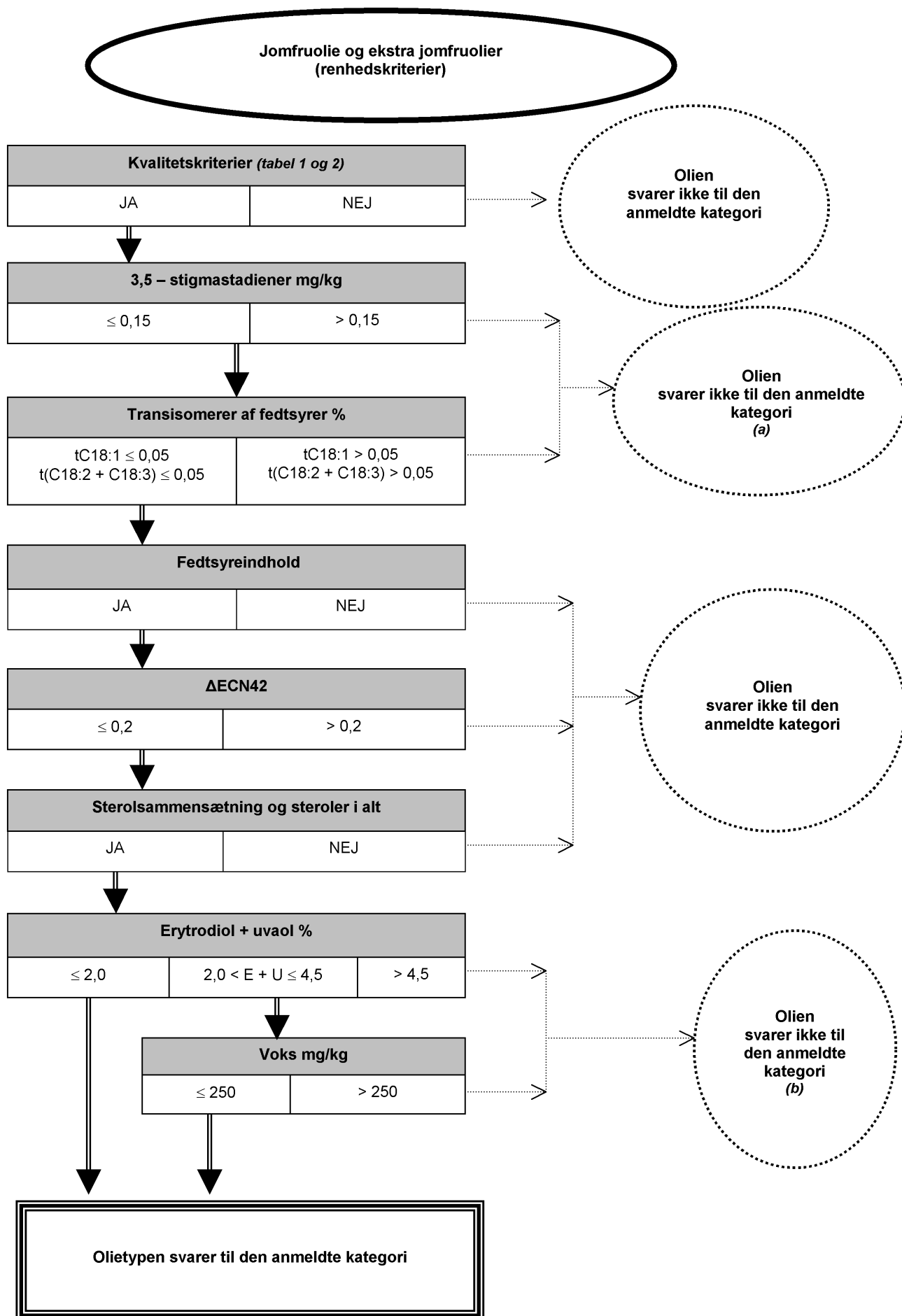
Tabel 1



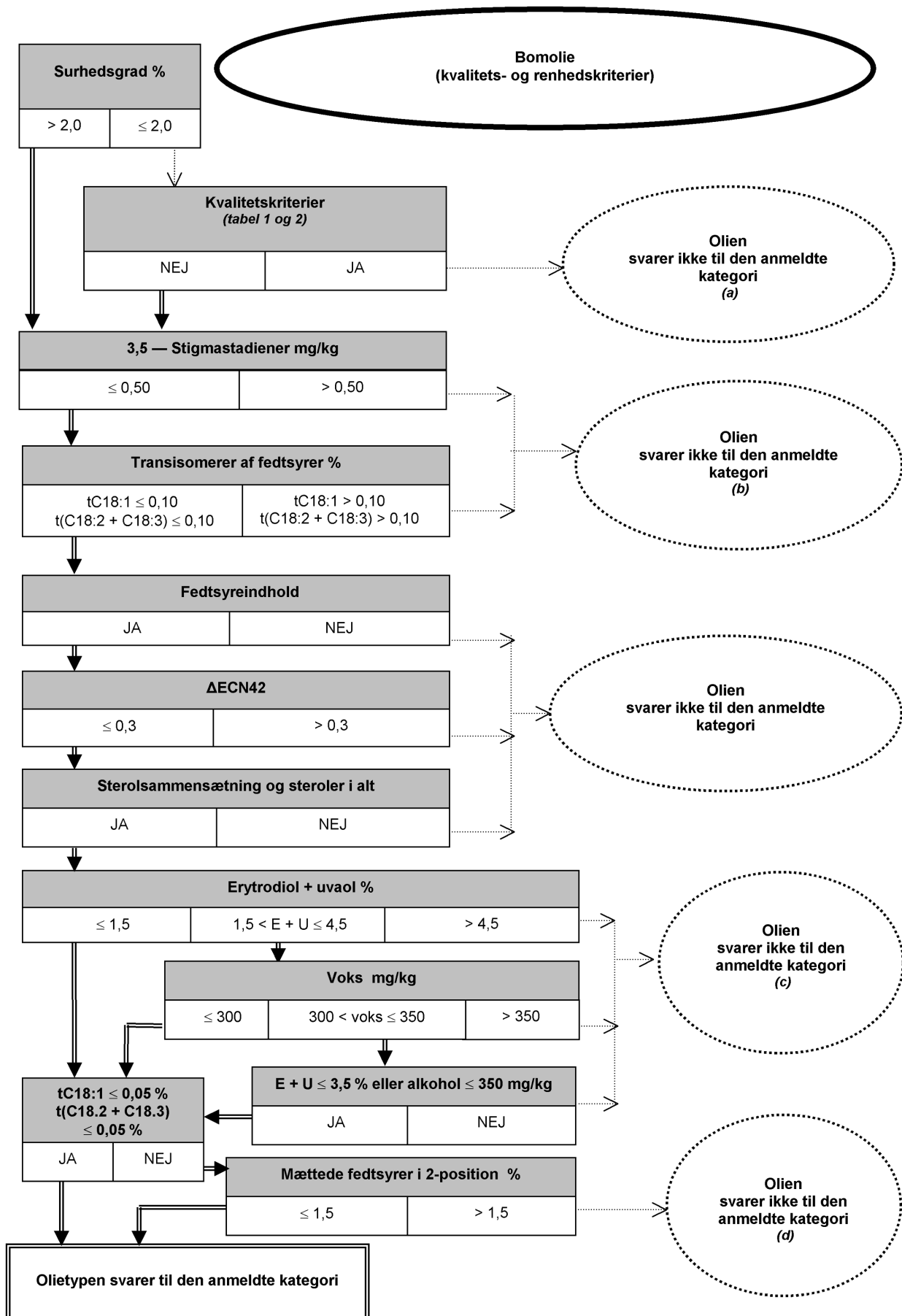
Tabel 2



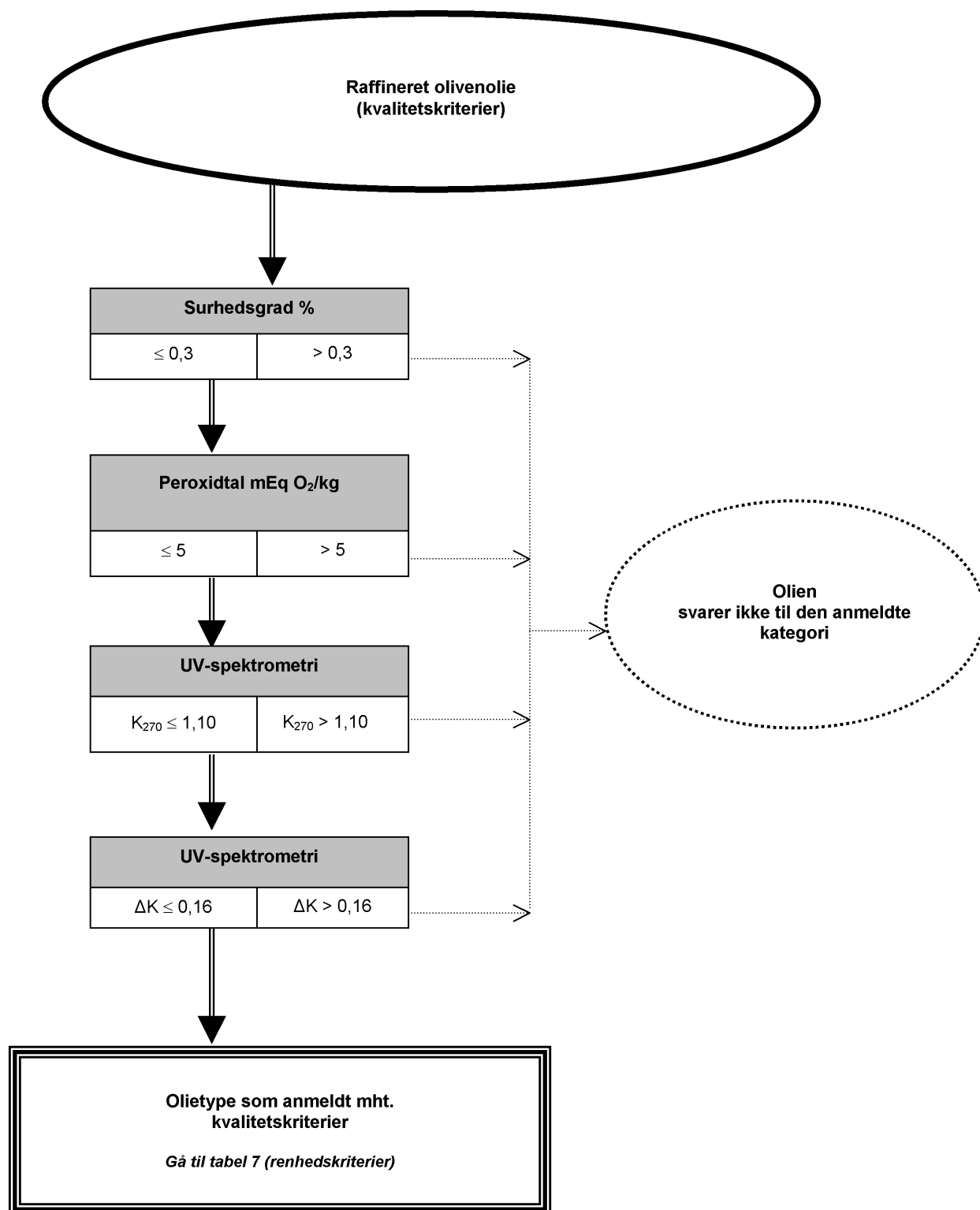
Tabel 3



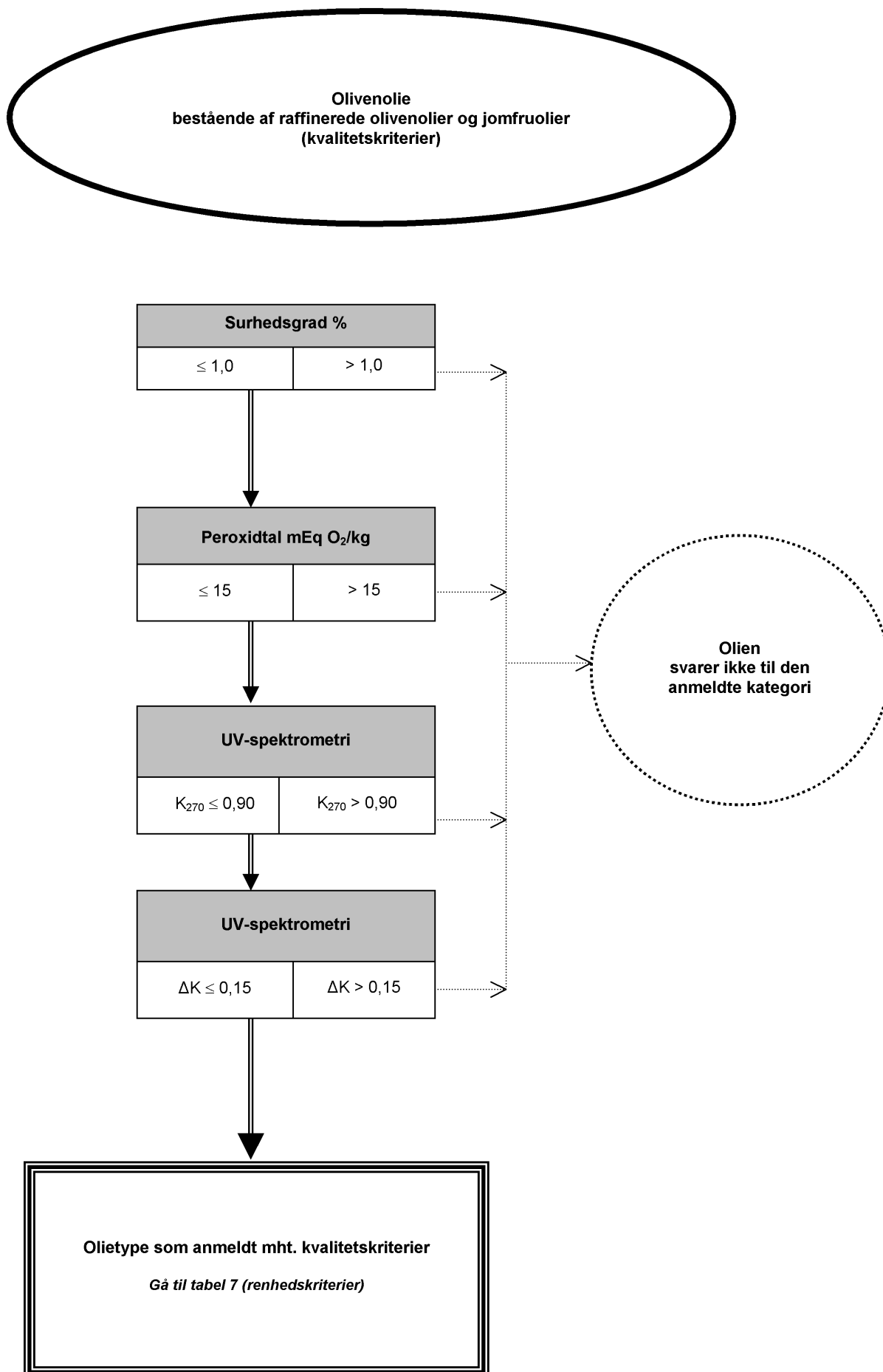
Tabel 4



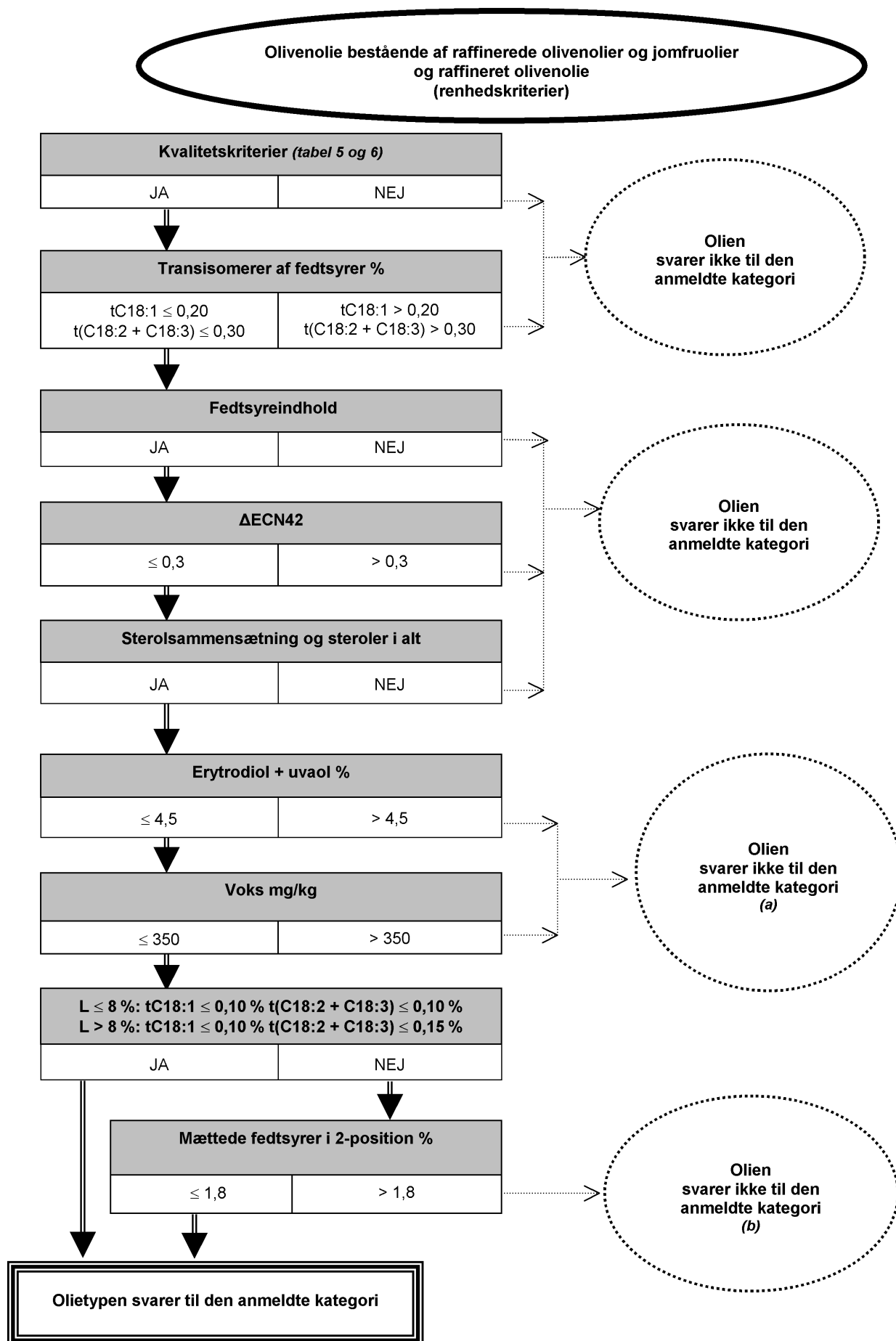
Tabel 5



Tabel 6

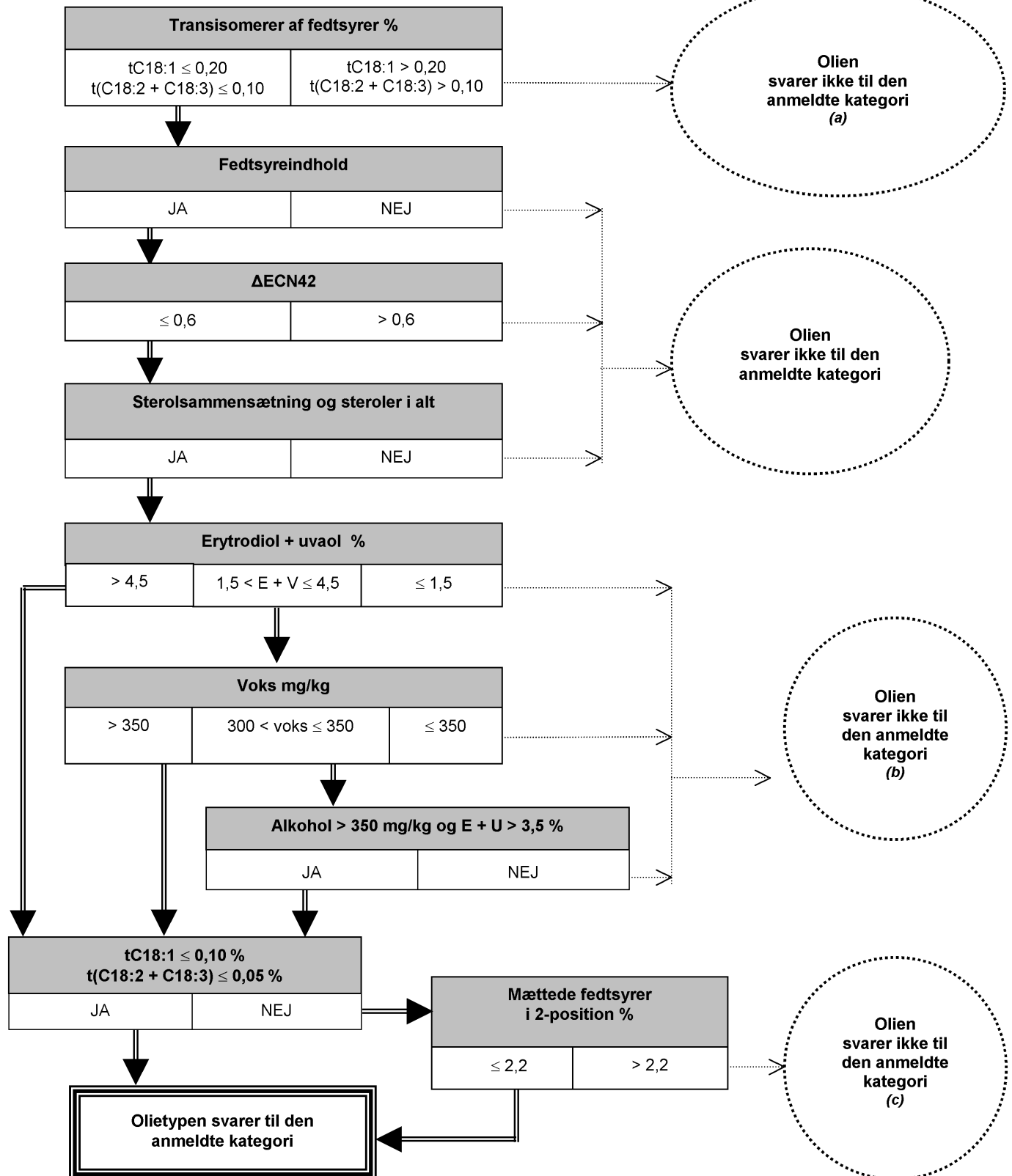


Tabel 7

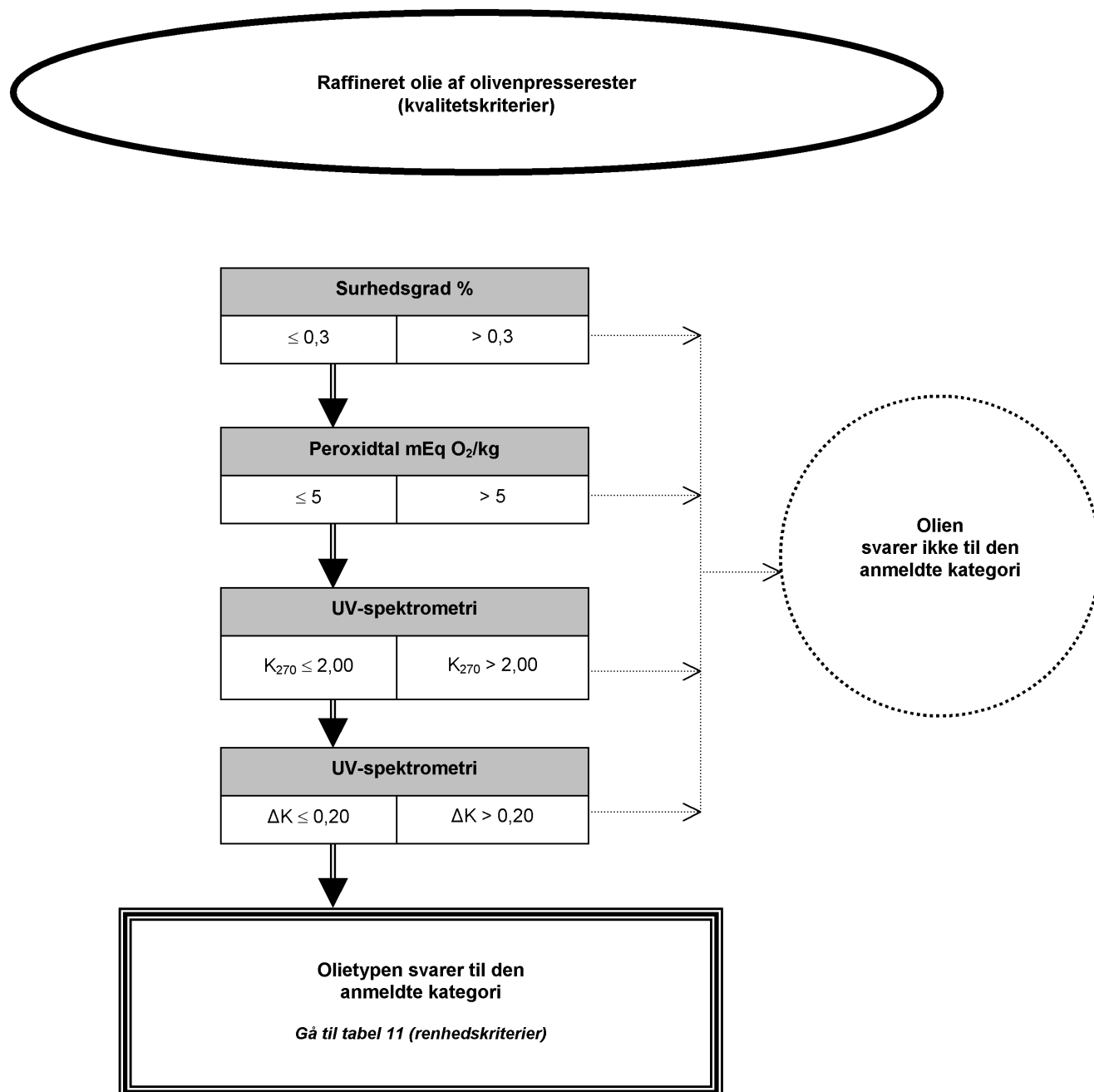


Tabel 8

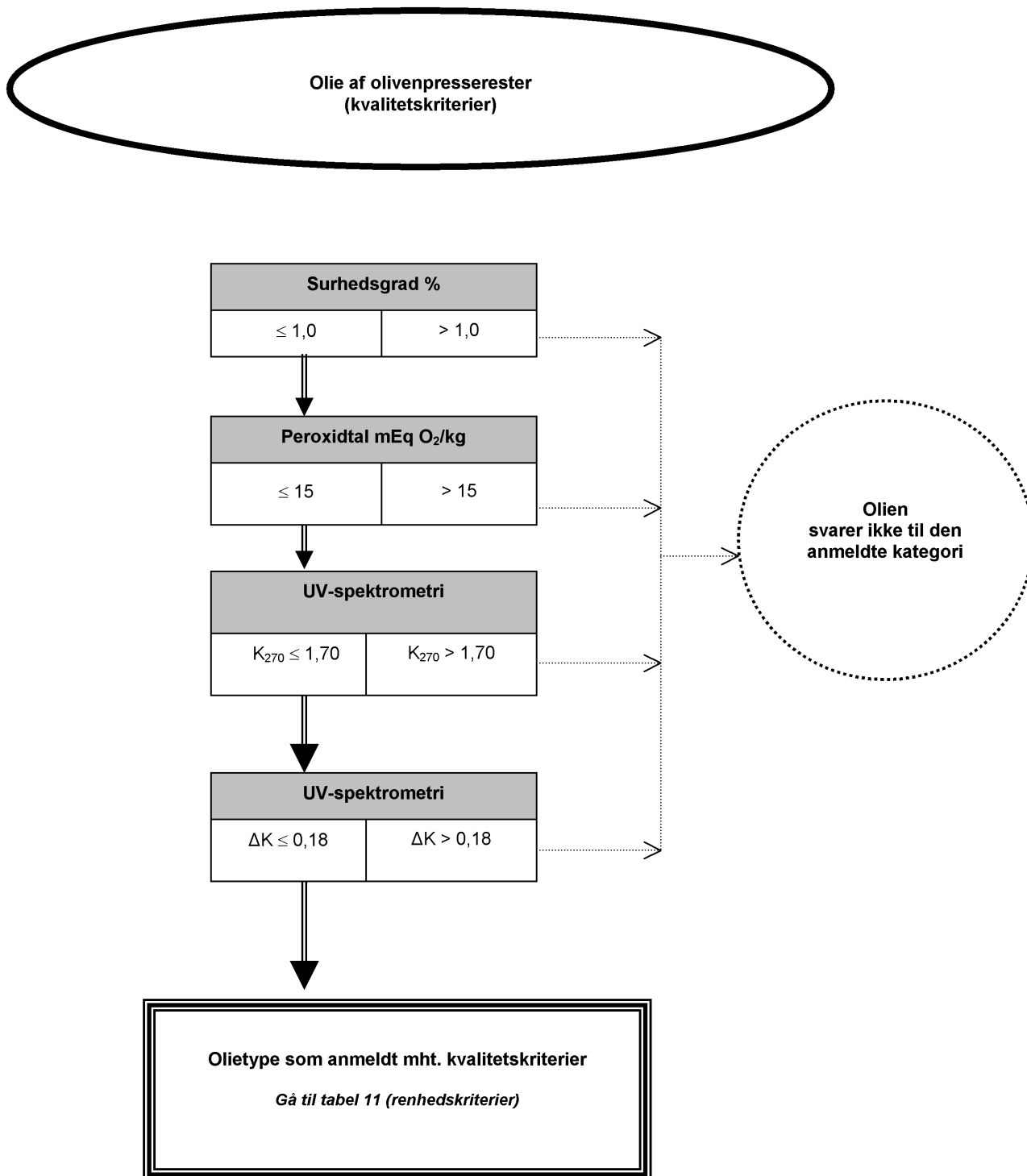
**Rå olie af olivenpresserester  
(renhedskriterier)**



Tabel 9



Tabel 10





## Tillæg 1

**Overensstemmelse mellem bilagene til denne forordning og de i beslutningsskemaet nævnte analyser**

— Syreindhold	Bilag II	Bestemmelse af indhold af frie fedtsyrer
— Peroxidtal	Bilag III	Bestemmelse af peroxidtal
— Spektrofotometri ved ultraviolet lys	Bilag IX	Spektrofotometrisk analyse
— Organoleptisk vurdering	Bilag XII	Organoleptisk vurdering af jomfruolie
— Stigmasta-3,5-dien	Bilag XVII	Metode til bestemmelse af indhold af stigmastadiener i vegetabiliske olier
— Transisomerer i fedtsyrer	Bilag X a og Bilag X b	Gaskromatografianalyse af fedtsyremethylestere Forberedelse af fedtsyremethylestere
— Sammensætning af fedtsyrer	Bilag X a og Bilag X b	Gaskromatografianalyse af fedtsyremethylestere Forberedelse af fedtsyremethylestere
— ΔECN42	Bilag XVIII	Bestemmelse af sammensætning af triglycerider i ECN42 (forskel mellem faktisk og teoretisk sammensætning)
— Sammensætning af steroler og steroler i alt	Bilag V	Bestemmelse af sammensætning og indhold af steroler ved gaskromatografi på kapillarsøjle
— Erytrodiol og uvaol	Bilag VI	Bestemmelse af indhold af erytrodiol og uvaol
— Voks	Bilag IV	Bestemmelse af voksindhold ved gaskromatografi på kapillarsøjle
— Alifatiske alkoholer	Bilag XIX	Bestemmelse af indhold af alifatiske alkoholer ved gaskromatografi på kapillarsøjle
— Mættede fedtsyrer i 2-position	Bilag VII	Bestemmelse af indhold af mættede fedtsyrer i 2-position af triglycerider

---

## Tillæg 2

**Tabel 1**

- a) Se jomfruolie eller bomolie (*tabel 2: kvalitetskriterier eller tabel 4: kvalitets- og renhedskriterier*)
- b) Se bomolie (*tabel 4: kvalitets- og renhedskriterier*)

**Tabel 2**

- a) Se bomolie (*tabel 4: kvalitets- og renhedskriterier*)
- b) Se jomfruolie ekstra (*tabel 1: kvalitetskriterier*)

**Tabel 3**

- a) Tilstedeværelse af raffineret olie (oliven- eller anden olie)
- b) Tilstedeværelse af olivenolie af presserester

**Tabel 4**

- a) Se jomfruolie ekstra og jomfruolie (*tabel 1 og 2: kvalitetskriterier*)
- b) Tilstedeværelse af raffineret olie (oliven- eller anden olie)
- c) Tilstedeværelse af olivenolie af presserester
- d) Tilstedeværelse af forestrede olier

**Tabel 7**

- a) Tilstedeværelse af olivenolie af presserester
- b) Tilstedeværelse af forestrede olier

**Tabel 8**

- a) Tilstedeværelse af raffineret olie (oliven- eller anden olie)
- b) Se bomolie (*tabel 4: kvalitets- og renhedskriterier*)
- c) Tilstedeværelse af forestrede olier

**Tabel 11**

- a) Tilstedeværelse af forestrede olier«.

5) Bilag VIII udgår.

6) Bilag XIII udgår.

---