

VERORDNUNG (EWG) Nr. 183/93 DER KOMMISSION

vom 29. Januar 1993

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 136/66/EWG des Rates vom 22. September 1966 über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2046/92⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 35a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3288/92⁽⁴⁾, sind die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung festgelegt worden. Außerdem wurden darin die zusätzlichen Anmerkungen 2, 3 und 4 des Kapitels 15 der Kombinierten Nomenklatur im Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2505/92 der Kommission⁽⁶⁾, geändert.

Aufgrund neuerer Erkenntnisse müssen die Analyseverfahren angepaßt und präzisiert werden; ferner hat sich gezeigt, daß der Wortlaut der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 einige Fehler aufweist.

Wegen noch nicht abgeschlossener Untersuchungen ist es angebracht, die Frist zu verlängern, innerhalb deren die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Analysemethoden verwenden können, die sich bewährt haben und wissenschaftlich anerkannt sind.

Damit die Reinheit der vermarkteten Erzeugnisse noch besser gewährleistet ist, empfiehlt es sich aufgrund neuerer Forschungsergebnisse, die Merkmale von

Olivenöl und Oliventresterölen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 zu ergänzen und das entsprechende Analyseverfahren festzulegen.

Damit die Mittel eingesetzt werden können, die zur Anwendung des neuen Verfahrens notwendig sind, sollte der Zeitpunkt seines Inkrafttretens um einige Monate hinausgeschoben werden.

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 ist daher entsprechend zu ändern.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Fette —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 3 erster Absatz wird das Datum „31. Dezember 1992“ durch „28. Februar 1993“ ersetzt.
2. Artikel 5 erhält folgende Fassung:

„Artikel 5

Die zusätzlichen Anmerkungen 2, 3 und 4 des Kapitels 15 der Kombinierten Nomenklatur im Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates^(*) erhalten die Fassung des Wortlauts gemäß Anhang XIV dieser Verordnung.

(*) ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.”

3. Die Anhänge werden wie im Anhang dieser Verordnung angegeben geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 21. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Punkt 10 des Anhangs gilt jedoch ab 1. Juli 1993 für das ab diesem Zeitpunkt abgefüllte Olivenöl.

(1) ABl. Nr. 172 vom 30. 9. 1966, S. 3025/66.

(2) ABl. Nr. L 215 vom 30. 7. 1992, S. 1.

(3) ABl. Nr. L 248 vom 5. 9. 1991, S. 1.

(4) ABl. Nr. L 327 vom 13. 11. 1992, S. 28.

(5) ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.

(6) ABl. Nr. L 267 vom 14. 9. 1992, S. 1.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Januar 1993

Für die Kommission
René STEICHEN
Mitglied der Kommission

ANHANG

1. Im Inhaltsverzeichnis erhält der Titel des Anhangs IV folgende Fassung:

„Kapillargaschromatographische Bestimmung des Wachsgehalts“.

2. Im Inhaltsverzeichnis wird der Titel des Anhangs XIII „Raffinationsnachweis“ durch „Neutralisierung und Bleichung von Olivenöl im Laboratorium“ ersetzt.

3. In Anhang I erhält die erste Tabelle folgende Fassung:

„Kategorie	Gehalt an freien Fettsäuren	Peroxidzahl meq O ₂ /kg	Halogenierte Lösungsmittel mg/kg ⁽¹⁾	Wachs mg/kg	Gesättigte Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride %	Erythrodil + Uvaol %	Trilinolein %	Cholesterin %	Brassicasterin %	Campesterin %	Stigmasterin %	Beta-Sitosterin % ⁽²⁾	Delta-7-Stigmasterin %	Gesamtssterine mg/kg
1. Natives Olivenöl extra	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. Natives Olivenöl	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. Gewöhnliches natives Olivenöl	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. Lampantöl	> 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. Raffiniertes Olivenöl	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. Olivenöl	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. Rohes Oliventresteröl	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. Raffiniertes Oliventresteröl	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. Oliventresteröl	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 = Höchstgehalt, m = Mindestgehalt.

(1) Höchstgehalte für die Summe aller Verbindungen bei Nachweis mittels Elektroneneinfang-Detektor. Für jede einzelne Verbindung beträgt der Höchstgehalt 0,10 mg/kg.

(2) Summe aus Delta-5,23-Stigmastadienol, Cholesterin, Beta-Sitosterin, Sitosanol, Delta-5-Avenasterin und Delta-5,24-Stigmastadienol.

Anmerkung:

Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgeschriebenen Grenzwert übereinstimmt, muß das Öl einer anderen Klasse zugeordnet oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend bezeichnet werden.“

4. In Anhang I wird nach der zweiten Tabelle folgende Fußnote angefügt:

Anmerkung:

„Überschreitet K₂₇₀ den Grenzwert für die entsprechende Kategorie, so muß der Extinktionskoeffizient zum Nachweis der Reinheit nach Behandlung mit Aluminiumoxid bestimmt werden.“

5. In Anhang II Nummer 1.5 letzte Zeile werden die Worte „von zwei Bestimmungen“ durch „zweier Bestimmungen“ ersetzt.
6. In Anhang IV Nummer 5.1.1 werden die Worte „oder Samenöl“ gestrichen.
7. In Anhang IV Nummer 5.2.2 werden die beiden ersten Sätze durch folgenden Satz ersetzt:
 „Die Entwicklerkammer bis zu einer Höhe von etwa 1 cm mit einem Hexan/Ethylether-Gemisch (*) 65:35 (V/V) beschicken.
 (*) In besonderen Fällen ist zwecks sauberer Bandentrennung mit einem Benzon/Aceton-Gemisch 95:5 (V/V) zu eluieren.“
8. In Anhang IV Nummer 5.4.5.2 wird die Zahl „100“ durch die Zahl „1 000“ ersetzt; die Maßangabe „in mm“ wird gestrichen.
9. In der Anlage zu Anhang IV wird die Abbildung 1 durch die nachstehende Abbildung ersetzt:

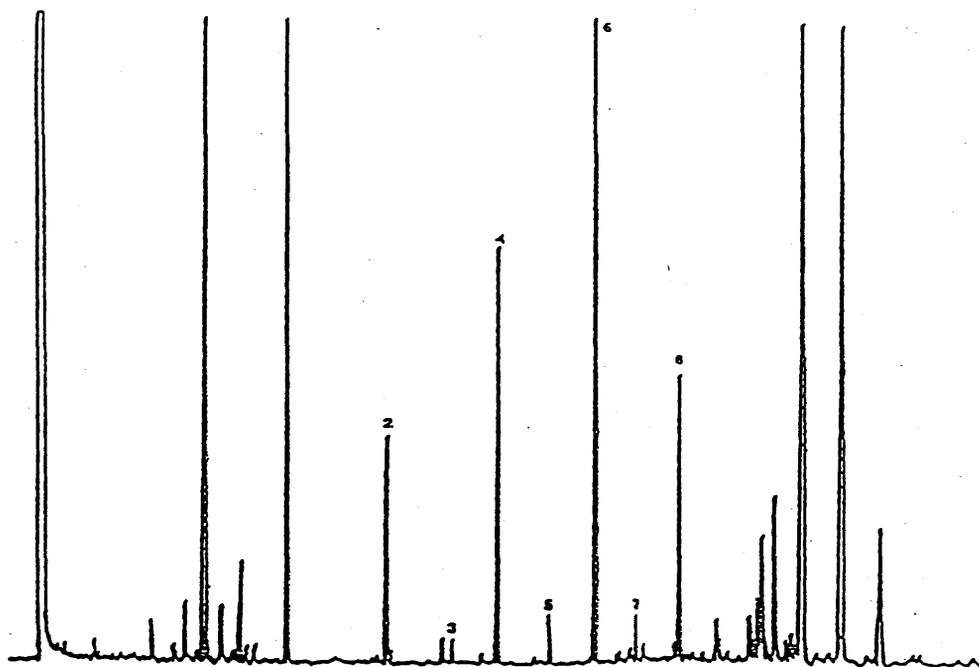


Abbildung 1 — Chromatogramm der Alkoholfraktion eines nativen Olivenöls

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

10. Anhang IV erhält folgende Fassung:

„ANHANG IV

KAPILLARGASCHROMATOGRAPHISCHE BESTIMMUNG DES WACHSGEHALTS

1. ANWENDUNGSBEREICH

Diese Arbeitsvorschrift beschreibt ein Verfahren zur Bestimmung des Wachsgehalts verschiedener Fette unter Versuchsbedingungen.

Dieses Verfahren kann insbesondere zur Unterscheidung zwischen abgepreßtem und extrahiertem Olivenöl (Oliventresteröl) verwendet werden.

2. KURZBESCHREIBUNG

Das Fett wird mit einem geeigneten internen Standard versetzt und chromatographisch über eine Kieselgelsäule fraktioniert; die unter Versuchsbedingungen zuerst eluierte Fraktion (schwächerer Polarität als Triglyceride) wird rückgeführt und sofort kapillargaschromatographisch analysiert.

3. GERÄTE UND HILFSMITTEL

- 3.1. 25-ml-Erlenmeyerkolben,
- 3.2. Chromatographiesäule aus Glas, Innendurchmesser 15,0 mm, Höhe 30 — 40 cm,
- 3.3. Gaschromatograph, geeignet für die Verwendung von Kapillarsäulen, mit Direkteinspritzung, umfassend:
 - 3.3.1. thermostatregelbaren Säulenofen, einstellbar auf die gewünschte Temperatur mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$,
 - 3.3.2. Kalteinspritzsystem für die Direktbeschickung der Säule,
 - 3.3.3. Flammenionisationsdetektor mit Konversionsverstärker,
 - 3.3.4. Integrator mit Schreiber, mit Konversionsverstärker (3.3.3) zu koppeln, Ansprechzeit max. 1 Sekunde, variabler Papiervorschub,
 - 3.3.5. Glaskapillarsäule oder Fused-silica-Säule, 10 — 15 mm, Innendurchmesser 0,25 — 0,32 mm, Innenwand belegt mit flüssigem SE-52 oder SE-54 oder gleichwertiger Phase; gleichmäßige Schichtdicke 0,10 — 0,30 μm ,
- 3.4. 10- μl -Mikroliterspritze mit gehärteter Nadel für Direkteinspritzung.

4. REAGENZIEN

- 4.1. Kieselgel 70 — 230 mesh, Artikel 7754 Merck. Das Kieselgel wird im Muffelofen vier Stunden bei einer Temperatur von 500°C behandelt und nach dem Abkühlen mit 2 % Wasser versetzt. Durch gründliches Schütteln homogenisieren. Vor Gebrauch mindestens 12 Stunden im Dunkeln aufbewahren.
- 4.2. n-Hexan für die Chromatographie,
- 4.3. Ethylether für die Chromatographie,
- 4.4. n-Heptan für die Chromatographie,
- 4.5. Standardlösung aus Laurylarachidat 0,1 % (m/v) in Hexan (interner Standard),
- 4.6. Trägergas: Wasserstoff, rein, für die Gaschromatographie,
- 4.7. Hilfsgase:
 - Wasserstoff, rein, für die Gaschromatographie;
 - Luft, rein, für die Gaschromatographie.

5. VERFAHREN

5.1. Trennen der Wachsfraktion

5.1.1. Vorbereiten der Chromatographiesäule

15 g Kieselgel werden mit 2 % Wasser versetzt, in wasserfreiem n-Hexan suspendiert und der Säule aufgegeben.

Nach der Spontansedimentation wird die Phase mit einem Elektrorührwerk nachbehandelt, um eine möglichst homogene Chromatographieschicht zu erzielen, und zur Entfernung etwa enthaltener Verunreinigungen mit 30 ml n-Hexan gespült.

5.1.2. Säulenchromatographische Analyse

Genau 500 g der Probe werden in den 25-ml-Erlenmeyerkolben eingewogen und entsprechend dem vermuteten Wachsgehalt mit der geeigneten Menge interner Standardlösung versetzt. So werden bei Olivenöl 0,1 mg Laurylarachidat und bei Oliventresteröl 0,25 bis 0,5 mg zugesetzt.

Die derart gewonnene Probe wird unter Verwendung von je zwei Teilen 2 ml n-hexan in die gemäß 5.1.1 vorbereitete Chromatographiesäule übergeführt.

Das Lösungsmittel bis zu einem Stand von 1 mm über der oberen Absorbensgrenzfläche ablaufen lassen. An dieser Stelle ist mit der chromatographischen Eluierung zu beginnen: es sind 140 ml n-Hexan/Ethylether-Gemisch (99:1) bei einem Durchsatz von etwa 15 Tropfen/10 Sekunden (2,1 ml/min) aufzufangen.

Die derart gewonnene Fraktion wird im Rotationsverdampfer so lange getrocknet, bis das Lösungsmittel nahezu restlos verdampft ist, wobei die letzten 2 bis 3 ml im schwachen Stickstoffstrom ausgetrieben werden; der Trocknungsrückstand wird mit 10 ml n-Heptan ersetzt.

5.2. Gaschromatographische Analyse

5.2.1. Vorarbeiten, Einfahren der Säule

5.2.1.1. Die Säule in den Gaschromatographen einsetzen, wobei das Einlaßteil an das On-column-System und das Auslaßteil an den Detektor angeschlossen wird.

Sodann ist der Gaschromatograph auf Dichtigkeit der Gasleitungen, Betriebsbereitschaft des Detektors und des Schreibers usw. zu überprüfen.

5.2.1.2. Wird die Säule erstmals verwendet, ist es ratsam, sie einzufahren. Einen schwachen Gasstrom durch die Säule geben, den Gaschromatographen einschalten und allmählich auf eine Temperatur von mindestens 20 °C über der Arbeitstemperatur (Anmerkung) aufheizen. Die Temperatur ist mindestens 2 Stunden konstant zu halten; sodann sind die Analysebedingungen einzustellen (Gasstrom, Zünden der Flamme, Anschluß an den elektronischen Schreiber, Säulenofentemperatur, Detektor usw.). Anschließend ein Signal mit einer Empfindlichkeit aufzeichnen, die mindestens doppelt so groß ist wie bei Durchführung der Analyse. Die Grundlinie muß linear verlaufen, ohne Peaks oder Drifts.

Eine negative Drift ist ein Indiz für einen undichten Anschluß der Säule, eine positive deutet auf ein mangelhaftes Einfahren der Säule hin.

Anmerkung: Die Einfahrtemperatur muß in jedem Fall mindestens 20 °C unter der für das verwendete Eluens vorgesehenen Höchsttemperatur liegen.

5.2.2. Wahl der Arbeitsbedingungen

5.2.2.1. Anhaltspunkte für die Arbeitsbedingungen:

- Säulentemperatur: anfangs 80 °C, dann stufenweise um 30 °C pro Minute bis auf 120 °C ansteigend, anschließend programmierter Temperaturanstieg um 5 °C pro Minute bis auf 340 °C;
- Detektortemperatur: 350 °C,
- Strömungsgeschwindigkeit des Trägergases: Wasserstoff 20 — 35 cm/s,
- Geräteempfindlichkeit: 4- bis 16-fache der Mindestdämpfung,
- Detektorempfindlichkeit: 1 — 2 mV f.s.,
- Papiervorschub: 30 cm/Stunde,
- Einspritzvolumen: 0,5 bis 1 µl Lösung.

Diese Bedingungen können entsprechend den Kenndaten der Säule und des Gaschromatographen derart geändert werden, daß die damit aufgezeichneten Chromatogramme folgende Bedingungen erfüllen: die Retentionszeit des internen Standards C₃₂ muß 25 Minuten ± 2 Minuten betragen, und der repräsentativste Wachspeak muß 60 bis 100 % des Vollausschlags erreichen.

5.2.2.2. Die Parameter für die Peakintegration sind so zu wählen, daß für die in Betracht kommenden Peaks korrekte Werte erzielt werden.

5.2.3. Durchführung der Analyse

5.2.3.1. Mit der 10-µl-Spritze 1-µl Probelösung aufziehen und dabei den Kolben der Spritze so weit einziehen, daß die Nadel leer ist. Die Nadel in die Membran des Injektors einführen, nach 1 bis 2 Sekunden schnell einspritzen, dann nach etwa 5 Sekunden die Nadel langsam herausziehen.

5.2.3.2. Das Chromatogramm aufzeichnen, bis alle vorhandenen Wachse eluiert sind.

Die Grundlinie muß stets den vorgeschriebenen Anforderungen an (5.2.1.2) genügen.

5.2.4. Identifizierung der Peaks

Die Peakflächen werden anhand der Retentionszeiten durch Vergleich mit Wachsgemischen identifiziert, deren Retentionszeiten bekannt sind und die unter denselben Bedingungen analysiert wurden.

Abbildung 1 zeigt ein Chromatogramm der Wachsfraktion eines nativen Olivenöls.

5.2.5. Quantitative Bestimmung

5.2.5.1. Die Peakflächen des internen Standards und der aliphatischen C₄₀- bis C₄₆-Ester werden mit Hilfe eines Integrators ermittelt.

5.2.5.2. Der Wachsgehalt jedes einzelnen Esters in mg/kg Fett wird nach folgender Formel berechnet :

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

Hierin bedeuten : A_x = jeweilige Ester-Peakfläche,

A_s = Peakfläche von Laurylarachidat,

m_s = Masse des zugesetzten Laurylarachidats in mg,

m = Masse der zur Bestimmung entnommenen Probe in g.

6. ERGEBNISSE

Die Gehalte an den einzelnen Wachsen sowie ihre Summe werden in mg/kg Fett angegeben.

ANLAGE

Bestimmung der Strömungsgeschwindigkeit des Gases

In den auf Normalbedingungen eingestellten Gaschromatographen werden 1 bis 3 µl Methan (oder Propan) eingespritzt und die Säulendurchlaufzeit des Gases vom Zeitpunkt des Einspritzens bis zum Peak-Austritt (t_M) gemessen.

Die Gasströmungsgeschwindigkeit in cm/s ist durch die Beziehung L/t_M definiert; dabei ist L die Länge der Säule in cm und t_M die gemessene Zeit in Sekunden.

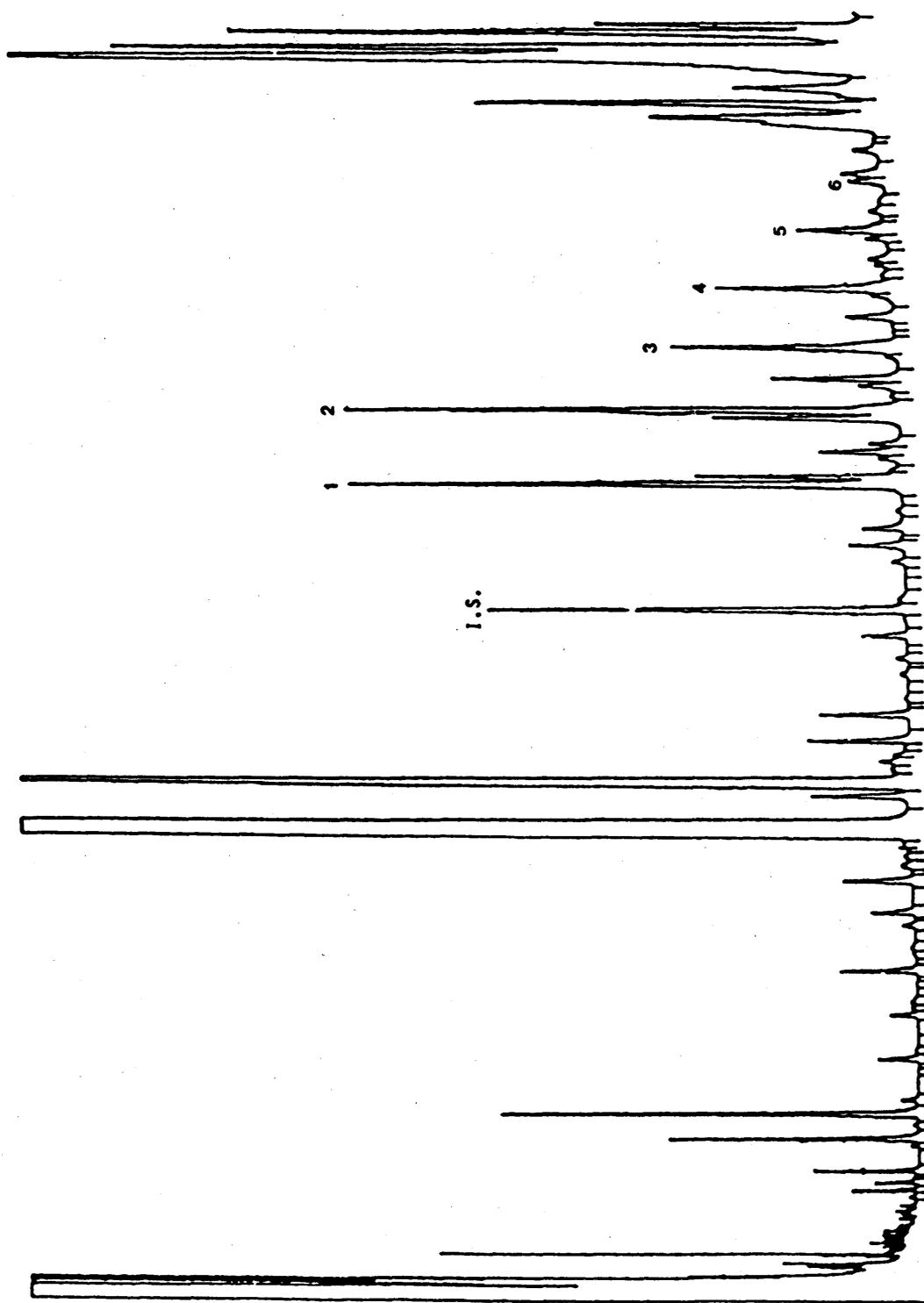


ABBILDUNG 1: Chromatogramm der Wachsfraction eines nativen Olivenöls

I.S. = interner Standard C₃₇-Ester

1 = C₃₆-Ester

2 = C₃₈-Ester

3 = C₄₀-Ester

4 = C₄₂-Ester

5 = C₄₄-Ester

6 = C₄₆-Ester

11. In Anhang V Nummer 4.11 wird die Angabe „5 %ige“ durch „2 %ige“ ersetzt.
12. In Anhang V Nummer 5.1.1 erster Absatz werden die Worte „Samenöle oder“ gestrichen.
13. In Anhang V Nummer 5.1.1 zweiter Absatz wird „tierischen und pflanzlichen Fetten“ ersetzt durch „Ölen“.
14. In Anhang V Nummer 5.1.1 wird am Ende folgender Satz angefügt: „Anstelle von Cholestanol kann auch Betulin verwendet werden.“
15. In Anhang V Nummer 5.4.5.2 wird die Maßangabe „in mm²“ gestrichen.
16. In Anhang VI Nummer 6 wird die Maßangabe „in mm²“ gestrichen.
17. Anhang IX Nummer 3.4 erhält folgende Fassung :
 „3.4. Chromatographiesäule mit einem oberen Teil von 270 mm Länge und 35 mm Durchmesser sowie einem unteren Teil von 270 mm Länge und 10 mm Durchmesser.“
18. In Anhang IX Nummer 4.1 wird der dritte Gedankenstrich gestrichen.
19. In Anhang XIII wird der Titel „Raffinationsnachweis“ durch den Titel „Neutralisierung und Bleichung von Olivenöl im Laboratorium“ ersetzt.
20. Anhang XIV erhält folgende Fassung :

„ANHANG XIV

ZUSÄTZLICHE ANMERKUNGEN 2, 3 UND 4 ZU KAPITEL 15 DER KOMBINIERTEN NOMENKLATUR

- 2.A. Als Olivenöl im Sinne der Positionen 1509 und 1510 gelten ausschließlich die aus der Verarbeitung von Oliven gewonnen Öle, soweit deren Sterin- und Fettsäurezusammensetzung den Werten der nachstehenden Tabellen entsprechen :

Tabelle I : Fettsäuregehalt in Prozent des Gesamtfettsäuregehalts		Tabelle II : Steringehalt in Prozent des Gesamtsteringehalts	
Myristinsäure	M 0,1	Cholesterin	M 0,5
Linolensäure	M 0,9	Brassicasterin	M 0,2
Arachinsäure	M 0,7	Campesterin	M 4,0
Eicosensäure	M 0,5	Stigmasterin ⁽¹⁾	< Campesterin
Behensäure	M 0,3	Beta-Sitosterin ⁽²⁾	m 93,0
Lignocerinsäure	M 0,5	Delta-7-Stigmasterin	M 0,5

m = Mindestgehalt.

M = Höchstgehalt.

⁽¹⁾ Gilt weder für Lampantöle (Unterposition 1509 10 10) noch für rohe Oliventresteröle (Unterposition 1510 00 10).

⁽²⁾ Delta-5,23-Stigmastadienol, Chlosterin, Beta-Sitosterin, Sitostanol, Delta-5-Avenasterin + Delta-5,24-Stigmastadienol.

Zu den Positionen 1509 und 1510 gehören weder chemisch modifizierte (insbesondere wiederveresterte) Öle noch Mischungen von Olivenöl mit anderen Ölen. Die Anwesenheit von wiederverestertem Olivenöl oder von anderen Ölen wird mit den Verfahren der Anhänge V, VII, XA und XB nachgewiesen.

- B. Zur Unterposition 1509 10 gehören nur die in den nachstehenden Abschnitten I und II definierten Olivenöle, die aus Oliven ausschließlich durch mechanische oder andere physikalische Verfahren und unter Bedingungen, insbesondere Temperaturbedingungen, gewonnen wurden, die nicht zur Verschlechterung der Öle führen, und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren. Mit Lösungsmitteln gewonnene Olivenöle werden in die Position 1510 eingereiht.

I. Als ‚Lampantöl‘ im Sinne der Unerposition 1509 10 10 gilt ein Olivenöl, das — unabhängig von seinem Gehalt an freien Fettsäuren — folgende Merkmale aufweist :

- a) Gehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 400 mg/kg,
- b) Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 4,5 %,
- c) Gehalt an gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride höchstens 1,3 %,
- d) Summe der trans-Ölsäureisomeren kleiner als 0,10 % und Summe der trans-Linolsäureisomeren und trans-Linolensäureisomeren kleiner als 10 %,

und

e) eines oder mehrere der folgenden Merkmale :

- 1. Peroxidzahl größer als 20 meq aktiver Sauerstoff/kg,
- 2. Gesamtgehalt an flüchtigen halogenierten Lösungsmitteln größer als 0,2 mg/kg oder Gehalt an einem einzigen davon jeweils größer als 0,1 mg/kg,
- 3. Extinktionskoeffizient K_{270} größer als 0,25 und nach Behandlung der Ölprobe mit aktiviertem Aluminiumoxid höchstens 0,11. Bestimmte Öle mit einem als Ölsäure berechneten Gehalt an freien Fettsäuren von mehr als 3,3 g/100 g können nach Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid gemäß dem Verfahren des Anhangs IX einen Extinktionskoeffizienten K_{270} von über 0,10 aufweisen ; in diesem Fall muß die Ölprobe nach dem Neutralisieren und Bleichen im Labor gemäß dem Verfahren des Anhangs XIII folgende Merkmale aufweisen :

— Extinktionskoeffizient K_{270} höchstens 1,20,

— Schwankung des Extinktionskoeffizienten (Delta K) im Bereich von 270 nm von mehr als 0,01 und höchstens 0,16 :

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

K_m = bezeichnet den Extinktionskoeffizienten für die im Bereich von 270 nm liegende Wellenlänge, die im Maximum der Absorptionskurve liegt,

K_{m-4} und K_{m+4} = bezeichnen die Extinktionskoeffizienten für eine um 4nm niedrigere bzw. höhere Wellenlänge als K_m ;

- 4. sensorische Merkmale mit wahrnehmbaren unannehmbaren Geschmacksfehlern, mit einem Bewertungsergebnis von weniger als 3,5 gemäß Anhang XII.

II. Als ‚anderes nicht behandeltes Olivenöl‘ im Sinne der Unterposition 1509 10 90 gilt Olivenöl, das folgende Merkmale aufweist :

- a) Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 3,3 g/100 g,
- b) Peroxidzahl höchstens 20 meq aktiver Sauerstoff/kg,
- c) Gehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 300 mg/kg,
- d) Gehalt an flüchtigen halogenierten Lösungsmitteln insgesamt höchstens 0,2 mg/kg bzw. einzeln jeweils höchstens 0,1 mg/kg,
- e) Extinktionskoeffizient K_{270} höchstens 0,25 und nach Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid höchstens 0,10,
- f) Schwankung des Extinktionskoeffizienten (Delta K) im Bereich von 270 nm höchstens 0,01,
- g) sensorische Merkmale, auch mit wahrnehmbaren, jedoch noch akzeptablen Geschmacksfehlern und einem Bewertungsergebnis von mindestens 3,5 gemäß Anhang XII,
- h) Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 4,5 %,
- i) Gehalt an gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride höchstens 1,3 %,
- j) Summe der trans-Ölsäureisomere kleiner als 0,03 % und Summe der trans-Linolsäure- und trans-Linolensäureisomere kleiner als 0,03 %.

- C. Als Öle der Unterposition 1509 90 00 gelten Olivenöle, die durch Behandeln von Ölen der Unterpositionen 1509 10 10 und/oder 1509 10 90 gewonnen wurden, auch vermischt mit nativem Olivenöl, und die folgende Merkmale aufweisen :
- Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 3,3 g/100 g,
 - Gehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg,
 - Extinktionskoeffizient K_{270} größer als 0,25, höchstens aber 1,20, und nach Behandeln mit Aluminiumoxid größer als 0,10,
 - Schwankung des Extinktionskoeffizienten (Delta K) im Bereich von 270 nm zwischen mehr als 0,01 und höchstens 0,16,
 - Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 4,5 %,
 - Gehalt an gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride höchstens 1,5 %,
 - Summe der trans-Ölsäureisomere kleiner als 0,20 % und Summe der trans-linolsäureisomere und trans-Linolensäureisomere kleiner als 0,30 %.
- D. Als ‚rohe Öle‘ im Sinne der Unterposition 1510 00 10 gelten Öle, insbesondere Oliventresteröle, die folgende Merkmale aufweisen :
- Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, mindestens 2 g/100 g,
 - Gehalt an Erythrodiol und Uvaol mindestens 12 %,
 - Gehalt an gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride höchstens 1,8 %,
 - Summe der trans-Ölsäureisomere weniger als 0,20 % und Summe der trans-Linolensäure- und trans-Linolensäureisomere weniger als 0,10 %.
- E. Als Öle der Unterposition 1510 00 90 gelten Öle, die durch Behandeln von Ölen der Unterposition 1510 00 10 gewonnen wurden, auch vermischt mit nativem Olivenöl, sowie diejenigen, die nicht die Merkmale von Olivenölen gemäß den zusätzlichen Anmerkungen 2.B, 2.C und 2.D aufweisen. Die Öle dieser Unterposition müssen einen Gehalt an gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride von nicht mehr als 2 % aufweisen, wobei die Summe der trans-Ölsäureisomere kleiner als 0,40 % und die Summe der trans-Linolensäureisomere und trans-Linolensäureisomere kleiner als 0,35 % sein muß.
3. Nicht zu den Unterpositionen 1522 00 31 und 1522 00 39 gehören :
- Rückstände aus der Verarbeitung von Fettstoffen, die Öl enthalten, dessen Iodzahl, bestimmt nach dem Verfahren des Anhangs XVI, kleiner als 70 oder größer als 100 ist ;
 - Rückstände aus der Verarbeitung von Fettstoffen, die Öle mit einer Iodzahl zwischen 70 und 100 enthalten, bei dem jedoch die gemäß Anhang V bestimmte Fläche des Peaks, der der Retentionszeit des Beta-Sitosterins (*) entspricht, kleiner ist als 93 % der Gesamtfläche der Sterinpeaks.
- (*) Delta-5,23-Stigmastadienol, Chlosterin, Beta-Sitosterin, Sitostanol, Delta-5-Avenasterin und Delta-5,24-Stigmastadienol.
4. Für die Bestimmung der Merkmale der obengenannten Erzeugnisse sind die in den Anhängen beschriebenen Analyseverfahren anzuwenden."