

393R0183

N:o L 22/58

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

30.1.93

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 183/93,

annettu 29 päivänä tammikuuta 1993,

oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuuksista sekä niiden
määrittämenetelmistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2568/91 muuttamisesta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamis-
sopimuksen,ottaa huomioon rasva-alan yhteisestä markkinajärjestelystä
22 päivänä syyskuuta 1966 annetun neuvoston asetuksen N:o
136/66/ETY⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna
asetuksella (ETY) N:o 2046/92⁽²⁾, ja erityisesti sen 35 a
artiklan,

sekä katsoo, että

komission asetuksessa (ETY) N:o 2568/91⁽³⁾, sellaisena kuin
se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3288/92⁽⁴⁾,
määritellään oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuudet
sekä niiden määrittämenetelmät; asetuksessa (ETY) N:o
2568/91 muutetaan lisäksi tarifi- ja tilastonomikkeistöstä ja
yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun
neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87⁽⁵⁾, sellaisena kuin
se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (ETY) N:o
2505/92⁽⁶⁾, liitteessä I olevan yhdistetyn nimikkeistön 15
luvun 2, 3 ja 4 lisähuomautus,kokemuksen perusteella määrittämenetelmiin on tarpeen
tehdä tiettyjä mukautuksia ja tarkennuksia; lisäksi on käynyt
ilmi, että asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 on virheitä,parhailtaan tehtävien tutkimusten vuoksi olisi pidennettävä
ajanjaksoa, jonka kuluessa jäsenvaltiot voivat käyttää testat-
tuja ja tieteellisesti päteviä kansallisia määrittämenetelmiä,⁽¹⁾ EYVL N:o 172, 30.9.1966, s. 3025/66⁽²⁾ EYVL N:o L 215, 30.7.1992, s. 1⁽³⁾ EYVL N:o L 248, 5.9.1991, s. 1⁽⁴⁾ EYVL N:o L 327, 13.11.1992, s. 28⁽⁵⁾ EYVL N:o L 256, 7.9.1987, s. 1⁽⁶⁾ EYVL N:o L 267, 14.9.1992, s. 1tutkimuksen kehittymisen vuoksi olisi mukautettava
asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 määritellyt oliiviöljyn
ominaisuudet siten, että voidaan paremmin turvata kaupan
pidettyjen tuotteiden puhtaus, sekä säädettävä tähän liit-
tyvästä määrittämenetelmästä,uuden menetelmän soveltamiseksi tarvittavien
toimenpiteiden käyttöön ottamiseksi olisi siirrettävä sen
voimaantuloa muutamalla kuukaudella,

sen vuoksi on syytä muuttaa asetusta (ETY) N:o 2568/91, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat rasvojen hal-
lintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (ETY) N:o 2568/91 seuraavasti.

1) Korvataan 3 artiklan 1 kohdassa päivämäärä "31
lokakuuta 1992" päivämäärällä "28 päivänä helmikuuta
1993".

2) Korvataan 5 artikla seuraavasti:

*"5 artikla*Korvataan neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87^(*)
liitteessä I olevan yhdistetyn nimikkeistön 15 ryhmän 2, 3
ja 4 lisähuomautus tämän asetuksen liitteellä XIV.^(*) EYVL N:o L 256, 7.9.1987, s.1."

3) Muutetaan liitteet tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Liitteen 10 kohtaa sovelletaan kuitenkin 1 päivästä heinäkuuta 1993 tästä päivästä alkaen pakattuun oliiviöljyyn.

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenäensimmäisenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 29 päivänä tammikuuta 1993.

Komission puolesta

René STEICHEN

Komission jäsen

LIITE

- 1 Korvataan liitteiden yhteenvedossa liitteen IV otsikko seuraavasti: "Vahapitoisuuden määrittäminen kapillaarikaasukromatografisella menetelmällä".
- 2 Korvataan yhteenvedossa liitteen XIII otsikko "Öljyn puhdistuksen toteaminen" otsikolla "Oliiviöljyn neutraloinen ja värin poisto laboratoriossa".
- 3 Korvataan liitteen I ensimmäinen taulukko seuraavalla taulukolla:

"Luokka"	Happamuus %	Peroksidilukum Eq/O2/kg	Halogenoitujen liuotimet mg/kg ¹	Vahat mg/kg	Triglyseridien 2-asemassa olevat tyydyttyneet rasvahapot %	Erytrodioli + Uvaoli %	Trilinoleini %	Kolesteroli %	Brassikasteroli %	Kamp-esteroli %	Stigma-steroli %	Beta-sitosteroli % ²	7-stigmateroli %	Sterolit yhteensä mg/kg
1. Ekstra-neitsyliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
2. JNeitsyliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
3. Yleisen kauppalaadun neitsyliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
4. Oliivilampunöljy > 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. Puhdistettu oliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
6. Oliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 000
7. Jalostamaton uutettu oliiviöljy	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. Puhdistettu uutettu oliiviöljy	M 0,5	M 10	M 0,20	M 20	M 2,0	m 12	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 800
9. Uutettu oliiviöljy	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	< Kamp.	m 93,0	M 0,5	m 1 800

M = maksimi, m = minimi.

(1) Elektronikaappausdetektorin havaitsemien yhdisteiden yhteisyläraja. Jos komponentit havaitaan yksittäin, yläraja on 0,10 mg/kg.

(2) Delta-5, 23-stigmastadienoli + klerosteroli + beta-sitosteroli + sitosteroli + delta-5, 24-stigmastadienoli.

Huom: Kun yksikin ominaisuus poikkeaa annetuista arvoista, öljyn luokkaa voidaan muuttaa tai sen puhtausarvoa ei hyväksyä.

4 Lisätään liitteen I toisen taulukon alareunaan seuraava huomautus: "Huom: Mikäli K270 ylittää luokan rajan, se on määritettävä uudelleen alumiinioksidikäsitellyn jälkeen, jotta voidaan varmistua puhtaudesta."

5 Ranskankielisessä toisinnossa liitteessä II olevan 1.5 kohdan lopussa oleva ilmaisu "des deux déterminations" korvataan ilmaisulla "de deux déterminations".

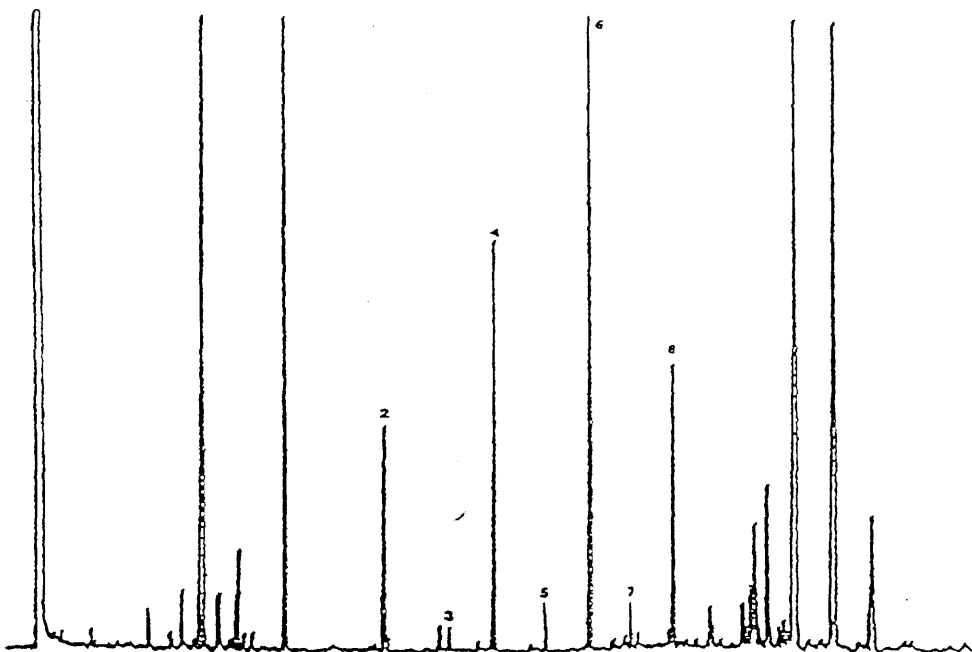
6 Poistetaan liitteessä IV olevasta 5.1.1 kohdasta ilmaisu "tai siemenöljyä".

7 Korvataan liitteessä IV olevan 5.2.2 kohdan kaksi ensimmäistä virkettä seuraavasti: "Kehitystastiaan laitetaan heksaanin ja etyylietterin seosta 65/35 (v/v) niin, että sitä on noin 1 cm. (*).

(*) Erityistapauksissa on käytettävä bentseenin ja asetonin eluentiseosta 95/5 (v/v), jotta vyöhykkeet erottuisivat selvästi."

8 Korvataan liitteessä IV olevassa 5.4.5.2 kohdassa luku "100" luvulla "1000" ja poistetaan ilmaisu "neliömillimetreinä".

9 Korvataan liitteen IV lisäyksessä oleva Kuva 1 seuraavalla kuvalla:



Kuva 1 - Neitsytoliiviöljyn alkoholijakeen kromatogrammi

1 = eikosanoli	5 = pentakosanoli
2 = dokosanoli	6 = heksakosanoli
3 = trikosanoli	7 = heptakosanoli
4 = tetrakosanoli	8 = oktakosanoli

10 Korvataan liite IV seuraavasti:

"LIITE IV

VAHAPITOISUUDEN MÄÄRITTÄMINEN KAPILLAARIKAASUKROMATOGRAFISELLA MENETELMÄLLÄ

1 TARKOITUS

Tällä menetelmällä määritetään koeolosuhteissa tiettyjen rasvojen vahapitoisuus.

Tätä menetelmää voidaan käyttää erityisesti erottamaan puristamalla ja uutamalla saatu oliiviöljy.

2 PERIAATE

Rasva, johon on lisätty soveltuva sisäinen standardi, fraktioidaan kromatografisesti hydratoitua silikageeliä sisältävässä kolonnissa; koelolosuhteissa (joissa polaarisuus on triglyseridien polaarisuutta heikempi) ensimmäisenä eluoinut jae otetaan talteen ja määritetään suoraan kapillaarikaasukromatografian avulla.

3 VÄLINEET

- 3.1 25 ml erlenmeyer-pullo.
- 3.2 Lasikolonne kromatografiaa varten, jonka sisähalkaisija on 15,0 mm ja pituus 30 - 40 cm.
- 3.3 Soveltuva kaasukromatografialaitteisto ja kapillaarikolonne, jossa on suoraan kolonniin johtava järjestelmä, jonka osat ovat:
 - 3.3.1 termostaattisäätöinen uuni kolonnille, joka pitää halutun lämpötilan ± 1 °C:n tarkkuudella,
 - 3.3.2 kylmäinjektori, kolonniin suoraan syöttämiseksi,
 - 3.3.3 liekki-ionisaatiodetektori sekä muuntajavahvistin,
 - 3.3.4 soveltuva integraattoriipiirturi, joka toimii muuntajavahvistimen (3.3.3) kanssa ja jonka vastenopeus on enintään 1 sekunti ja jonka paperin nopeutta voidaan säätää,
 - 3.3.5 lasinen tai kvartsilasinen kapillaarikolonne: pituus 10 - 15 mm, sisähalkaisija 0,25 - 0,35 mm päällystettynä sisäpuolelta SE-52 tai SE-54 -nesteellä tai vastaavalla, paksuudeltaan tasaisesti 0,10 - 0,30 μm .
- 3.4 Mikroruisku, kolonniin suoraan syöttämiseksi, 10 μl , jossa on kovetettu neula.

4 REAGENSIT

- 4.1 Silikageeli 70 - 230 mesh, art. 7754 Merck.

Silikageeli laitetaan uuniin 500 °C:n lämpötilaan 4 tunniksi. Jäähdytetään ja lisätään 2 % vettä. Sekoitetaan massan homogeenoiseksi. Säilytetään pimeässä vähintään 12 tuntia ennen käyttöä.
- 4.2 n-Heksaania, kromatografiaa varten.
- 4.3 Etyylieetteriä, kromatografiaa varten.
- 4.4 n-Heptaaania, kromatografiaa varten.
- 4.5 Lauryyliarakidaatin standardiliuos, 0,1 % (m/v) liuos heksaanissa (sisäinen standardi).
- 4.6 Kantajakaasu: puhdas vety, kaasukromatografiaa varten.
- 4.7 Apukaasut:
 - puhdas vety, kaasukromatografiaa varten,
 - puhdas ilma, kaasukromatografiaa varten.

5 MENETTELY

- 5.1 Vahajakeen erottaminen
 - 5.1.1 Kromatografiakolonnin esikäsitteleminen

Suspendoidaan 15 g hydratoitua silikageeliä 2-prosenttiseen n-heksaaniin ja laitetaan kolonniin.

Annetaan tasaantua itsestään ja täydennetään tasaantumista sähkökäyttöisellä sekoittajalla, jotta saadaan homogeenisempi kromatografiakerros. Suodatetaan läpi 30 ml n-heksaania mahdollisten epäpuhtauksien poistamiseksi.
 - 5.1.2 Kolonnikromatografia

Punnitaan tasan 500 mg näytettä 25 ml:n erlenmeyerpulloon, lisätään sopiva määrä sisäistä standardia oletetun vahapitoisuuden mukaan. Esimerkki: lisätään 0,1 mg lauryyliarakidaattia, jos on kysymys oliiviöljystä ja 0,25 - 0,5 mg, jos on kyse uutetusta öljystä.

Siirretään näin valmistettu näyte kahden 2 ml:n n-heksaaniannoksen avulla 5.1.1 kohdan mukaisesti käsitelyyn kromatografiakolonnin.

Liuottimen annetaan valua, kunnes se on 1 mm absorboimisaineen pinnan yläpuolella. Aloitetaan kromatografinen elutio: kerätään 140 ml n-heksaani/etyylieetteriseosta, suhde 99:1, valumisnopeuden ollessa noin 15 pisaraa 10 sekunnissa (2,1 ml minuutissa).

Tällä tavoin saatu jae kuivataan pyöröhaihduttimessa, kunnes lähes kaikki liuotin on saatu poistettua. Viimeiset 2 tai 3 ml liuotinta poistetaan heikon typpivirtauksen avulla, jonka jälkeen lisätään 10 ml n-heptaania.

5.2 Kaasukromatografinen määrittäminen

5.2.1 Esivalmistelu ja kolonnin valmistelu

5.2.1.1 Kolonni asennetaan kaasukromatografiin siten, että tulosola yhdistetään on-column -järjestelmään ja poistosola detektoriin.

Tarkistetaan kaasukromatografisten laitteiden toimivuus (kaasuliitäntöjen kunto, detektorin ja piirturijärjestelmän tehokkuus jne.).

5.2.1.2 Jos kolonnia ei ole aikaisemmin käytetty, se on ensin valmistettava käyttöön. Kevyt kaasuvirtaus johdetaan kolonnin läpi ja käynnistetään kaasukromatografi. Lämmitetään asteittain, kunnes lämpötila on kohonnut vähintään 20 °C korkeammaksi kuin käyttölämpötila (huomautus). Tätä lämpötilaa pidetään yllä vähintään kaksi tuntia, jonka jälkeen laitteisto säädetään käyttöolosuhteisiin (kaasuvirtojen säätö, liekin sytytys, kytkeminen elektroniseen piirturiin, uunin lämpötilan säätö kolonnia varten, detektorin säätö jne.) ja signaali säädetään niin, että sen herkkyys on vähintään kaksi kertaa niin suuri kuin on arvioitu määrittämisessä tarvittavan. Saadun pohjaviivan on oltava suora, siinä ei saa olla minkäänlaisia piikkejä eikä ryömintää mihinkään suuntaan.

Jos ilmenee negatiivista suoraviivaista ryömintää, se on merkki kolonnin epätäydellisistä liitännöistä; positiivinen ryömintä johtuu kolonnin riittämättömästä valmistelusta.

Huom: Esivalmistelulämpötilan tulee aina olla vähintään 20 °C alhaisempi kuin käytetyn eluentin korkein oletettu lämpötila.

5.2.2 Käyttöolosuhteiden valinta

5.2.2.1 Yleisesti noudatettavat käyttöolosuhteet ovat seuraavat:

— kolonnin lämpötila: aluksi 80 °C, sen jälkeen lämpötilaa nostetaan 30 °C minuutissa, kunnes saavutetaan 120 °C ja ohjelmoidaan nousemaan sen jälkeen 5 °C minuutissa, kunnes saavutetaan 340 °C,

— detektorin lämpötila: 350 °C,

— kantajakaasun lineaarinopeus: vedylle 20 - 35 cm/s,

— laitteen herkkyys: 4 - 16 kertaa vähimmäisvaimennus,

— piirturin herkkyys: 1 - 2 mV asteikon pohjasta,

— paperin nopeus: 30 cm/h,

— injektoidun aineen määrä: 0,5 - 1 µl liuosta.

Näitä olosuhteita voidaan muuttaa kolonnin ja kaasukromatografien ominaisuuksien perusteella (jotta saadaan seuraavat edellytykset täyttäviä kromatogrammeja: sisäisen standardin C 32 retentioaika on 25 ± 2 minuuttia ja edustavimpien vahojen piikki on 60 - 100 % asteikon pohjasta).

5.2.2.2 Piikkien integrointiparametrit asetetaan niin, että saadaan oikeat arvot huomioon otettavien piikkien pinta-aloille.

5.2.3 Määrittäminen suorittaminen

5.2.3.1 Imetään 10 µl:n mikroruiskuun 1 µl liuosta; vedetään männällä neula tyhjäksi. Työnnetään neula injektioalitteeseen ja 1 - 2 sekunnin kuluttua injektoidaan nopeasti; noin 5 sekunnin kuluttua vedetään neula hitaasti pois.

5.2.3.2 Piirturi pidetään käynnissä, kunnes vahat ovat eluoituneet täydellisesti.

Pohjaviivan on koko ajan oltava 5.2.1.2. kohdan vaatimusten mukainen.

5.2.4 Piikkien tunnistaminen

Eri piikkien tunnistaminen suoritetaan retentioaikojen perusteella ja vertaamalla samoissa olosuhteissa määritettyihin vahojen seoksiin, joiden retentioajat tunnetaan.

Kuva 1 esittää neitsytoliiviöljyn vahojen kromatogrammia.

5.2.5 Kvantitatiivinen arviointi

5.2.5.1 Sisäisen standardin ja C 40 - C 46 alifaattisten esterien piikkien pinta-alat lasketaan integraattorilla.

5.2.5.2 Lasketaan kunkin esterin vahapitoisuus, ilmoitettuna mg/kg rasvaa, seuraavalla kaavalla:

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

jossa: A_x = kunkin esterin piikin pinta-ala
 A_s = lauryylarakidaattipiikin pinta-ala
 m_s = lisätyn lauryylarakidaatin massa milligrammoina
 m = määrittämistä varten otetun näytteen massa grammoina.

6 TULOSTEN ILMAISEMINEN

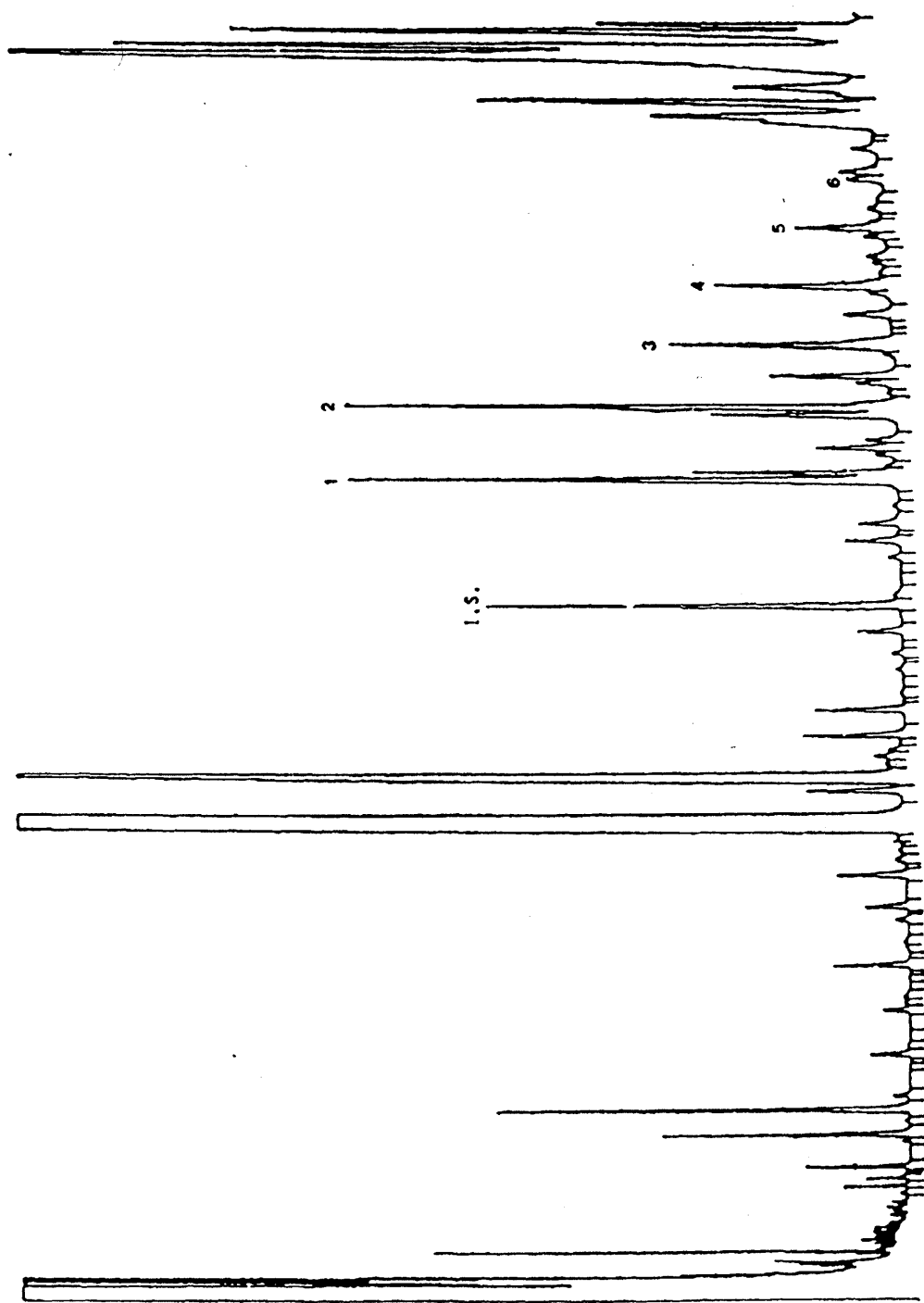
Eri vahojen pitoisuudet ja niiden summa ilmoitetaan mg:oina rasvaa kilogrammaa kohti.

LISÄYS

Kaasun lineaarinopeuden määrittäminen

Injektoidaan 1 - 3 µl metaania (tai propaania) tavanomaisiin käyttöolosuhteisiin säädettyyn kaasukromatografialaitteistoon. Otetaan tarkka aika siitä, miten kauan kaasu kulkee kolonnin läpi, alkaen injektiohetkestä piikin muodostumiseen (tM).

Lineaarinopeus, cm/s, saadaan kaavasta L/tM, jossa L on kolonnin pituus senttimetreinä ja tM on aika sekunteina sekuntikellolla mitattuna.



KUVA 1 : Neitsyoliiviöllyn vahojen kromatogrammi

I. S= sisäinen standardi C32 -esteri

1 = C36 -esterit

2 = C38 -esterit

3 = C40 -esterit

4 = C42 -esterit

5 = C44 -esterit

6 = C46 -esterit*

- 11 Korvataan liitteessä V olevassa 4.11 kohdassa luku "5 %" luvulla "2 %".
- 12 Poistetaan liitteessä V olevan 5.1.1 kohdan ensimmäisestä alakohdasta ilmaisu "siemenöljyä tai".
- 13 Poistetaan liitteessä V olevan 5.1.1 kohdan toisesta alakohdasta ilmaisu "ja eläin- tai kasvirasvat".
- 14 Lisätään liitteessä V olevan 5.1.1 kohdan loppuun seuraava ilmaisu: "tai käyttää kolestanolin sijasta betulinolia".
- 15 Poistetaan liitteessä V olevasta 5.4.5.2 kohdasta ilmaisu "neliömillimetreinä".
- 16 Poistetaan liitteessä VI olevasta 6 kohdasta ilmaisu "neliömillimetreinä".
- 17 Korvataan liitteessä IX oleva 3.4 kohta seuraavasti:
"3.4 Kromatografiakolonne, jonka yläosan pituus on 270 mm ja halkaisija 35 mm ja jonka alaosan pituus on 270 mm ja halkaisija 10 mm."
- 18 Poistetaan liitteessä IX olevan 4.1 kohdan toinen luettelukohta.
- 19 Korvataan liitteen XIII otsikko "Öljyn puhdistuksen toteaminen" seuraavalla otsikolla: "Oliiviöljyn neutraloiminen ja värin poisto laboratoriossa".
- 20 Korvataan liite XIV seuraavasti:

"LIITE XIV

YHDISTETYN NIMIKKEISTÖN 15 RYHMÄN LISÄHUOMAUTUKSET 2, 3 JA 4

2. A. Numeroihin 1509 - 1510 kuuluvat ainoastaan öljyt, jotka on saatu yksinomaan oliiveja käsittelemällä ja joiden rasvahappo- ja steroliosuuksiin liittyvät analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Taulukko I — Rasvahappojen osuus prosentteina kokonaisrasvahapoista	Taulukko II — Sterolien osuus prosentteina kokonaissteroleista
Myristiinihappo M 0,1	Kolesteroli M 0,5
Linoleenihappo M 0,9	Brassikasteroli M 0,2
Arakiinihappo M 0,7	Kampesteroli M 4,0
Eikosaanihappo M 0,5	Stigmasteroli ⁽¹⁾ < Kampesteroli
Beheenihappo M 0,3	Beeta-sitosteroli ⁽²⁾ m 93,0
Lignoseriinihappo M 0,5	Delta-7-stigmasteroli M 0,5

m = minimi

M = maksimi

(¹) Ei koske oliivilamppuöljyjä (alanimike 1509 10 10) ja jalostamattomia uutettuja oliiviöljyjä (alanimike 1510 00 10).

(²) Delta-5-23-stigmastadienoli + klerosteroli + beeta-sitosteroli + sitostanoli + delta-5-avenasteroli + delta-5-24-stigmastadienoli

Numeroihin 1509 - 1510 eivät kuulu kemiallisesti modifoidut oliiviöljyt (erityisesti uudelleen esteröidyt öljyt) ja muiden öljyjen kanssa sekoitetut oliiviöljyt. Uudelleen esteröidyn oliiviöljyn tai muiden kuin oliiviöljyjen esiintyminen todetaan asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteissä V, VII, X A ja X B kuvattujen menetelmien avulla.

- B. Alanimikkeeseen 1509 10 kuuluvat ainoastaan jäljempänä I ja II alakohdassa luetellut oliiviöljyt, jotka on saatu käyttäen ainoastaan mekaanisia tai muunlaisia fysikaalisia menettelyjä sellaisissa olosuhteissa, varsinkin lämpötilan suhteen, jotka eivät aiheuta öljyn pilaantumista, ja joita ei ole käsitelty muuten kuin pesemällä, dekantoinnalla, sentrifugoimalla tai suodattamalla. Liuottimilla oliiveista saadut öljyt kuuluvat nimikkeeseen 1510.

- I. Alanimikkeen 1509 10 10 "oliivilamppuöljy", happamuudesta riippumatta, tarkoittaa oliiviöljyä, jossa on:
- alifaattisia alkoholeja enintään 400 mg/kg;
 - erytrodiolia ja uvaolia enintään 4,5 %;
 - triglyseridien 2-asetmassa olevia tyydyttyneitä rasvahappoja enintään 1,3 %;
 - öljyhapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,10 % ja linoli- ja linoleenihappojen trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,10 %;
- ja jolla on
- yksi tai useampi seuraavista ominaisuuksista:
 - peroksidiluku, joka on suurempi kuin 20 mEq aktiivista happea/kg;
 - haihtuvien halogenoitujen liuottimien määrä yhteensä suurempi kuin 0,2 mg/kg tai niistä vähintään yhden määrä suurempi kuin 0,1 mg/kg;
 - K270 -ekstinktiokerroin on suurempi kuin 0,25 ja aktivoidulla alumiinioksidilla tapahtuvan käsittelyn jälkeen enintään 0,11; tietyillä öljyillä, joiden öljyhappona ilmoitettujen vapaiden rasvahappojen määrä on suurempi kuin 3,3 g/100 g, voi asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteen IX menetelmällä tehdyn aktivoidulla alumiinioksidilla tapahtuvan käsittelyn jälkeen olla K270-ekstinktiokerroin, joka on suurempi kuin 0,10; tällaisissa tapauksissa niillä on oltava seuraavat ominaisuudet sen jälkeen, kun ne edellä mainitun asetuksen liitteen XIII mukaisesti neutraloitu ja tehty värittömiksi laboratoriossa:
 - K270-ekstinktiokerroin enintään 1,20;
 - ekstinktiokertoimen poikkeama (ΔK) alueella 270 nm saa olla suurempi kuin 0,01 mutta enintään 0,16 eli:

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

K_m on	ekstinktiokerroin absorptiokäyrän huipun aallonpituudella alueella 270 nm.
K_{m-4} ja K_{m+4}	ovat ekstinktiokertoimet aallonpituuksilla, jotka ovat 4 nm alhaisemmat ja korkeammat kuin K_m :n aallonpituus;
 - aistinvaraisia ominaisuuksia, joihin kuuluu hyväksyttävyyserojen ylittäviä havaittavia virheitä ja asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteen XII mukainen paneelin antama koetulos on pienempi kuin 3,5.
- II. Alanimikkeen 1509 10 90 "muu neitsytoliiviöljy" tarkoittaa oliiviöljyä, jolla on seuraavat ominaisuudet:
- happosisältö öljyhappona ilmaistuna enintään 3,3 g/100 g;
 - peroksidiluku enintään 20 mEq aktiivista happea/kg;
 - alifaattisten alkoholien määrä enintään 300 mg/kg;
 - haihtuvien halogenoitujen liuottimien määrä yhteensä enintään 0,2 mg/kg ja yhden määrä enintään 0,1 mg/kg;
 - K270-ekstinktiokerroin enintään 0,25 ja aktivoidulla alumiinioksidilla tapahtuvan käsittelyn jälkeen enintään 0,1;
 - ekstinktiokertoimen poikkeama (ΔK) alueella 270 nm enintään 0,01;
 - aistinvaraisia ominaisuuksia, joihin voi kuulua hyväksyttävyyserojen alittavia havaittavia virheitä ja asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteen XII mukainen paneelin antama koetulos on vähintään 3,5;
 - erytrodiolin ja uvaolin määrä enintään 4,5 %;
 - triglyseridien 2-asetmassa olevien tyydyttyneiden rasvahappojen määrä enintään 1,3 %;
 - öljyhapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,03 % ja linoli- ja linoleenihapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,03 %.
- C. Alanimikkeeseen 1509 90 00 kuuluu oliiviöljy, joka on saatu käsittelemällä alanimikkeeseen 1509 10 10 ja/tai 1509 10 90 kuuluvia öljyjä, riippumatta siitä, onko niihin sekoitettu neitsytoliiviöljyä, ja jolla on seuraavat ominaisuudet:
- happosisältö öljyhappona ilmaistuna enintään 3,3 g/100 g;
 - alifaattisten alkoholien määrä enintään 350 mg/kg;
 - K270-ekstinktiokerroin suurempi kuin 0,25 mutta enintään 1,20 ja aktivoidulla alumiinioksidilla tapahtuvan käsittelyn jälkeen suurempi kuin 0,1 mg/kg;

- d) ekstinktiokertoimen poikkeama (ΔK) alueella 270 nm suurempi kuin 0,01 mutta enintään 0,16;
 - e) erytrodololin ja uvaolin määrä enintään 4,5 %;
 - f) triglyseridien 2-asemassa olevien tyydyttyneiden rasvahappojen määrä enintään 1,5 %;
 - g) öljyhapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,20 % ja linoli- ja linoleenihapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,30 %.
- D. Alanimikkeessä 1510 00 10 "jalostamaton öljy" tarkoittaa erityisesti uutettua oliiviöljyä, jolla on seuraavat ominaisuudet:
- a) happosisältö öljyhappona ilmaistuna vähintään 2 g/100 g;
 - b) erytrodololin ja uvaolin määrä vähintään 12 %;
 - c) triglyseridien 2-asemassa olevien tyydyttyneiden rasvahappojen määrä enintään 1,8 %;
 - d) öljyhapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,20 % ja linoli- ja linoleenihapon trans-isomeerien summa pienempi kuin 0,10 %.
- E. Alanimikkeeseen 1510 00 90 kuuluvat öljyt, jotka on saatu käsittelemällä alanimikkeeseen 1510 00 10 kuuluvia öljyjä, riippumatta siitä, onko niihin sekoitettu neitsytoliiviöljyä, sekä öljyt joilla ei ole lisähuomautuksissa 2 B, 2 C ja 2 D tarkoitettuja ominaisuuksia. Tähän alanimikkeeseen kuuluvien öljyjen triglyseridien 2-asemassa olevien tyydyttyneiden rasvahappojen määrän on oltava enintään 2 %, öljyhapon trans-isomeerien summan pienempi kuin 0,40 % ja linoli- ja linoleenihapon trans-isomeerien summan pienempi kuin 0,35 %.
- 3 Alanimikkeisiin 1522 00 31 ja 1522 00 39 eivät kuulu:
- a) jäännökset, jotka on saatu käsittelemällä öljyä sisältäviä rasvoja, joiden asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteen XVI menetelmällä määritetty jodiluku on pienempi kuin 70 tai suurempi kuin 100;
 - b) jäännökset, jotka on saatu käsittelemällä öljyä sisältäviä rasvoja, joiden jodiluku on välillä 70 - 100, mutta joiden beeta-sitosterolin(*) retentioaikaa kuvaavan piikin pinta-ala asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteen V mukaan määritettynä on pienempi kuin 93 % sterolien piikkien kokonaispinta-alasta.
- (*) Delta-5-23-stigmastadienoli + klerosteroli + beeta-sitosteroli + sitostanoli + delta-5-avenasteroli + delta-5-24-stigmastadienoli
- 4 Edellä mainittujen tuotteiden ominaisuuksien määrittämiseen käytetyt määrittämenetelmät kuvataan asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteissä."