

REGOLAMENTO (CEE) N. 183/93 DELLA COMMISSIONE**del 29 gennaio 1993****recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2046/92 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3288/92 ⁽⁴⁾, ha definito le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché i metodi d'analisi ad essi attinenti; che il medesimo regolamento ha altresì modificato le note complementari 2, 3 e 4 del capitolo 15 della nomenclatura combinata di cui all'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica e alla tariffa doganale comune ⁽⁵⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2505/92 del Consiglio ⁽⁶⁾;

considerando che, alla luce dell'esperienza nel frattempo acquisita, i metodi d'analisi richiedono alcuni adeguamenti o precisazioni e che, inoltre, si sono constatati alcuni errori nel testo del regolamento (CEE) n. 2568/91;

considerando che, in attesa dell'esito degli studi in corso, è opportuno prorogare il periodo in cui gli Stati membri possono avvalersi di metodi di analisi nazionali sperimentati e scientificamente validi;

considerando che è opportuno adeguare agli sviluppi delle ricerche le norme sulle caratteristiche degli oli d'oliva, quali definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91, al fine di

garantire meglio la purezza dei prodotti commercializzati, nonché prevedere il metodo d'analisi pertinente;

considerando che, per permettere la predisposizione dei mezzi necessari per l'applicazione del nuovo metodo, è opportuno rinviarne di qualche mese l'entrata in vigore;

considerando che occorre modificare in conformità il regolamento (CEE) n. 2568/91;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 è così modificato:

- 1) All'articolo 3, primo comma, la data del 31 dicembre 1992 è sostituita da quella del 28 febbraio 1993.
- 2) Il testo dell'articolo 5 è sostituito dal seguente:

« Articolo 5

Le note complementari 2, 3 e 4 del capitolo 15 della nomenclatura combinata di cui all'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio ^(*), sono sostituite da quelle che figurano nell'allegato XIV del presente regolamento.

(*) GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1. »

- 3) Gli allegati del regolamento (CEE) n. 2568/91 sono modificati come indicato in allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventunesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Tuttavia, il punto 10 dell'allegato si applica a partire dal 1° luglio 1993 agli oli d'oliva condizionati a decorrere dalla stessa data.

⁽¹⁾ GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.

⁽²⁾ GU n. L 215 del 30. 7. 1992, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 248 del 5. 9. 1991, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 327 del 13. 11. 1992, pag. 28.

⁽⁵⁾ GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 267 del 14. 9. 1992, pag. 1.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 29 gennaio 1993.

Per la Commissione

René STEICHEN

Membro della Commissione

ALLEGATO

1. Nel sommario degli allegati il titolo dell'allegato IV è sostituito dal seguente testo :
« Determinazione del contenuto di cere mediante gascromatografia con colonna capillare ».
2. Nel sommario, il titolo dell'allegato XIII « Prova della raffinazione » è sostituito dal titolo « Neutralizzazione e decolorazione dell'olio d'oliva in laboratorio ».
3. All'allegato I la prima tabella è sostituita dalla seguente tabella :

• Categoria	Acidità %	Numero dei perossidi mcq O ₂ /kg	Solventi alogenati mg/kg (1)	Cere mg/kg	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride %	Eritrodiole + uvaolo %	Tritinoleino %	Colesterolo %	Brassicosterolo %	Campesterolo %	Stigmasterolo %	Beta sitosterolo % (2)	Delta 7 stimesterolo %	Steroidi totali mg/kg
1. Olio di oliva vergine 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. Olio di oliva vergine	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. Olio di oliva vergine corrente	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. Olio di oliva vergine lampante	> 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. Olio di oliva raffinato	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. Olio di oliva	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. Olio di sansa di olivo greggio	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. Olio di sansa di oliva raffinato	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. Olio di sansa di oliva	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 = massimo, m = minimo.

(1) Limite massimo complessivo per i composti rivelati dal rivelatore a cattura di elettroni. Per i componenti accertati singolarmente il limite massimo è 0,10 mg/kg.

(2) (Delta-5-23-Stigmastodienolo + Cierosterolo + Betasitosterolo + Sitostanolo + Delta-5-24 Stigmastodienolo).

4. In basso alla seconda tabella dell'allegato I è aggiunta la seguente nota :
« Ai fini della constatazione della purezza, qualora il K₂₇₀ superi il limite della categoria corrispondente, si deve procedere alla determinazione del K₂₇₀ dopo il passaggio su allumina. »

5. Nell'allegato II, punto 1.5, i termini conclusivi « delle due determinazioni » sono sostituiti dai termini « di due determinazioni ».
6. Nell'allegato IV, punto 5.1.1, i termini « o di semi » sono soppressi.
7. Nell'allegato IV, punto 5.2.2, il testo delle due prima frasi è sostituito dal testo seguente : « Nella camera di sviluppo delle lastre si introduce una miscela esano-etere etilico 65 : 35 (V/V) fino all'altezza di circa 1 cm (^(*)).
- (^(*)) In questi casi particolari, per ottenere una buona separazione delle bande è necessario utilizzare la miscela eluente benzene-acetone 95 : 5 (V/V). »
8. Nell'allegato IV, punto 5.4.5.2., la cifra « 100 » è sostituita dalla cifra « 1 000 » e i termini « in millimetri quadrati » sono soppressi.
9. Nell'allegato IV, appendice, la figura 1 è sostituita dalla figura seguente :

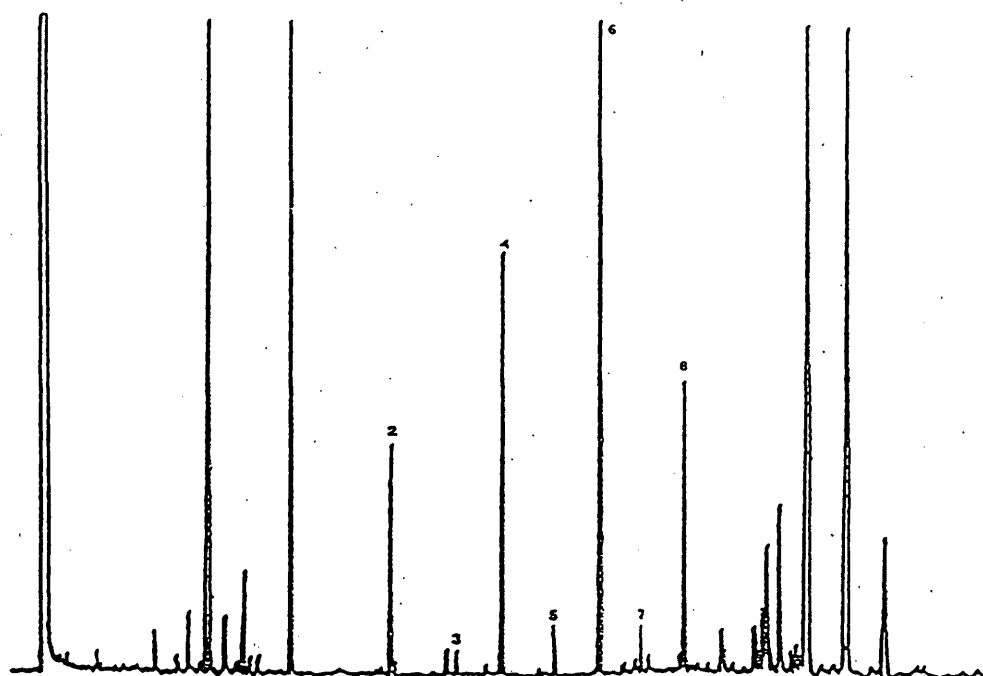


Figura 1 — Cromatogramma della frazione alcolica di un olio d'oliva vergine

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1 = Eicosanolo | 5 = Pentacosanolo |
| 2 = Docosanolo | 6 = Esacosanolo |
| 3 = Tricosanolo | 7 = Eptacosanolo |
| 4 = Tetracosanolo | 8 = Octacosanolo |

10. Il testo dell'allegato IV è sostituito dal testo seguente :

« ALLEGATO IV

DETERMINAZIONE DEL CONTENUTO DI CERE MEDIANTE GASCROMATOGRAFIA CON COLONNA CAPILLARE

1. OGGETTO

Il metodo descrive un procedimento per la determinazione del contenuto di cere di alcune sostanze grasse, nelle condizioni di prova.

Il metodo può essere impiegato in particolare per differenziare l'olio di oliva di pressione da quello di estrazione (olio di sansa).

2. PRINCIPIO DEL METODO

La sostanza grassa, addizionata di opportuno standard interno, viene frazionata mediante cromatografia su colonna di gel di silice idratato; la frazione eluita per prima nelle condizioni di prova (avente polarità inferiore a quella dei trigliceridi) viene recuperata e quindi analizzata direttamente mediante gascromatografia in colonna capillare.

3. APPARECCHIATURA

- 3.1. Beuta da 25 ml.
- 3.2. Colonna in vetro per cromatografia avente diametro interno 15,0 mm e altezza 30-40 cm.
- 3.3. Gascromatografo adeguato con colonna capillare, dotato di sistema di introduzione diretta in colonna costituito da:
 - 3.3.1. Forno a termostato per le colonne, idoneo a mantenere la temperatura desiderata con la precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$.
 - 3.3.2. Iniettore a freddo per introduzione diretta in colonna.
 - 3.3.3. Rivelatore a ionizzazione di fiamma e convertitore-amplificatore.
 - 3.3.4. Registratore-integratore idoneo per il funzionamento con il convertitore-amplificatore (3.3.3), con tempo di risposta non superiore a 1 s, e con velocità della carta variabile.
 - 3.3.5. Colonna capillare in vetro o silice fusa, lunga 10-15 mm, diametro interno 0,25-0,32 mm, internamente ricoperta con liquido SE-52 o SE-54 equivalenti, con spessore uniforme compreso fra 0,10 e 0,30 μm .
- 3.4. Microsiringa per on-column da 10 μl con ago cementato.

4. REAGENTI

- 4.1. Gel di silice 70-230 mesh art. 7754 Merck.

Il gel di silice è posto in muffola a 500°C per 4 h. Dopo raffreddamento è addizionato del 2 % di acqua. Si agita bene allo scopo di omogeneizzare la massa. Si conserva al buio almeno per 12 h prima del suo impiego.
- 4.2. n-Esano, per cromatografia.
- 4.3. Etere etilico, per cromatografia.
- 4.4. n-Eptano, per cromatografia.
- 4.5. Soluzione campione di lauril arachidato, allo 0,1 % (m/v) in esano (standard interno).
- 4.6. Gas vettore: idrogeno, puro per gascromatografia.
- 4.7. Gas ausiliari:
 - idrogeno, puro per gascromatografia;
 - aria, pura per gascromatografia.

5. PROCEDIMENTO

- 5.1. Separazione della frazione delle cere.
 - 5.1.1. Mettere in sospensione 15 g di gel di silice idratato al 2 % in n-esano anidro e introdurli nella colonna.

Dopo assestamento spontaneo si completa lo stesso mediante l'uso di un vibratore elettrico per rendere più omogeneo il letto cromatografico. Si percolano 30 ml di n-esano allo scopo di allontanare le eventuali impurezze.
 - 5.1.2. Conduzione della cromatografia su colonna.

Nella beuta da 25 ml si pesano esattamente circa 500 mg di campione, si addiziona dell'opportuna quantità di standard interno, in funzione del presunto contenuto di cere. Ad esempio si aggiungono 0,1 mg di lauril arachidato nel caso di olio di oliva e 0,25-0,50 mg nel caso di olio di sansa.

Il campione così preparato viene trasferito nella colonna cromatografica preparata come a 5.1.1., aiutandosi con due porzioni da 2 ml cadauna di n-esano.

Si lascia fluire il solvente fino ad un battente di 1 mm. A questo punto inizia l'eluizione cromatografica raccogliendo 140 ml di miscela n-esano/etere-etilico nel rapporto 99 : 1, rispettando un flusso di circa 15 gocce ogni 10 s (2,1 ml/min).

La frazione così ottenuta viene evaporata mediante evaporatore rotante sino quasi a secchezza, si allontanano gli ultimi 2 o 3 ml con l'aiuto di un debole flusso di azoto e si riprende il tutto con 10 ml di n-eptano.

5.2. Analisi gascromatografica.

5.2.1. Operazioni preliminari, condizionamento della colonna.

5.2.1.1. Si installa nel gascromatografo la colonna, collegando il terminale di ingresso connesso col sistema on column, e il terminale di uscita al rivelatore.

Si eseguono i controlli generali del complesso gascromatografico (tenuta dei circuiti dei gas, efficienza del rivelatore e del sistema di registrazione, ecc.).

5.2.1.2. Se la colonna è messa in uso per la prima volta è consigliabile procedere al suo condizionamento.

Si fa fluire un leggero flusso di gas attraverso la colonna stessa, quindi si accende il complesso gascromatografico e si inizia un riscaldamento graduale fino a raggiungere una temperatura di almeno 20 °C superiore a quella di esercizio (nota). Si mantiene tale temperatura per almeno 2 h, quindi si porta il complesso alle condizioni di funzionamento (regolazione del flusso dei gas, accensione della fiamma, collegamento con il registratore elettronico, regolazione della temperatura della camera per la colonna, del rivelatore, ecc.) e si registra il segnale ad una sensibilità almeno 2 volte superiore a quella prevista per l'esecuzione dell'analisi. Il tracciato della linea di base deve risultare lineare, esente da picchi di qualsiasi natura, e non deve presentare deriva.

Una deriva rettilinea negativa indica imperfetta tenuta delle connessioni della colonna, una deriva positiva indica un insufficiente condizionamento della colonna.

Nota : La temperatura di condizionamento deve in ogni caso essere inferiore di almeno 20 °C alla temperatura massima prevista per il liquido di ripartizione impiegato.

5.2.2. Scelta delle condizioni operative.

5.2.2.1. Condizioni operative di massima sono le seguenti :

- temperatura della colonna : inizio a 80 °C, quindi incremento di 30 °C/min fino a 120 °C, poi programmata di 5 °C/min fino a 340 °C ;
- temperatura del rivelatore : 350 °C ;
- velocità lineare del gas di trasporto : idrogeno 20-35 cm/s ;
- sensibilità strumentale : da 4 a 16 volte l'attenuazione minima ;
- sensibilità di registrazione : 1-2 mV fondo scala ;
- velocità della carta : 30 cm/h ;
- quantità di sostanza iniettata : 0,5-1 µl di soluzione.

Tali condizioni possono essere modificate in funzione delle caratteristiche della colonna e del gascromatografo (in modo da ottenere cromatogrammi che soddisfino le condizioni seguenti : il tempo di ritenzione dello standard interno C32 deve essere 25 ± 2 min e il picco delle cere più rappresentativo deve essere contenuto tra il 60 e il 100 % fondo scala).

5.2.2.2. I parametri di integrazione dei picchi dovranno essere impostati in modo da ottenere una corretta valutazione delle aree dei picchi che vengono presi in considerazione.

5.2.3. Esecuzione dell'analisi.

5.2.3.1. Con la microsiringa da 10 µl si preleva 1 µl di soluzione ; si alza lo stantuffo della siringa in modo che l'ago sia vuoto. Si introduce l'ago attraverso il dispositivo di iniezione e dopo 1-2 s si inietta rapidamente e si estrae quindi lentamente l'ago dopo circa 5 s.

5.2.3.2. Si effettua la registrazione fino a completa eluizione delle cere.

La linea di base deve essere sempre corrispondente ai requisiti richiesti (5.2.1.2).

5.2.4. Identificazione dei picchi

L'identificazione dei singoli picchi viene effettuata in base ai tempi di ritenzione e per paragone con miscele di cere a tempi di ritenzione noti, analizzate nelle medesime condizioni.

Nella fig. 1 è riportato un cromatogramma delle cere di un olio di oliva vergine.

5.2.5. Valutazione quantitativa.

5.2.5.1. Si procede al calcolo con l'integratore delle aree dei picchi dello standard interno e degli esteri alifatici da C40 a C46.

5.2.5.2. Si calcola il contenuto di ogni singolo estere, in mg/kg di sostanza grassa come segue :

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

dove : A_x = area del picco del singolo estere ;

A_s = area del picco del lauril arachidato ;

m_s = massa di lauril arachidato aggiunta, in milligrammi ;

m = massa di campione prelevato per la determinazione, in grammi.

6. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

Si riportano i contenuti delle singole cere, e la loro somma in mg/kg di sostanza grassa.

APPENDICE

Determinazione della velocità lineare del gas

Nel gascromatografo, regolato alle normali condizioni operative, si iniettano 1-3 µl di metano (o propano) e si cronometra il tempo che il gas impiega a percorrere la colonna, dal momento dell'iniezione al momento dell'uscita del picco (tM).

La velocità lineare in cm/s è data da L/tM in cui L è la lunghezza della colonna in centimetri e tM è il tempo cronometrato in s.

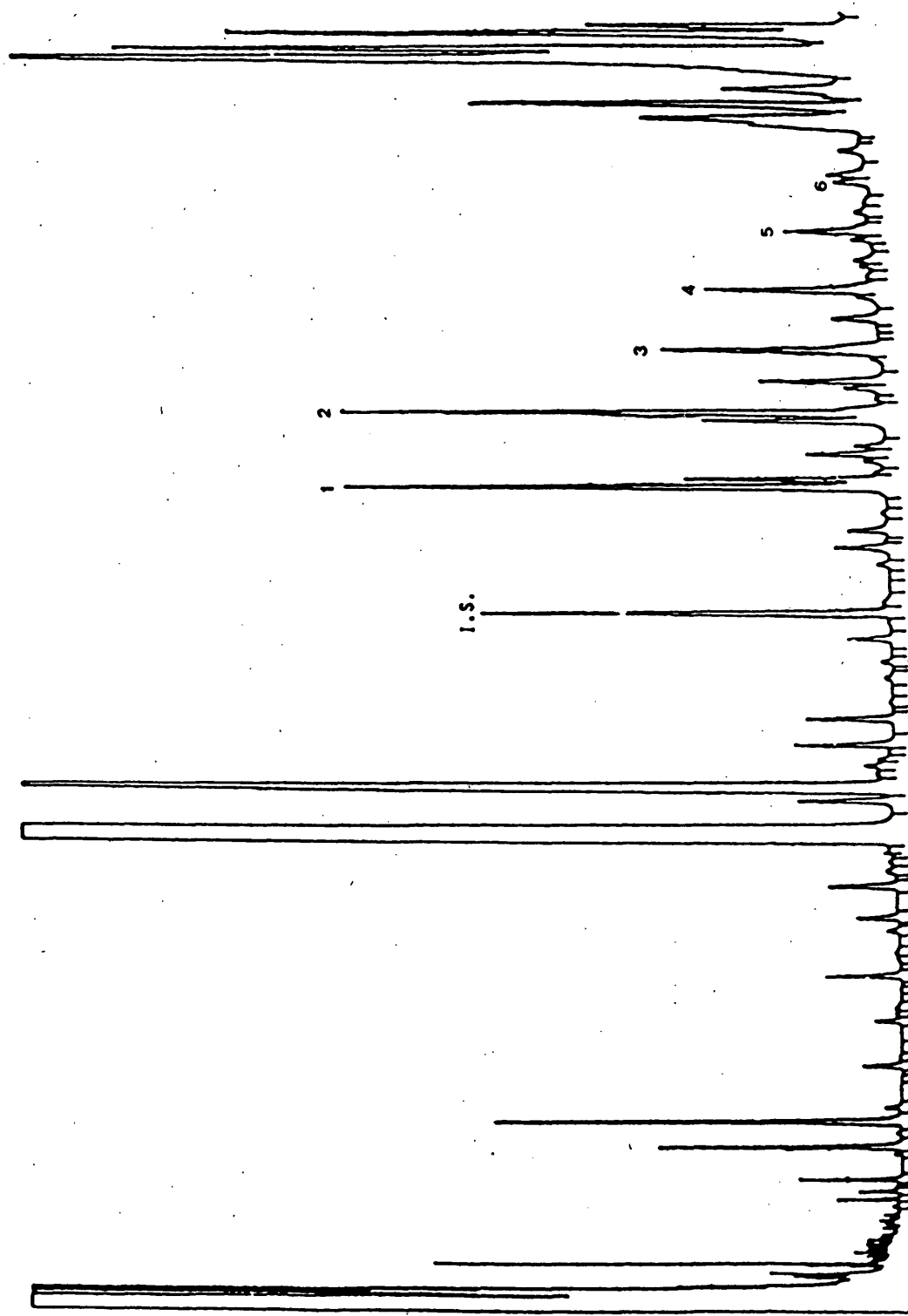


FIGURA 1: Cromatogramma delle cere di un olio di oliva vergine

I.S. = Standard interno Estere C 32

1 = Esteri C36

2 = Esteri C38

3 = Esteri C40

4 = Esteri C42

5 = Esteri C44

6 = Esteri C46.

11. Nell'allegato V, punto 4.11, la percentuale « 5 % » è sostituita dalla percentuale « 2 % ».
12. Nell'allegato V, punto 5.1.1, primo comma, sono soppressi i termini « di oli di semi o ».
13. Nell'allegato V, punto 5.1.1, secondo comma, sono soppressi i termini « e grassi animali o vegetali ».
14. Nell'allegato V, punto 5.1.1, sono aggiunti, alla fine, i termini seguenti : « oppure utilizzare betulinolo al posto del colesterolo ».
15. Nell'allegato V, punto 5.4.5.2, i termini « in millimetri quadrati » sono soppressi.
16. Nell'allegato VI, punto 6, i termini « in millimetri quadrati » sono soppressi.
17. Nell'allegato IX, il testo del punto 3.4 è sostituito dal testo seguente :
« 3.4. Colonna per cromatografia con una parte superiore avente lunghezza di 270 mm e diametro di 35 mm e una parte inferiore avente lunghezza di 270 mm e diametro di 10 mm. »
18. Nell'allegato IX, punto 4.1, il secondo trattino è soppresso.
19. Nell'allegato XIII, il titolo « Prova della raffinazione » è sostituito dal titolo « Neutralizzazione e decolorazione dell'olio d'oliva in laboratorio ».
20. Il testo dell'allegato XIV è sostituito dal testo seguente.

« ALLEGATO XIV »

NOTE COMPLEMENTARI 2, 3 E 4 DEL CAPITOLO 15 DELLA NOMENCLATURA COMBINATA

- 2.A. Rientrano nei codici NC 1509 e 1510 soltanto gli oli provenienti esclusivamente dal trattamento delle olive e le cui caratteristiche analitiche relative ai tenori in steroli e in acidi grassi sono quelle di seguito riportate :

Tabella I : Tenore in acidi grassi in % degli acidi grassi totali		Tabella II : Tenore in steroli in % degli steroli totali	
ac. miristico	M 0,1	colesterolo	M 0,5
ac. linoleico	M 0,9	brassicasterolo	M 0,2
ac. arachico	M 0,7	campesterolo	M 4,0
ac. eicosenoico	M 0,5	stigmasterolo ⁽¹⁾	< campesterolo
ac. beenico	M 0,3	betasitosterolo ⁽²⁾	m 93,0
ac. lignocerico	M 0,5	delta-7-stigmastenolo	M 0,5

m = minimo

M = massimo

⁽¹⁾ Condizione non applicabile per gli oli d'oliva vergini lampanti (codice NC 1509 10 10) e per gli oli di sansa d'oliva greggi (codice NC 1510 00 10).

⁽²⁾ Delta-5,23-stigmastadienolo + clerosterolo + betasitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5,24-stigmastadienolo.

Non rientrano nei codici NC 1509 e 1510 gli oli d'oliva chimicamente modificati (segnatamente gli oli riesterificati) e le miscele di oli d'oliva e di oli di diversa natura. La presenza di olio d'oliva riesterificato o di oli di diversa natura è determinata mediante i metodi descritti negli allegati V, VII, X A e X B del regolamento (CEE) n. 2568/91.

- B. Rientrano nel codice NC 1509 10 soltanto gli oli d'oliva definiti di seguito ai punti I e II, che sono stati ottenuti esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni, segnatamente termiche, tali da non causare alterazioni dell'olio, e che non hanno subito trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Gli oli ottenuti dalle olive mediante solventi rientrano nel codice NC 1510.

I. È considerato "olio di oliva vergine lampante" ai sensi del codice NC 1509 10 10 l'olio che, indipendentemente dalla sua acidità, presenti :

- a) tenore in alcoli alifatici non superiore a 400 mg/kg ;
- b) tenore in eritrodiole + uvaolo non superiore a 4,5 % ;
- c) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,3 % ;
- d) somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,10 % e somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,10 % ;
- e) e una o più delle seguenti caratteristiche :
 - 1) numero di perossidi superiore a 20 mEq di ossigeno attivo /kg ;
 - 2) tenore in solventi alogenati volatili totali superiore a 0,2 mg/kg o superiore a 0,1 mg/kg per almeno uno di essi ;
 - 3) coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 0,25 e, dopo trattamento dell'olio su allumina attivata, non superiore a 0,11 ; in realtà, certi oli aventi tenore in acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, superiore a 3,3 g/100 g possono avere, dopo passaggio su allumina attivata conformemente al metodo descritto nell'allegato IX del regolamento (CEE) n. 2568/91, un coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 0,10 ; in tal caso, dopo neutralizzazione e decolorazione effettuate in laboratorio conformemente al metodo descritto nell'allegato XIII del regolamento citato, essi debbono presentare le caratteristiche seguenti :
 - coefficiente di estinzione K_{270} non superiore a 1,20,
 - variazione (K) del coefficiente di estinzione in prossimità di 270 nm superiore a 0,01 e non superiore a 0,16, e cioè :
$$K = K_m - 0,5 (K_{m-4} + K_{m+4})$$
dove
 - K_m = indica il coefficiente di estinzione alla lunghezza d'onda del massimo della curva di assorbimento in prossimità di 270 nm, e
 - K_{m-4} e K_{m+4} = indicano i coefficienti di estinzione alle lunghezze d'onda inferiore e superiore di 4 nm a quella di K_m ;
 - 4) caratteristiche organolettiche che evidenzino difetti percepibili con un'intensità superiore al limite di accettabilità, con punteggio inferiore a 3,5 nell'analisi sensoriale di cui all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91.

II. È considerato "altro olio d'oliva vergine" ai sensi del codice NC 1509 10 90 l'olio d'oliva che presenti le seguenti caratteristiche :

- a) acidità, espressa in acido oleico, non superiore a 3,3 g/100 g ;
- b) numero di perossidi non superiore a 20mEq di ossigeno attivo /kg ;
- c) tenore in alcoli alifatici non superiore a 300 mg/kg ;
- d) tenore in solventi alogenati volatili totali non superiore a 0,2 mg/kg e, per ciascuno di essi, non superiore a 0,1 mg/kg ;
- e) coefficiente di estinzione K_{270} non superiore a 0,25 e, dopo passaggio dell'olio su allumina attivata, non superiore a 0,10 ;
- f) variazione (K) del coefficiente di estinzione in prossimità di 270 nm non superiore a 0,01 ;
- g) caratteristiche organolettiche che evidenzino anche difetti percepibili con un'intensità inferiore al limite di accettabilità, con punteggio pari o superiore a 3,5 nell'analisi sensoriale di cui all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 ;
- h) tenore in eritrodiole + uvaolo non superiore a 4,5 % ;
- i) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,3 % ;
- j) somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,03 % e somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,03 %.

- C. Rientra nel codice NC 1509 90 00 l'olio d'oliva ottenuto dal trattamento degli oli dei codici NC 1509 10 10 e/o 1509 10 90, anche tagliato con olio d'oliva vergine, che presenti le seguenti caratteristiche:
- a) acidità, espressa in acido oleico, non superiore a 3,3 g/100 g;
 - b) tenore in alcoli alifatici non superiore a 350 mg/kg;
 - c) coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 0,25 e non superiore a 1,20 e, dopo passaggio dell'olio su allumina attivata, superiore a 0,10;
 - d) variazione (K) del coefficiente di estinzione in prossimità di 270 nm superiore a 0,01 e non superiore a 0,16;
 - e) tenore in eritrodiole + uvaolo non superiore a 4,5 %;
 - f) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,5 %;
 - g) somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,20 % e somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,30 %.
- D. Sono considerati "oli greggi" ai sensi del codice NC 1510 00 10 gli oli, e particolarmente gli oli di sansa d'oliva, che presentino le seguenti caratteristiche:
- a) acidità, espressa in acido oleico, pari o superiore a 2 g/100 g;
 - b) tenore in eritrodiole + uvaolo pari o superiore a 12 %;
 - c) contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 1,8 %;
 - d) somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,20 % e somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,10 %.
- E. Rientrano nel codice NC 1510 00 90 gli oli ottenuti dal trattamento degli oli di cui al codice NC 1510 00 10, anche tagliati con olio d'oliva vergine, nonché gli oli che non presentano le caratteristiche degli oli di cui alle note complementari 2.B, 2.C e 2.D. Gli oli di questo codice devono presentare un contenuto di acidi grassi saturi in posizione 2 dei trigliceridi non superiore a 2 %, una somma degli isomeri transoleici inferiore a 0,40 % e una somma degli isomeri translinoleici + translinolenici inferiore a 0,35 %.
3. Non rientrano nei codici NC 1522 00 31 e 1522 00 39:
- a) i residui provenienti dalla lavorazione delle sostanze grasse contenenti olio con indice di iodio, determinato secondo il metodo descritto nell'allegato XVI del regolamento (CEE) n. 2568/91, inferiore a 70 o superiore a 100;
 - b) i residui provenienti dalla lavorazione delle sostanze grasse contenenti olio con indice di iodio compresa tra 70 e 100, ma per il quale la superficie del picco corrispondente al tempo di ritenzione del betasitosterolo (*), determinata conformemente all'allegato V del regolamento (CEE) n. 2568/91, rappresenta meno del 93 % della superficie totale dei picchi degli steroli.
- (*) Delta-5,23-stigmastadienolo + clerosterolo - betasitosterolo + sitostanolo + delta-5-avenasterolo + delta-5,24-stigmastadienolo.
4. I metodi di analisi per la determinazione delle caratteristiche dei prodotti di cui sopra sono quelli descritti negli allegati del regolamento (CEE) n. 2568/91.