

**REGULAMENTO (CEE) Nº 183/93 DA COMISSÃO**  
de 29 de Janeiro de 1993

**que altera o Regulamento (CEE) nº 2568/91, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 136/66 do Conselho, de 22 de Setembro de 1966, que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas<sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2046/92<sup>(2)</sup>, e, nomeadamente, o seu artigo 35ºA,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2568/91 da Comissão<sup>(3)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3288/92<sup>(4)</sup>, definiu as características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como os métodos de análise relacionados; que o Regulamento (CEE) nº 2568/91 alterou, além disso, as notas complementares 2, 3 e 4 do capítulo 15 da Nomenclatura Combinada constantes do anexo I do Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à Pauta Aduaneira Comum<sup>(5)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2505/92 da Comissão<sup>(6)</sup>;

Considerando que, dada a experiência adquirida, se revelam necessárias certas adaptações ou especificações dos métodos de análise; que, por outro lado, se verificou que o texto do Regulamento (CEE) nº 2568/91 apresenta algumas incorrecções;

Considerando que, dados os estudos em curso, é conveniente prorrogar o período durante o qual os Estados-membros podem utilizar métodos de análise nacionais comprovados e cientificamente válidos;

Considerando que, devido ao desenvolvimento da investigação, é conveniente adaptar as características dos azeites, tal como definido pelo Regulamento (CEE) nº 2568/91 da Comissão, de modo a melhor assegurar a pureza dos

produtos comercializados e prever o método de análise relacionado;

Considerando que, para permitir a instalação dos meios necessários à aplicação do novo método, é conveniente diferir de alguns meses a sua entrada em vigor;

Considerando que é conveniente adaptar em conformidade o Regulamento (CEE) nº 2568/91;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão das matérias gordas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

O Regulamento (CEE) nº 2568/91 é alterado como segue:

1. No primeiro parágrafo do artigo 3º, a data de «31 de Dezembro de 1992» é substituída pela de «28 de Fevereiro de 1993».
2. O artigo 5º passa a ter a seguinte redacção:

*«Artigo 5º*

As notas complementares 2, 3 e 4 do capítulo 15 da Nomenclatura Combinada constantes do anexo I do Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho<sup>(7)</sup> são substituídas pelo texto constante do anexo XIV do presente regulamento.

<sup>(7)</sup> JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1. ».

3. Os anexos são alterados como indicado no anexo do presente regulamento.

*Artigo 2º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

No entanto o ponto 10 do anexo é aplicável a partir de 1 de Julho de 1993 ao azeite acondicionado a partir dessa data.

<sup>(1)</sup> JO nº 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.

<sup>(2)</sup> JO nº L 215 de 30. 7. 1992, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO nº L 248 de 5. 9. 1991, p. 1.

<sup>(4)</sup> JO nº L 327 de 13. 11. 1992, p. 28.

<sup>(5)</sup> JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO nº L 267 de 14. 9. 1992, p. 1.

---

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de Janeiro de 1993.

*Pela Comissão*  
René STEICHEN  
*Membro da Comissão*

---

## ANEXO

1. No sumário dos anexos, o enunciado do título do anexo IV passa a ser o seguinte :  
« Determinação do teor de ceras por intermédio de cromatografia gás-líquido com coluna capilar ».
2. No sumário, o título do anexo XIII, « Prova de refinação », é substituído por « Neutralização e descoloração do azeite em laboratório ».
3. No anexo I, o primeiro quadro é substituído pelo seguinte quadro :

• Categoria	Acidez %	Índice de peróxidos mg/O <sub>2</sub> /kg	Solventes halogenados mg/kg (1)	Ceras mg/kg	Ácidos gordos em posição 2 nos triglicéridos %	Eritrodil + Uvaol %	Trilinoleína %	Colesterol %	Brassicasterol %	Campesterol %	Estigmasterol %	Beta-sitosterol % (2)	Delta-7-estigmasterol %	Esteróis totais mg/kg
1. Azeite virgem 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. Azeite virgem	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. Azeite virgem 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. Azeite virgem 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. Azeite refinado	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. Azeite	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. Óleo de bagaço de azeitona bruto	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. Óleo de bagaço de azeitona refinado	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. Óleo de bagaço de azeitona	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 = Máximo, m = mínimo, CAMP = campesterol.

(1) Limite total para os compostos detectados pelo detector de captura de electrões. Para os compostos detectados individualmente o limite é de 0,10 mg/kg.

(2) Delta-5,23-estigmastadienol + cleroesterol + B-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5-24-estigmastadienol.

Nota :

Basta que uma das características esteja fora dos limites fixados para que o produto seja desclassificado, ou declarado não conforme quanto à sua pureza.

4. É aditada a seguinte nota a seguir ao segundo quadro do anexo I :

« Nota : Para determinação da pureza, quando o K<sub>270</sub> ultrapassar o limite da respectiva categoria, é necessário fazer-se uma nova determinação do K<sub>270</sub> após passagem pela alumina ».

5. Na versão em língua francesa, no ponto 1.5, última frase, do anexo II, a expressão « des deux déterminations » é substituída por « de deux déterminations ».
6. No ponto 5.1.1 do anexo IV, é suprimida a expressão « ou de óleo de sementes ».
7. No ponto 5.2.2 do anexo IV, as duas primeiras frases passam a ter a seguinte redacção :  
 « Introduzir na câmara de revelação uma mistura de hexano e éter etílico a 65/35 (V/V) até uma altura de, aproximadamente, 1 cm (\*) ».
- (\*) Nestes casos especiais, é necessário utilizar a mistura eluente de benzeno e acetona a 95/5 (V/V) para obter uma boa separação das bandas ».
8. No ponto 5.4.5.2 do anexo IV, o valor « 100 » é substituído por « 1 000 » e é suprimida a expressão « em milímetros quadrados ».
9. A figura 1 do apêndice do anexo IV é substituída pela seguinte figura :

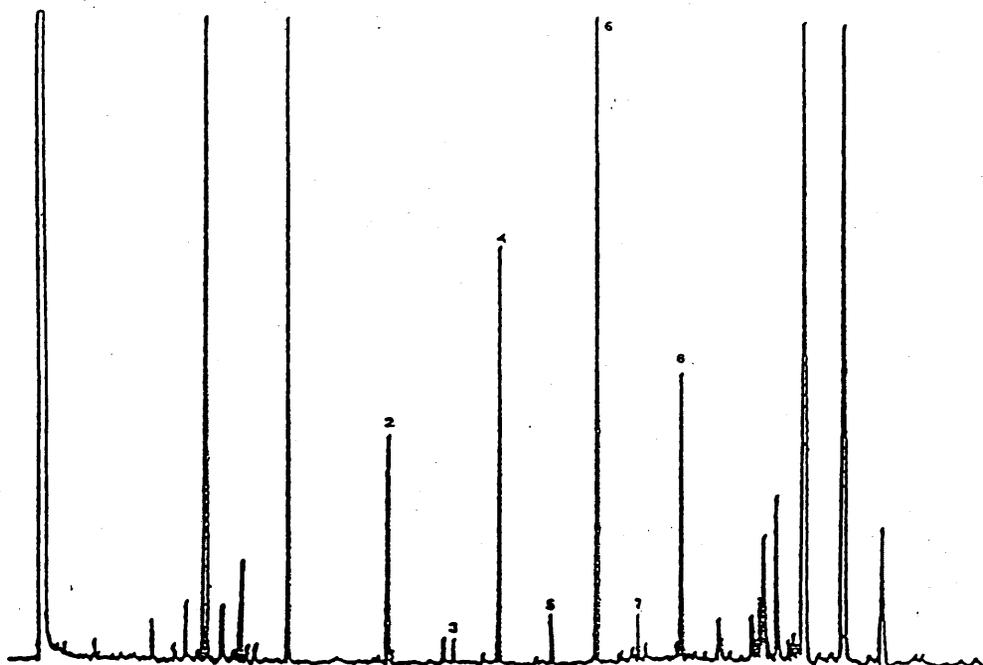


Figura 1 — Cromatograma da fracção alcoólica de um azeite virgem

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

10. O anexo IV é substituído pelo seguinte texto e pelo seguinte gráfico :

« ANEXO IV

**DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CERAS POR INTERMÉDIO DE CROMATOGRÁFIA GÁS-LÍQUIDO COM COLUNA CAPILAR**

1. OBJECTIVO

O presente método descreve um processo para a determinação do teor de ceras de algumas gorduras e óleos, nas condições de ensaio.

O método pode ser utilizado, em particular, para distinguir o azeite obtido por pressão do azeite obtido por extracção (óleo de bagaço de azeitona).

## 2. PRINCÍPIO

Após a adição de um padrão interno adequado, a gordura ou o óleo em causa é fraccionado por cromatografia numa coluna de silicagel hidratada. Recolhe-se a fracção eluída em primeiro lugar, nas condições de ensaio (fracção cuja polaridade é inferior à polaridade dos triglicéridos), procedendo-se à análise directa por cromatografia gás-líquido com coluna capilar.

## 3. EQUIPAMENTO

- 3.1. Erlenmeyer de 25 ml.
- 3.2. Coluna de vidro para cromatografia, com 15 mm de diâmetro interno e 30 a 40 cm de altura.
- 3.3. Aparelho de cromatografia em fase gasosa com coluna capilar, equipado com um sistema para a introdução directa da amostra na coluna, constituído por:
  - 3.3.1. Forno com termóstato para as colunas, susceptível de manter a temperatura desejada com uma precisão de  $\pm 1^\circ\text{C}$ .
  - 3.3.2. Injetor a frio para introdução directa na coluna.
  - 3.3.3. Detector de ionização de chama e convertedor-amplificador.
  - 3.3.4. Registador-integrador adequado para funcionamento com o convertedor-amplificador (ponto 3.3.3), com tempo de resposta não superior a um segundo e velocidade do papel variável.
  - 3.3.5. Coluna capilar de vidro ou sílica fundida, com 10 a 15 mm de comprimento e 0,25 a 0,32 mm de diâmetro interno, revestida internamente com líquido SE-52, SE-54 ou equivalente, numa espessura uniforme compreendida entre 0,10 e 0,30  $\mu\text{m}$ .
- 3.4. Microseringa de 10  $\mu\text{l}$  adequada para injeção directa na coluna, com agulha de aço cementado.

## 4. REAGENTES

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

Colocar a silicagel numa mufla a  $500^\circ\text{C}$ , durante quatro horas. Após arrefecimento, adicionar 2 % de água. Agitar bem, de modo a homogeneizar. Conservar ao abrigo da luz durante pelo menos 12 horas antes da utilização.
- 4.2. n-hexano para cromatografia.
- 4.3. Éter etílico para cromatografia.
- 4.4. n-heptano para cromatografia.
- 4.5. Solução padrão de araquidato de laurilo, a 0,1 % (m/v) em hexano (padrão interno).
- 4.6. Gás de arrastamento: hidrogénio, com um grau de pureza adequado para cromatografia gás-líquido.
- 4.7. Gases auxiliares:
  - hidrogénio, com um grau de pureza adequado para cromatografia gás-líquido,
  - ar, com um grau de pureza adequado para cromatografia gás-líquido.

## 5. PROCEDIMENTO

- 5.1. Separação da fracção que contém as ceras.
  - 5.1.1. Preparação da coluna cromatográfica.

Suspender 15 g de silicagel hidratada a 2 % em n-hexano anidro e introduzir na coluna. Deixar assentar espontaneamente e completar a operação por recurso a um vibrador eléctrico, de modo a tornar mais homogénea a camada cromatográfica. Fazer passar 30 ml de n-hexano para remover eventuais impurezas.
  - 5.1.2. Cromatografia em coluna

Pesar rigorosamente 500 mg de amostra num Erlenmeyer de 25 ml e adicionar uma quantidade adequada de padrão interno, em função do teor de ceras previsto. A título de exemplo, juntar 0,1 mg de araquidato de laurilo no caso de azeite e 0,25 a 0,50 mg no caso de óleo de bagaço de azeitona.

Transferir a amostra para a coluna cromatográfica, preparada de acordo com o ponto 5.1.1, com o auxílio de duas porções de 2 ml de n-hexano.

Deixar fluir o solvente até 1 mm acima da camada de silicagel. Iniciar a eluição cromatográfica, recolhendo 140 ml da mistura n-hexano/éter etílico na proporção de 99 : 1, de acordo com um fluxo de cerca de 15 gotas por cada 10 segundos (2,1 ml/minuto).

Evaporar a fracção resultante num evaporador rotativo, até à eliminação de quase todo o solvente ; remover os últimos 2 ou 3 ml do mesmo com o auxílio de uma corrente de azoto de fluxo reduzido e adicionar 10 ml de n-heptano.

5.2. Análise por cromatografia gás-líquido.

5.2.1. Operações preliminares ; acondicionamento da coluna.

5.2.1.1. Instalar a coluna no cromatógrafo gás-líquido, ligando uma das extremidades ao sistema de injeção directa na coluna e a outra extremidade ao detector.

Efectuar o controlo geral do sistema cromatográfico (operacionalidade dos circuitos de gases, eficiência do detector e do registador, etc.).

5.2.1.2. No caso de a coluna ser utilizada pela primeira vez, é aconselhável proceder ao seu acondicionamento. Fazer passar um fluxo ligeiro de gás através da coluna, ligando em seguida o sistema. Aquecer gradualmente até uma temperatura superior em pelo menos 20 °C à temperatura de trabalho (nota). Manter esta temperatura durante pelo menos duas horas, regulando seguidamente o aparelho para as condições de trabalho (regular o fluxo de gás, acender a chama, ligar o registador electrónico, regular a temperatura do forno para a coluna, regular o detector, etc.). Registrar o sinal obtido com uma sensibilidade pelo menos dupla da sensibilidade prevista para a execução da análise. A linha de base deve apresentar-se linear e isenta de picos de qualquer tipo, não devendo apresentar desvios.

A existência de um desvio rectilíneo negativo indica que as ligações da coluna não foram efectuadas de um modo correcto ; a existência de um desvio positivo indica que a coluna não foi acondicionada de um modo adequado.

*Nota :* a temperatura de acondicionamento deve, em todos os casos, ser inferior em pelo menos 20 °C à temperatura máxima especificada para o eluente utilizado.

5.2.2. Escolha das condições de trabalho.

5.2.2.1. As condições de trabalho são, em geral, as seguintes :

— temperatura da coluna : no início, 80 °C, aumentando à taxa de 30 °C/minuto até 120 °C e, em seguida, programada para aumentar à taxa de 5 °C/minuto até 340 °C ;

— temperatura do detector : 350 °C,

— velocidade linear do gás de arrastamento (hidrogénio) : 20 a 35 cm/segundo,

— sensibilidade do aparelho : 4 a 16 vezes a atenuação mínima,

— sensibilidade do registador : 1 a 2 mV, a partir do início da escala,

— velocidade do papel : 30 cm/hora,

— quantidade injectada : 0,5 a 1 µl de solução.

Estas condições podem ser alteradas em função das características da coluna e do cromatógrafo (de modo a obter cromatogramas que satisfaçam as condições seguintes :

— o tempo de retenção do padrão interno C32 deverá ser de  $25 \pm$  dois minutos e o pico mais representativo correspondente às ceras deverá situar-se entre 60 e 100 % do início da escala).

5.2.2.2. Os parâmetros de integração dos picos devem ser determinados de modo a obter uma estimativa correcta das áreas dos picos com interesse.

5.2.3. Execução da análise

5.2.3.1. Efectuar uma toma de 1 µl de solução com a microseringa de 10 µl ; manejar o êmbolo de modo a que a agulha não contenha nenhuma porção de amostra. Introduzir a agulha no sistema de injeção e injectar rapidamente após um a dois segundos. Retirar cuidadosamente a agulha após cerca de cinco segundos.

5.2.3.2. Efectuar o registo até à eluição completa das ceras.

A linha de base deve satisfazer sempre as condições requeridas (ponto 5.2.1.2.).

#### 5.2.4. Identificação dos picos

A identificação dos picos é efectuada com base nos tempos de retenção que são comparados com os tempos de retenção conhecidos de misturas de ceras analisadas em condições idênticas.

Na figura 1 apresenta-se um cromatograma relativo às ceras de um azeite virgem.

#### 5.2.5. Análise quantitativa

5.2.5.1. Por recurso ao integrador, determinar as áreas dos picos correspondentes ao padrão interno e aos ésteres alifáticos de C40 a C46.

5.2.5.2. Determinar o teor de cada um dos ésteres, expresso em mg/kg de gordura, através da fórmula :

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

em que :  $A_x$  = área do pico de cada éster ;

$A_s$  = área do pico de araquidato de laurilo ;

$m_s$  = massa de araquidato de laurilo adicionada, expressa em mg ;

$m$  = massa de amostra tomada para análise, expressa em g.

### 6. EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

Apresentar os teores das várias ceras, bem como a soma dos teores expressos em mg/kg de gordura.

#### APÊNDICE

##### *Determinação da velocidade linear do gás*

Injectar 1 a 3 µl de metano (ou propano) no cromatógrafo, regulado para as condições normais de trabalho, e medir o tempo requerido pelo gás para percorrer a coluna, desde o momento da injeção até ao registo do respectivo pico (tM).

A velocidade linear, expressa em centímetros por segundo, é dada por L/tM, sendo L o comprimento da coluna, expresso em centímetros, e tM o tempo de retenção, expresso em segundos.

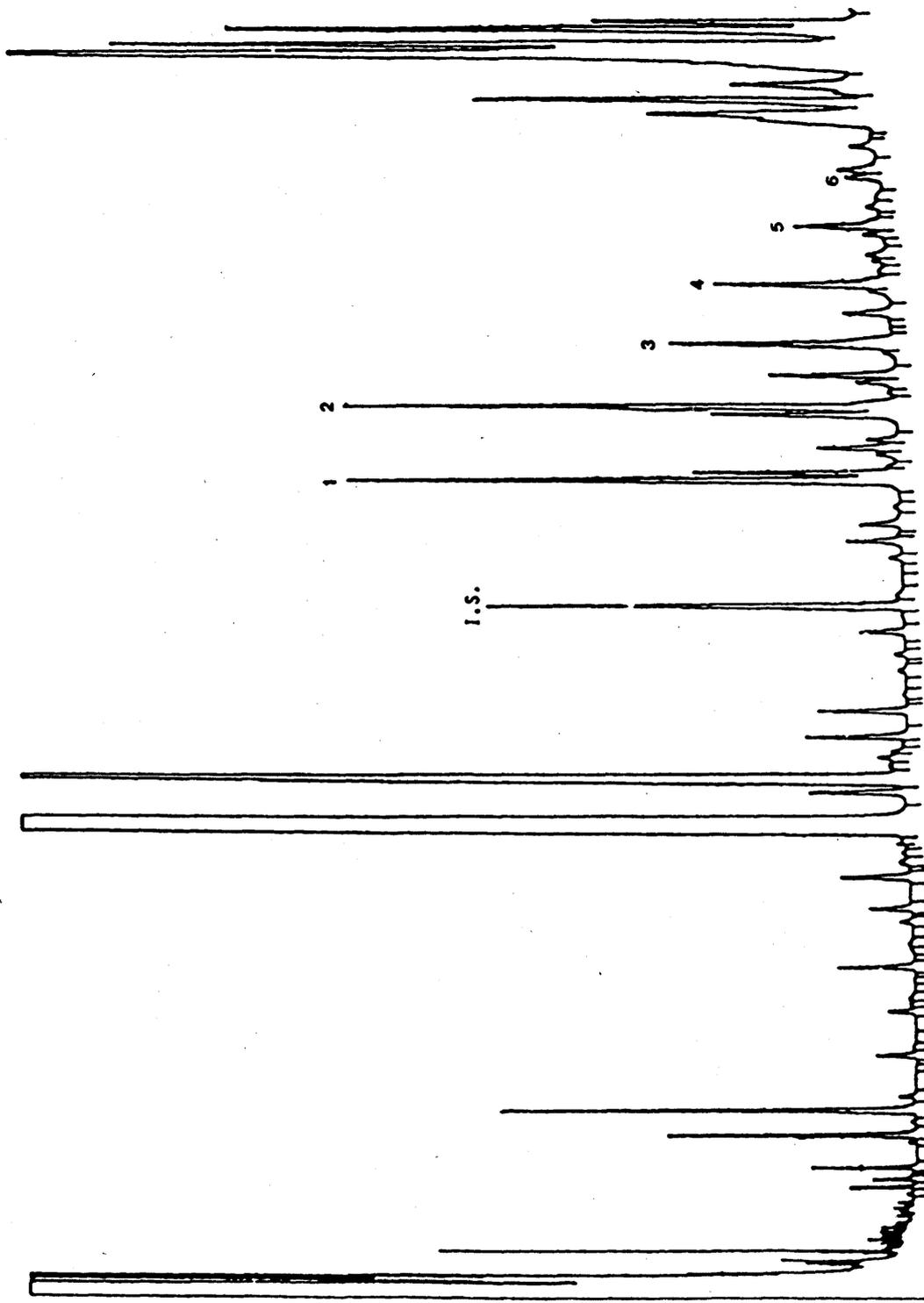


FIGURA 1: cromatograma relativo às cezurias de um azeite virgem.

I.S. = Padrão interno (éster C 32)

1 = Ésteres C 36

2 = Ésteres C 38

3 = Ésteres C 40

4 = Ésteres C 42

5 = Ésteres C 44

6 = Ésteres C 46 \*

11. No ponto 4.11 do anexo V, o valor « 5 % » é substituído por « 2 % ».
12. No ponto 5.1.1, primeiro parágrafo, do anexo V, é suprimida a expressão « de óleo de sementes ou ».
13. No ponto 5.1.1, segundo parágrafo, do anexo V, é suprimida a expressão « e gorduras animais ou vegetais ».
14. Ao ponto 5.1.1, última frase, do anexo V, é aditada a seguinte expressão :  
« ou utilizar, em vez de colestanol, betulinol ».
15. No ponto 5.4.5.2 do anexo V, é suprimida a expressão « em milímetros quadrados ».
16. No ponto 6 do anexo VI, é suprimida a expressão « em milímetros quadrados ».
17. O ponto 3.4 do anexo IX passa a ter a seguinte redacção :  
« 3.4. Coluna para cromatografia com uma parte superior com 270 mm de comprimento e 35 mm de diâmetro e uma parte inferior com 270 mm de comprimento e 10 mm de diâmetro. ».
18. O ponto 4.1, segundo travessão, do anexo IX é suprimido.
19. No anexo XIII, o título « Prova de refinação » é substituído por « Neutralização e descoloração do azeite em laboratório ».
20. O anexo XIV passa a ter a seguinte redacção :

« ANEXO XIV »

**NOTAS COMPLEMENTARES 2, 3 E 4 DO CAPÍTULO 15 DA NOMENCLATURA COMBINADA**

- 2.A. Só se classifica nas posições 1509 e 1510 o azeite proveniente exclusivamente do tratamento de azeitonas e cujas características analíticas respeitantes aos teores de ácidos gordos e de esteróis são as seguintes :

Quadro I: teor de ácidos gordos em percentagem dos ácidos gordos totais	Quadro II: teor de esteróis em percentagem dos esteróis totais
Ácido mirístico            M 0,1	Colesterol                    M 0,5
Ácido linolénico           M 0,9	Brassicasterol              M 0,2
Ácido araquídico         M 0,7	Campesterol                M 4,0
Ácido eicosanóico        M 0,5	Estigmasterol (¹)       < Campesterol
Ácido beénico             M 0,3	Beta-sitosterol (²)        m 93,0
Ácido lignocérico        M 0,5	Delta-7-estigmasterol     M 0,5

m = mínimo

M = máximo

(¹) Condição não aplicável aos azeites virgens lampantes (subposição 1509 10 10) e aos óleos de bagaço de azeitona brutos (subposição 1510 00 10).

(²) Delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + Beta-sitosterol + sitostanol + Delta-5-avenasterol + Delta-5,24-estigmastadienol.

Excluem-se das posições 1509 e 1510 os azeites modificados quimicamente (nomeadamente os azeites reesterificados) e as misturas de azeites com óleos de outra natureza. A presença de azeite reesterificado ou de óleos de outra natureza é determinada segundo os métodos indicados nos anexos V, VII, X A e X B do Regulamento (CEE) nº 2568/91.

- B. Só se classifica na subposição 1509 10 o azeite definido nos pontos I e II *infra* obtido unicamente por processos mecânicos ou por outros processos físicos, em condições, nomeadamente térmicas, que não alterem o óleo e que não tenha sido submetido a qualquer tratamento além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Os óleos obtidos a partir de azeitonas através da utilização de solventes constam da posição 1510.

I. Considera-se como « azeite virgem lampante », na acepção da subposição 1509 10 10, seja qual for a sua acidez, o azeite que apresente :

- a) Um teor de álcoois alifáticos não superior a 400 mg/kg ;
- b) Um teor de eritrodiol e uvaol não superior a 4,5 % ;
- c) Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos trigliceridos não superior a 1,3 % ;
- d) Uma soma de isómeros transoleicos inferior a 0,10 % e uma soma de isómeros translinoleicos + translinolénicos inferior a 0,10 % ;
- e) E uma ou mais das seguintes características :
  1. Um índice de peróxidos superior a 20 meq de oxigénio activo/kg ;
  2. Um teor de solventes halogenados voláteis totais superior a 0,2 mg/kg ou superior a 0,1 mg/kg relativamente a, pelo menos, um deles ;
  3. Um coeficiente de extinção  $K_{270}$  superior a 0,25 e, após tratamento do óleo pela alumina activada, não superior a 0,11 ; com efeito, certos óleos com um teor de ácidos gordos livres, expresso em ácido oleico, superior a 3,3 g por 100 g podem ter, após passagem pela alumina activada, em conformidade com o método constante do anexo IX do Regulamento (CEE) nº 2568/91, um coeficiente de extinção  $K_{270}$  superior a 0,10 ; neste caso, após neutralização e descoloração efectuadas em laboratório, em conformidade com o método constante do anexo XIII do regulamento supracitado, devem apresentar as seguintes características :
    - um coeficiente de extinção  $K_{270}$  não superior a 1,20,
    - uma variação (K) do coeficiente de extinção na proximidade de 270 nm superior a 0,01 e não superior a 0,16, ou seja :
 
$$K = K_m - 0,5 (K_{m-4} + K_{m+4})$$

$K_m$  = designa o coeficiente de extinção do comprimento de onda máximo da curva de absorção na proximidade de 270 nm,

$K_{m-4}$  e  $K_{m+4}$  = designam os coeficientes de extinção nos comprimentos de onda inferior e superior em 4 nm à de  $K_m$  ;
  4. Características organolépticas que revelem defeitos perceptíveis com uma intensidade superior ao limite de aceitação, com um resultado na análise sensorial inferior a 3,5 em conformidade com o anexo XII do Regulamento (CEE) nº 2568/91.

II. Considera-se como « outro azeite virgem » na acepção da subposição 1509 10 90 o azeite que apresente as seguintes características :

- a) Uma acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 3,3 g/100 g ;
- b) Um índice de peróxidos não superior a 20 meq de oxigénio activo/kg ;
- c) Um teor de álcoois alifáticos não superior a 300 mg/kg ;
- d) Um teor de solventes halogenados voláteis totais não superior a 0,2 mg/kg e, relativamente a cada um destes, um teor não superior a 0,1 mg/kg ;
- e) Um coeficiente de extinção  $K_{270}$  não superior a 0,25 e, após passagem do azeite em alumina activada, a 0,10 ;
- f) Uma variação do coeficiente de extinção (K) na proximidade de 270 nm não superior a 0,01 ;
- g) Características organolépticas que revelem defeitos perceptíveis com uma intensidade inferior ao limite de aceitação, com um resultado na análise sensorial igual ou superior a 3,5 em conformidade com o anexo XII do Regulamento (CEE) nº 2568/91 ;
- h) Um teor de eritrodiol + uvaol não superior a 4,5 % ;
- i) Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos trigliceridos não superior a 1,3 % ;
- j) Uma soma dos isómeros transoleicos inferior a 0,03 % e uma soma de isómeros translinoleicos + translinolénicos inferior a 0,03 %.

- C. Classifica-se na subposição 1509 90 00 o azeite obtido por tratamento dos azeites das subposições 1509 10 10 e/ou 1509 10 90, mesmo lotados com azeite virgem, e que apresentem as seguintes características :
- Uma acidez, expressa em ácido oleico, não superior a 3,3 g/100 g ;
  - Um teor de álcoois alifáticos não superior a 350 mg/kg ;
  - Um coeficiente de extinção  $K_{270}$  superior a 0,25 e não superior a 1,20 e, após passagem do azeite pela alumina activada, superior a 0,10 ;
  - Uma variação do coeficiente de extinção (K) na proximidade de 270 mn superior a 0,01 e não superior a 0,16 ;
  - Um teor de erotridiol e uvaol não superior a 4,5 % ;
  - Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos trigliceridos não superior a 1,5 % ;
  - Uma soma de isómeros transoleicos inferior a 0,20 % e uma soma de isómeros translinoleicos + translinolénicos inferior a 0,30 %.
- D. Consideram-se como « óleos em bruto », na acepção da subposição 1510 00 10, os óleos, nomeadamente de bagaço de azeitona, que apresentem as seguintes características :
- Uma acidez, expressa em ácido oleico, igual ou superior a 2 g/100 g ;
  - Um teor de eritrodil e uvaol igual ou superior a 12 % ;
  - Um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos trigliceridos não superior a 1,8 % ;
  - Uma soma de isómeros transoleicos inferior a 0,20 % e uma soma dos isómeros translinoleicos + translinolénicos inferior a 0,10 %.
- E. Classificam-se na subposição 1510 00 90 os óleos obtidos por tratamento dos óleos da subposição 1510 00 10, mesmo lotados com azeite virgem, e os que não apresentem as características dos óleos referidos nas notas complementares 2 B, 2 C e 2 D. Os óleos da presente subposição devem apresentar um teor de ácidos gordos saturados na posição 2 dos trigliceridos não superior a 2 %, uma soma dos isómeros transoleicos inferior a 0,40 % e uma soma dos isómeros translinoleicos + translinolénicos inferior a 0,35 %.
3. Excluem-se das subposições 1522 00 31 e 1522 00 39 :
- Os resíduos provenientes do tratamento de matérias gordas que contenham óleo cujo índice de iodo, determinado segundo o método constante do anexo XVI do Regulamento (CEE) nº 2568/91, seja inferior a 70 ou superior a 100 ;
  - Os resíduos provenientes do tratamento das matérias gordas que contenham óleo cujo índice de iodo esteja compreendido entre 70 e 100, mas cuja superfície do pico com um tempo de retenção do Beta-sitosterol (\*), determinado em conformidade com o anexo V do Regulamento (CEE) nº 2568/91, represente menos de 93 % da superfície total dos picos dos esteróis.
- (\*) Delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol - Beta-sitosterol + sitostanol + Delta-5-avenasterol + Delta-5,24-estigmastadienol.
4. Os métodos de análise a utilizar na determinação das características dos produtos acima mencionados são os constantes dos anexos do Regulamento (CEE) nº 2568/91. ».