

31993R0183

L 22/58

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

30.1.1993

UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 183/93**z dne 29. januarja 1993****o spremembi Uredbe (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter o ustreznih analiznih metodah**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ker je zato treba spremeniti Uredbo (EGS) št. 2568/91;

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ker so ukrepi, predvideni s to uredbo, v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za olja in masti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta 136/66/EGS z dne 22. septembra 1966 o vzpostavitvi skupne ureditve trga z olji in mastmi ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 2046/92 ⁽²⁾, in zlasti člena 35a Uredbe,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

ker Uredba Komisije (EGS) št. 2568/91 ⁽³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3288/92 ⁽⁴⁾, določa značilnosti različnih vrst oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter ustreznih analiznih metod; ker Uredba (EGS) št. 2568/91 spremeni tudi dodatne opombe 2, 3 in 4 k Poglavju 15 kombinirane nomenklature iz Priloge I k Uredbi Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter o skupni carinski tarifi ⁽⁵⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (EGS) št. 2505/92 ⁽⁶⁾;

Člen 1

Uredba (EGS) št. 2568/91 se spremeni na naslednji način:

1. V prvem odstavku člena 3 se „31. december 1992“ nadomesti z „28. februar 1993“;

2. Člen 5 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 5

Dodatne opombe 2, 3 in 4 k Poglavju 15 kombinirane nomenklature, določene v Prilogi I k Uredbi Sveta (EGS) št. 2658/87 ^(*), se nadomestijo z besedilom, določenim v Prilogi XIV k tej uredbi.

^(*) UL L 256, 7.9.1987, str. 1.;“;

3. Priloge se spremenijo, kot je določeno v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2

ker je glede na izkušnje treba analize metode prilagoditi ali določiti z večjo natančnostjo v nekaterih primerih; ker je očitno, da so se v Uredbo (EGS) št. 2568/91 prikradle napake;

ker je treba zaradi študij, ki se opravljajo, podaljšati obdobje, med katerim lahko države članice uporabljajo preverjene, znanstveno veljavne nacionalne analize metode;

ker je zaradi razvoja raziskav treba prilagoditi značilnosti oljčnega olja, kot je določeno v Uredbi (EGS) št. 2568/91, da bi lažje zagotovili čistost proizvodov, ki so v prometu in predvidi ustrezno analizo metodo;

ker je treba za to, da se dovoli uvedba potrebnih sredstev za uporabo nove metode, začetek veljavnosti odložiti za nekaj mesecev;

Ta uredba začne veljati 21. dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Točka 10 Priloge pa se začne uporabljati s 1. julijem 1993 za oljno olje, ki je pakirano od tega datuma.

⁽¹⁾ UL 172, 30.9.1966, str. 3025/66.

⁽²⁾ UL L 215, 30.7.1992, str. 1.

⁽³⁾ UL L 248, 5.9.1991, str. 1.

⁽⁴⁾ UL L 327, 13.11.1992, str. 28.

⁽⁵⁾ UL L 256, 7.9.1987, str. 1.

⁽⁶⁾ UL L 267, 14.9.1992, str. 1.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 29. januarja 1993

Za Komisijo

René STEICHEN

Član Komisije

PRILOGA

1. V seznamu prilog se naslov Priloge IV spremeni v: Določanje vsebnosti voskov z uporabo kapilarne plinsko-tekočinske kromatografije.
2. V povzetku se naslov Priloge XIII „Postopek rafinacije“ nadomesti z „Laboratorijska nevtralizacija in razbarvanje oljčnega olja“.
3. Prva preglednica Priloge I se nadomesti z naslednjo:

„Vrsta	Kislost %	Perok- sidno števil mekv 02/kg	Halogeni- rana topila mg/kg ⁽¹⁾	Voski mg/kg	Nasičene maščobne kisline na položaju 2 v trigli- ceridu %	Eritrodiol + uvaol %	Trilino- lein %	Hole- sterol %	Brasika- sterol %	Kampe- sterol %	Stigmasterol %	Beta-sito- sterol % ⁽²⁾	Delta-7- stigma- sterol %	Skupni steroli mg/kg
1. Ekstra deviško oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
2. Deviško oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
3. Navadno deviško oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
4. Deviško oljčno olje neprimerno za prehrano (lampante)	> 3,3	> 20	> 0,20	M 350	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. Rafinirano oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
6. Oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
7. Surovo olje iz oljčnih tropin	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. Rafinirano olje iz oljčnih tropin	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 800
9. Olje iz oljčnih tropin	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 800

M = maksimum, m = minimum.

⁽¹⁾ Skupna zgornja meja za zmesi, ki jih zazna detektor na zajemanje elektronov.. Zgornja meja za posamezno spojino je 0,10 mg/kg.

⁽²⁾ Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5-24 stigmastadienol.

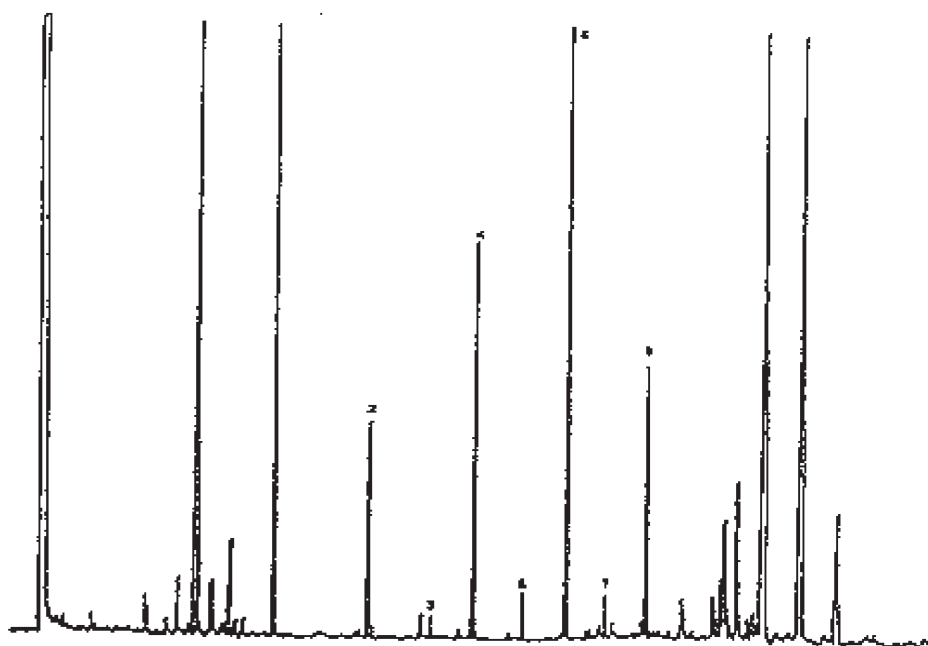
Opombe:

Olje je treba zavrniti, če je katerakoli od njegovih značilnosti izven predpisanih meja.“

4. Naslednja opomba se doda drugi preglednici Priloge I:

„V primerih preseženih vrednosti K270 za določeno kategorijo, je treba vzorec olja obdelati za aluminijevim oksidom in mu ponovno določiti K270.“

5. Na koncu točke 1.5 Priloge II se besede „teh dveh izračunov“ nadomestijo z „dveh izračunov“.
6. V točki 5.1.1 Priloge IV se besede ali semensko olje črtajo.
7. V točki 5.2.2 Priloge IV se prva dva stavka nadomestita z naslednjim: „Raztopino heksana in etilnega etra v volumskem razmerju 65:35 se vlije v razvijalno komoro do globine približno 1 cm.“ (*)
 (*) V teh posebnih primerih je treba uporabiti elucijsko mešanico benzena in acetona v volumskem razmerju 95:5, da se dobi dobro ločevanje pasov.“.
8. V točki 5.2.5.2 in točki 6 Priloge IV se številka „100“ nadomesti s „1 000“ in besede „v kvadratnih milimetrih“ se črtajo.
9. Slika 1 v dodatku k Prilogi IV se nadomesti z naslednjo:



Slika 1 — Kromatogram alkoholne frakcije deviškega oljčnega olja

- | | |
|------------------|------------------|
| 1 = Eikozanol | 5 = Pentakozanol |
| 2 = Dokozaol | 6 = Heksakozanol |
| 3 = Trikozaol | 7 = Heptakozanol |
| 4 = Tetrakozanol | 8 = Oktakozanol |

10. Priloga IV se nadomesti z naslednjim besedilom in diagramom:

„PRILOGA IV

DOLOČANJE VSEBNOSTI VOSKOV Z UPORABO KAPILARNE PLINSKO-TEKOČINSKE KROMATOGRAMIJE

1. NAMEN

Ta metoda opisuje postopek za določanje vsebnosti voskov v nekaterih masteh in oljih pri pogojih preskušanja.

Lahko se še posebej uporablja za razlikovanje med oljčnim oljem, pridobljenim s pomočjo stiskanja, in tistim, pridobljenim z ekstrakcijo (olje iz oljčnih tropin).

2. PRINCIP

Dodamo ustrežni interni standard masti ali olju, nato frakcioniramo s pomočjo kolonske kromatografije na z vodo omočenem silikagelu. Ujamemo eluirano frakcijo najprej pri pogojih preskušanja (katere polarlost je manjša kot pri trigliceridih), nato neposredno analiziramo s pomočjo kapilarne plinsko-tekočinske kromatografije.

3. OPREMA

3.1 25-ml erlenmajerica

3.2 Steklена kromatografska kolona notranjega premera 15 mm in dolžine 30-40 cm.

3.3 Primeren plinsko-tekočinski kromatograf z nastavki za kapilarne kolone in z možnostjo neposrednega injiciranja v kolono, ki obsega naslednje:

3.3.1 Termostatsko kontrolirano peč za kolone z vzdrževanjem temperature znotraj 1 °C.

3.3.2 Hladen injektor z možnostjo neposrednega injiciranja v kolono.

3.3.3 Plamensko ionizacijski detektor in konverter-ojačevalec.

3.3.4 Rekorder-integrator, kompatibilen s konverterjem-ojačevalcem (3.3.3), z odzivnim časom, manjšim od 1 sekunde, z nastavlljivo hitrostjo pomika papirja.

3.3.5 Steklена ali kvarčna kapilarna kolona dolžine 10 do 15 m, z notranjim premerom 0,25 do 0,32 mm, znotraj prekrita s tekočino SE-52 ali SE-54 (ali enakovredno) enotne debeline 0,10 do 0,30 µm.

3.4 10 µl-mikrobrizgalka s kaljeno iglo in z možnostjo injiciranja na začetek kolone.

4. REAGENTI

4.1 Silikagel, 70/230 mesh, artikel 7754 Merck.

Silikagel štiri ure žarimo na 500 °C. Nato ga ohladimo in mu dodamo 2 % vode. Dobro premešamo, da se suspenzija homogenizira. Pred uporabo hranimo vsaj 12 ur v temi.

4.2 n-heksan, kromatografske čistoče.

4.3 etil eter, kromatografske čistoče..

4.4 n-heptan, kromatografske čistoče.

4.5 Standardna raztopina lauril arahidata koncentracije 0,1 % (m/v) v heksanu (interni standard)

4.6 Nosilni plin: vodik, čist, plinsko-kromatografske čistoče.

4.7 Pomožni plini:

— vodik, čist, plinsko-kromatografske čistoče,

— zrak, čist, plinsko-kromatografske čistoče.

5. POSTOPEK

5.1 Ločevanje frakcije, ki vsebuje voske.

5.1.1 Priprava kolone za kolonsko kromatografijo

V brezvodnem n-heksanu suspendiramo 15 g z 2 % vode omočenega silikagela in napolnimo kolono.

Počakamo, da se posede. Homogenost posedanja, ki omogoči homogene kromatografske pasove, lahko dosežemo z uporabo električnega vibratorja. Odstranimo vse nečistoče s spiranjem s 30 ml n-heksana.

5.1.2 Kolonska kromatografija

V 25-ml bučko natehemo natanko 500 mg vzorca in dodamo ustrezno količino internega standarda, ki je odvisna od pričakovane vsebnosti voskov, npr. pri oljčnem olju dodamo 0,1 mg lauril arahidata in pri olju iz oljčnih tropin 0,25 do 0,5 mg.

Tako pripravljen vzorec prenesemo v kromatografsko kolono, pripravljeno po 5.1, s pomočjo dveh 2-ml odmerkov n-heksana.

Topilo izpuščamo iz kolone tako dolgo, da doseže 1 mm nad zgornjim robom absorbenta. Nato začnemo kromatografsko eluiranje; zberemo 140 ml mešanice n-heksana/etilnega etra v razmerju 99:1 in pri pretoku 15 kapljic vsakih 10 sekund (2,1 ml/minuto).

Iz tako dobljene frakcije na rotavaporju odparimo skoraj vse topilo. Preostala 2 ali 3 ml topila odparimo s pomočjo blagega toka dušika, nato dodamo 10 ml n-heptana.

5.2 Plinsko-tekočinska kromatografska analiza

5.2.1 Predpriprava kolone

5.2.1.1 Kolono pritrdimo na plinsko-tekočinski kromatograf, vstopni del na injektor, izhodnega pa na detektor.

Preverimo plinsko-tekočinski kromatograf (plinske povezave, pravilno delovanje detektorja in rekorderja, itd.).

5.2.1.2 Če kolono uporabljamo prvič, jo je priporočljivo kondicionirati. Pri majhnem pretoku plina skozi kolono vključimo plinsko-tekočinski kromatograf. Peč postopoma segrevamo do temperature, ki mora biti vsaj 20 °C nad delovno temperaturo (opomba). Pri tej temperaturi kolono kondicioniramo vsaj dve uri, nato uravnamo instrument v skladu s pogoji delovanja (uravnamo pretok, prižgemo plamen, povežemo z elektronskim rekorderjem, naravnamo delovno temperaturo peči, naravnamo detektor, itd.). Pri občutljivosti, ki je vsaj dvakrat večja od delovne, posnamemo bazno linijo. Le-ta mora biti linearna, brez vrhov in brez kakršnih koli odstopanj.

Negativno premočrtni odklon kaže na slabo tesnjenje med kolono in instrumentom, pozitiven odklon pa na slabo kondicionirano kolono.

Opomba Temperatura kondicioniranja mora biti ves čas vsaj 20 °C pod najvišjo dovoljeno temperaturo za dani eluent.

5.2.2 Izbira delovnih pogojev.

5.2.2.1 Delovni pogoji so ponavadi naslednji:

- temperatura kolone: na začetku 80 °C, nato se dviguje do 120 °C s hitrostjo 30 °C/minuto in do 340 °C s hitrostjo 5 °C/minuto,
- temperatura detektorja: 350 °C,
- linearna hitrost nosilnega plina: vodik, 20 do 35 cm/s,
- občutljivost instrumenta: 4- do 16-kratna najmanjša atenuacija,
- občutljivost rekorderja: 1 do 2 mV, od spodnjega dela skale,
- hitrost papirja: 30 cm/uro,
- brizg: 0,5-1 µl raztopine.

Te pogoje lahko včasih spremenimo, da bi zadostili značilnostim kolone in plinsko-tekočinskega kromatografa (da bi posneli take kromatograme, ki ustrezajo naslednjim pogojem: retencijski čas C32 internega standarda mora biti 25 ± 2 minuti in najznačilnejši vrh voskov mora biti med 60 in 100 % od spodnjega dela skale).

5.2.2.2 Integracijske parametre moramo določiti na tak način, da bomo kasneje dobili pravilno vrednotenje površin vrhov.

5.2.3 Izvajanje analize

5.2.3.1 Z 10-µl mikrobrizgalko vzamemo 1 µl raztopine; bat izvlečemo, da se igla sprazni. Iglo vbademo v injektor in po eni ali dveh sekundah hitro vbrizgnemo. Po približno petih sekundah iglo pazljivo izvlečemo.

5.2.3.2 Kromatogram snemamo, dokler ne eluirajo vsi voski.

Bazna linija mora vedno zadoščati zahtevanim pogojem (5.2.1.2).

5.2.4 Identifikacija vrhov

Vrhove identificiramo s pomočjo retencijskih časov s primerjavo med mešanicami voskov z znanimi retencijskimi časi, ki so bili analizirani pri istih pogojih.

Na sliki 1 je kromatogram voskov deviškega oljčnega olja.

5.2.5 Kvantitativna analiza

5.2.5.1 S pomočjo integratorja določimo površine vrhov alifatskih estrov od C_{40} do C_{46} in površino vrha internega standarda.

5.2.5.2 V skladu z naslednjo formulo določimo vsebnost voskov vsakega estra v mg/kg maščobe:

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

kjer: A_x = površina posameznega estrskega vrha;

A_s = površina vrha lauril arahidata;

m_s = masa dodanega lauril arahidata, v miligramih;

m = masa vzetega vzorca za določanje v gramih.

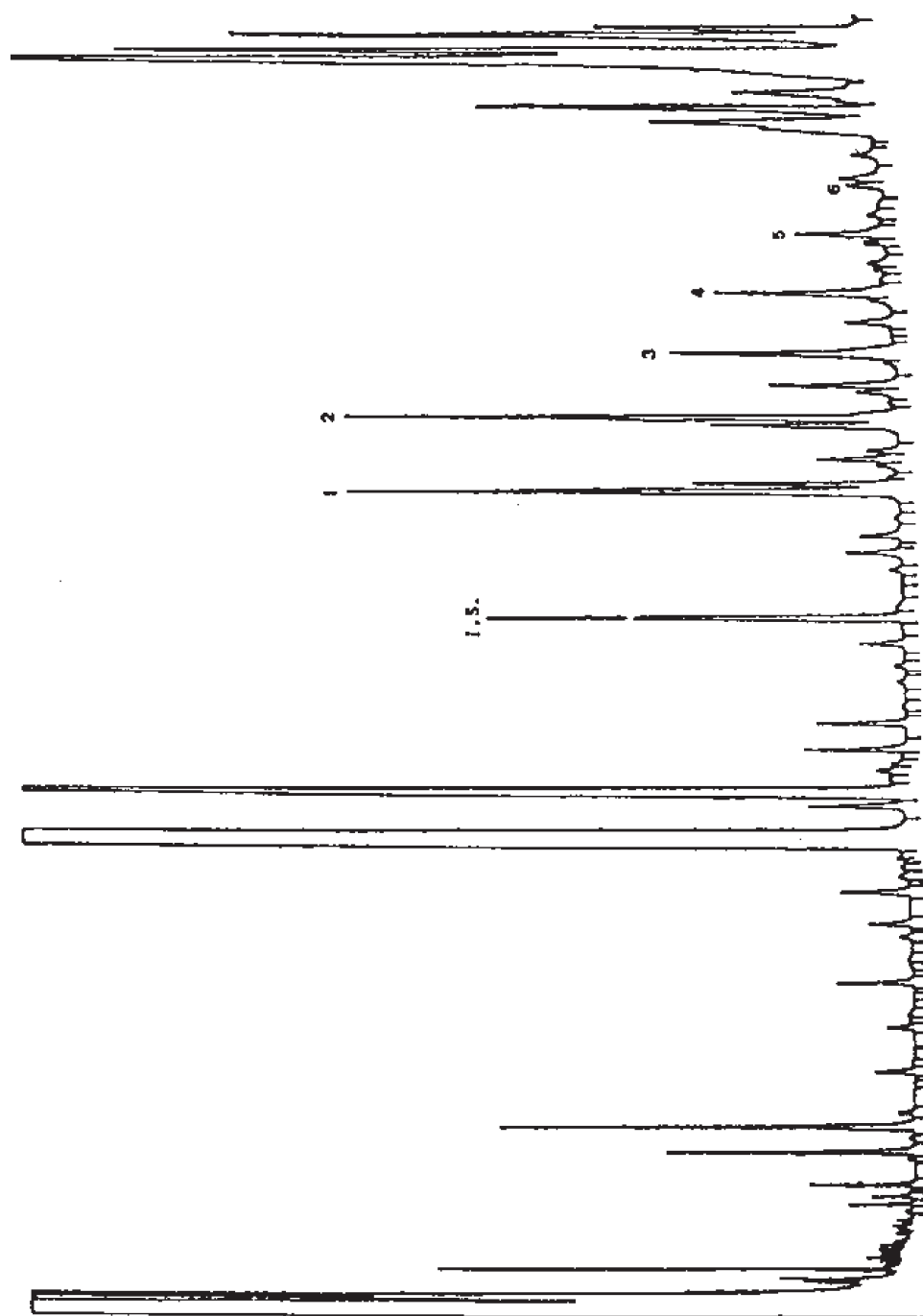
6. PODAJANJE REZULTATOV

Podamo vsebnosti posameznih sestavin voskov in njihovo vsoto v mg/kg maščobe.

*DODATEK**Določitev linearne hitrosti plina*

V plinsko-tekočinski kromatograf, ki je naravnan na delovne pogoje, vbrizgnemo 1 do 3 μ l metana (propana). Merimo čas, ki ga plin potrebuje za pot skozi kolono od trenutka vbrizga do trenutka, ko se pojavi vrh (t_M).

Linearna hitrost v cm/s je izražena s formulo L/t_M , kjer je L dolžina kolone v cm, t_M pa čas v sekundah.



SLIKA 1: Kromatogram voskov v deviškem oljčnem olju.

I.S. = interni standard ester C32

- 1 = estri C36,
- 2 = estri C38,
- 3 = estri C40,
- 4 = estri C42,
- 5 = estri C44,
- 6 = estri C46.

11. V točki 4.11 v Prilogi V se „5 %“ nadomesti z „2 %“.
12. V prvem pododstavku točke 5.1.1 Priloge V se črta „semenska olja ali“.
13. V tretjem pododstavku točke 5.1.1 Priloge V se „živalska ali rastlinska olja in masti“ nadomesti z „olja“.
14. Na koncu točke 5.1.1 Priloge V se doda:
„ali se uporabi betulinol namesto holeanola.“
15. V točki 5.4.5.2 Priloge V se črta v kvadratnih milimetrih.
16. V točki 6 Priloge VI se črta „v kvadratnih milimetrih“.
17. V Prilogi IX se točka 3.4 nadomesti z:
„3.4. Kromatografska kolona z zgornjim delom dolžine 270 mm in premerom 35 mm ter spodnjim delom dolžine 270 mm in premerom približno 10 mm.“
18. V točka 4.1 Priloge IX se črta druga alineja.
19. V Prilogi XIII se naslov „Postopek rafinacije“ nadomesti z naslednjim „Laboratorijska nevtralizacija in razbarvanje oljčnega olja“.
20. Priloga XIV se nadomesti z naslednjim:

„PRILOGA XIV

DODATNE OPOMBE 2, 3 IN 4 K POGLAVJU 15 KOMBINIRANE NOMENKLATURE

2. A. Številki 1 509 in 1 510 zajemata samo olja, ki so pridobljena izključno s predelavo oljk, katerih analize značilnosti kislinske in sterolne sestave so naslednje:

Preglednica 1: maščobno-kislinska sestava kot odstotni delež skupnih maščobnih kislin		Preglednica II: Sterolna sestava kot odstotni delež skupnih sterolov	
Miristinska kislina	M 0,1	Holesterol	M 0,5
Linolenska kislina	M 0,9	Brasikasterol	M 0,2
Arašidova kislina	M 0,7	Kampesterol	M 4,0
Eikozanojska kislina	M 0,5	Stigmasterol ⁽¹⁾	< Kampesterol
Behenska kislina	M 0,5	Betasitosterol ⁽²⁾	m 93,0
Lignocerinska kislina	M 0,5	Delta-7-stigmasterol	M 0,5

m = minimum

M = maksimum

⁽¹⁾ Pogoj ne velja za deviško oljčno olje neprimerno za prehrano (podštevilka 1509 10 10) in za olje iz oljčnih tropin (podštevilka 1510 00 10).

⁽²⁾ Delta-5,23-stigmastadienol + kolesterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.

Številki 1509 in 1510 ne zajemata kemično spremenjenega oljčnega olja (zlasti reesterificiranega oljčnega olja) in mešanice oljčnega olja z drugimi olji. Prisotnost reesterificiranega oljčnega olja ali drugih olj se potrdi z uporabo metod, določenih v Prilogah V, VIII, X A in X B Uredbe (EGS) št. 2568/91.

- B. Podštevilka 1509 10 zajema samo oljna olja, določena v oddelku I in II spodaj, pridobljena samo z uporabo mehanskih ali drugih fizičnih sredstev v razmerah, zlasti toplotnih razmerah, ki ne poslabšajo olja, in ki niso izpostavljena nobeni obdelavi razen pranju, dekantiranju, centrifugiranju ali filtraciji. Olja, pridobljena iz oljk z uporabo topil, so zajeta v številki 1510.

I. Za namen podštevilke 1509 10 10 deviško oljčno olje neprimerno za prehrano ne glede na njegovo kislost pomeni oljčno olje z:

- (a) vsebnostjo alifatskih alkoholov, ki ne presega 400 mg/kg;
- (b) vsebnostjo eritrodiole in uvaole, ki ne presega 4,5 %;
- (c) vsebnostjo nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 1,3 %, in/ali
- (d) vsoto transoleinskih izomerjev, ki je nižja od 0,10 % in vsoto translinolnih + translinolenskih izomerjev, ki je nižja od 0,10 %;
- (e) eno ali več naslednjih značilnosti:
 - (i) peroksidno število, ki presega 20 mekv O_2 /kg;
 - (ii) vsebnost hlapnih halogeniranih topil, ki presega 0,1 mg/kg za topilo;
 - (iii) ekstinkcijski koeficient $K_{270}(100)$, ki je višji od 0,250, in po obdelavi olja z aktiviranim aluminijevim oksidom ni višji od 0,11. Ker je vsebnost prostih maščobnih kislin (izražena kot oleinska kislina) v nekaterih oljih več kot 3,3 g na 100 g, imajo lahko po prehodu skozi aktiviran aluminijev oksid v skladu z metodo iz Priloge IX Uredbe (EGS) št. 2568/91 ekstinkcijski koeficient K_{270} , ki je višji od 0,10. Če je temu tako, morajo imeti po laboratorijski nevtralizaciji in razbarvanju, v skladu z metodo iz Priloge XIII prej omenjene uredbe, naslednje značilnosti:
 - K_{270} ekstinkcijski koeficient, ki ni višji od 1,20,
 - razlika ekstinkcijskih koeficientov (Delta K), v območju 270 nm, ki je večja od 0,01, vendar ni večja od 0,16, t.j:

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

K_m = ekstinkcijski koeficient na valovni dolžini vrha absorpcijske krivulje v območju 270 nm,

K_{m-4} K_{m+4} = ekstinkcijski koeficient na valovnih dolžinah 4 nm nižje in višje od valovne dolžine K_m ;

- (iv) organoleptične značilnosti, ki vsebujejo zaznavne napake, ki presegajo sprejemljive meje, in senzorično oceno, ki je nižja od 3,5 v skladu s Prilogo XII Uredbe (EGS) št. 2568/91.

II. Za namen podštevilke 1509 10 90 pomeni deviško olje oljčno olje, ki ima naslednje značilnosti:

- (a) vsebnost kislin, izražene kot oleinska kislina, ki ne presega 3,3 g na 100 g;
- (b) peroksidno število, ki ne presega 20 mekv aktivnega O_2 /kg;
- (c) vsebnost alifatskih alkoholov, ki ne presega 300 mg/kg;
- (d) vsebnost hlapnih halogeniranih topil, ki skupaj ne presega 0,2 mg/kg in ne presega 0,1 mg/kg za vsako topilo;
- (e) K_{270} ekstinkcijski koeficient, ki ni višji od 0,250 in po obdelavi olja z aktiviranim aluminijevim oksidom ni višji od 0,10;
- (f) razlika ekstinkcijskih koeficientov (delta K), v območju 270 nm, ki ni večja od 0,01;
- (g) organoleptične značilnosti, ki lahko vsebujejo zaznavne napake v sprejemljivih mejah in senzorično oceno, ki je višja od 3,5 v skladu s Prilogo XII Uredbe (EGS) št. 2568/91;
- (h) vsebnost eritrodiole in uvaole, ki ne presega 4,5 %;
- (i) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih ne presega 1,3 %;
- (j) vsota transoleinskih izomerjev, ki je nižja od 0,03 %, in vsota translinolnih + translinolenskih izomerjev, ki je nižja od 0,03 %;

- C. Podštevilka 1509 90 00 zajema oljčno olje, pridobljeno z obdelavo oljčnih olj pod številko 1509 10 10 ali 1509 10 90, če so ali niso mešana z deviškim oljčnim oljem, ki ima naslednje značilnosti:
- (a) vsebnost kislin, izražene kot oleinska kislina, ki ne presega 3,3 g na 100 g;
 - (b) vsebnost alifatskih alkoholov, ki ne presega 350 mg/kg;
 - (c) K_{270} ekstinkcijski koeficient (100), ki je višji od 0,250 in ni višji od 1,20, in ki je po obdelavi vzorca z aktiviranim aluminijevim oksidom višji od 0,10;
 - (d) razliko ekstinkcijskih koeficientov (delta K), v območju 270 nm, ki je večja od 0,01 in ni večja od 0,16;
 - (e) vsebnost eritrodila in uvaola, ki ne presega 4,5 %;
 - (f) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih ne presega 1,5 %;
 - (g) vsota transoleinskih izomerjev, ki je nižja od 0,20 %, in vsota translinolnih + translinolenskih izomerjev, ki je nižja od 0,30 %;
- D. Za namen podštevilke 1510 00 10 pomenijo surova olja olja, zlasti olje iz oljčnih tropin, z naslednjimi značilnostmi:
- (a) vsebnost kislin, izražene kot oleinska kislina, ki je višja od 2 g na 100 g;
 - (b) vsebnost eritrodila in uvaola, ki presega 12 %;
 - (c) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih ne presega 1,8 %;
 - (d) vsota transoleinskih izomerjev, ki je nižja od 0,20 %, in vsota translinolnih + translinolenskih izomerjev, ki je nižja od 0,10 %.
- E. Podštevilka 1510 00 90 zajema olja, pridobljena z obdelavo olj pod podštevilko 1510 00 10, če so ali niso mešana z deviškim oljčnim oljem, in olj, ki nimajo značilnosti olj iz dodatnih opomb 2B, 2C in 2D. Olja pod to podštevilko morajo imeti vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 2 %, vsoto transoleinskih izomerjev, ki je nižja od 0,4 %, in vsoto translinolnih + translinolenskih izomerjev, ki je nižja od 0,35 %.
3. Podštevilki 1522 00 31 in 1522 00 39 ne zajemata:
- (a) preostankov po obdelavi maščobnih snovi z jednim številom, določenim v skladu z metodo iz Priloge XVI Uredbe (EGS) št. 2568/91, nižjim od 70 in višjim od 100;
 - (b) preostankov po obdelavi maščobnih snovi z jednim številom, nižjim od 70 in višjim od 100, katerih površina vrha, ki predstavlja retencijski volumen beta-sitosterola (*), določenim v skladu s Prilogo V Uredbe (EGS) št. 2568/91, je manjša od 93 % skupnih površin vrha sterola.
- (*) Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.
4. Analizne metode za določanje značilnosti zgoraj navedenih izdelkov so tiste, ki so določene v Prilogi Uredbe (EGS) št. 2568/91.“
-