I

(Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk)

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 656/95

av den 28 mars 1995

om ändring av förordning (EEG) nr 2568/91 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder och rådets förordning (EEG) nr 2658/87 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och om Gemensamma tulltaxan

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning nr 136/66/EEG av den 22 septembert 1966, om den gemensamma organisationen av marknaden för oljor och fetter [1], senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3179/93 [2], särskilt artikel 35 a i denna,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2658/87 av den 23 juli 1987 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och om Gemensamma tulltaxan [3], senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 3330/94 [4], särskilt artikel 9 i denna, och

med beaktande av följande:

I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 [5], senast ändrad genom förordning (EG) nr 2632/94 [6], definieras egenskaperna hos olivolja och olivolja av pressrester, liksom lämpliga analysmetoder. Förordning (EEG) nr 2568/91 ändrar dessutom tilläggsanmärkningarna 2, 3 och 4 i kapitel 15 i Kombinerade nomenklaturen som återfinns i bilaga I i förordning (EEG) nr 2658/87.

På grund av utvecklingen inom forskningen är det lämpligt att anpassa kännetecknen för olivolja enligt förordning (EEG) nr 2568/91 för att säkerställa renheten hos de varor som saluförs och för att fastställa lämpliga analysmetoder.

Tidigare erfarenheter har visat att det är nödvändigt att företa vissa anpassningar av metoden för att definiera trilinolen. För övrigt verkar det lämpligt att justera vissa gränsvärden beträffande kännetecknen för olivolja och olivolja av pressrester i syfte att fullfölja harmoniseringen med Internationella olivoljerådets internationella normer.

Ändringarna av de åsyftade kännetecknen för olivolja kräver en ändring av tilläggsanmärkningarna 2, 3 och 4 i kapitel 15 i Kombinerade nomenklaturen.

För att tillåta en viss tid för anpassning till de nya normerna och för vidtagande av åtgärder för tillämpningen av dessa, samt för att inte orsaka störningar i handelsförbindelserna, är det lämpligt att skjuta upp ikraftträdandet av denna förordning omkring två månader och att fastställa en övergångsperiod under vilken redan förpackad olja ska kunna avyttras.

Förordning (EEG) nr 2658/87 och (EEG) nr 2568/91, vars bilaga XIV innehåller ändringar av nämnda tilläggsanmärkningar, bör därför ändras.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommitén för oljor och fetter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EEG) nr 2568/91 ändras på följande sätt:

1. Följande strecksats skall läggas till i artikel 2:

   "— För bestämning av stigmastadiener, den metod som anges i bilaga XVII."

2. Bilagorna skall ändras enligt bilaga I till denna förordning.

(1) EGT nr 172, 30.9.1966, s. 3025/66.
(2) EGT nr L 285, 20.11.1993, s. 9.
(3) EGT nr L 256, 7.9.1987, s. 1.
(4) EGT nr L 350, 31.12.1994, s. 51.
(5) EGT nr L 248, 5.9.1991, s. 1.
(6) EGT nr L 280, 29.10.1994, s. 43.

Artikel 2

Tilläggsanmärkningarna 2, 3 och 4 i kapitel 15 i Kombinerade nomenklaturen, som återfinns i bilaga I till förordning (EEG) nr 2658/87 skall ersättas med texten i bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den sextionde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning.*

Den skall inte tillämpas på olivolja och olivolja av pressrester som förpackats före förordningens ikraftträdande och saluförts fram till slutet av den tionde månaden efter nämnda ikraftträdande.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 mars 1995.

På kommissionens vägnar

Franz FISCHLER

Ledamot av kommissionen

BILAGA I

1. Följande titel skall läggas till i sammanfattningen över bilagorna i förordning (EEG) nr 2568/91:

"Bilaga XVII: Metod för bestämning av stigmastadiener i vegetabiliska oljor ..... 84".

2. Bilaga I skall ersättas av följande tabeller och text:

"BILAGA I

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

Typ	Syra %	Peroxidvärderne jv/ O_2/kg	Halogenerade lösningsmedel mg/kg (1)	Vaxer mg/kg	Mättade fettsyror i ställning hos triglycerrides %	Stigmastadiener (2)	Erytrodiol + uvaal %	Trilinolen %	Kolesterol %	Brassikasterol %	Kampesterol %	Stigmasterol %	Betasistosterol (3) %	Delta-7-stigmastenol %	Totalmängd steroler mg/kg
1. Extra jungfruolja	M 1,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
2. Jungfruolja	M 2,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
3. Ordinär jungfruolja	M 3,3	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
4. Bamolja	m 3,3	m 20	m 0,20	M 350	M 1,3	M 0,50	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 1000
5. Raffinerad olivolja	M 0,5	M 5	M 0,20	M 350	M 1,5		M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
6. Olivolja	M 1,5	M 15	M 0,20	M 350	M 1,5		M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
7. Rå olivolja av pressrester	m 2,0	—	—	—	M 1,8		m 12	M 0,7	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 2500
8. Raffinerad olivolja av pressrester	M 0,5	M 5	M 0,20	—	M 2,0		m 12	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1800
9. Olivolja av pressrester	M 1,5	M 15	M 0,20	> 350	M 2,0		> 4,5	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1600

M = maximum, m = minimum

(1) Genomgående övre gräns för föreningar påvisade med elektrondetektor. För enskilda komponenter som påvisats är den övre gränsen 0,10 mg/kg

(2) Summa isomer som kunde (eller inte kunde) separera.

(3) Delta-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + betasitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienoli.

Anm.

En olja diskvalificeras om bara en egenskap avviker från de fastställda kriterierna.

BILAGA I

1. Följande titel skall läggas till i sammanfattningen över bilagorna i förordning (EEG) nr 2568/91:

"Bilaga XVII: Metod för bestämning av stigmastadiener i vegetabiliska oljor ..... 84".

2. Bilaga I skall ersättas av följande tabeller och text:

"BILAGA I

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

Typ	Syra %	Peroxid-värderne jv/ O_2/kg	Halogene-rade lösnings-medel mg/kg (1)	Vaxer mg/kg	Mättade fettsyror i ställ-ning hos trigly-cerrides %	Stigma-stadiener (2)	Erytrodiol + uvaal %	Trilinolen %	Kolesterol %	Brassi-kasterol %	Kam-pesterol %	Stigma-sterol %	Beta-sistoste-rol (3) %	Delta-7-stigma-stenol %	Totalmängd steroler mg/kg
1. Extra jungfruolja	M 1,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
2. Jungfruolja	M 2,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
3. Ordinär jungfruolja	M 3,3	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
4. Bamolja	m 3,3	m 20	m 0,20	M 350	M 1,3	M 0,50	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 1000
5. Raffinerad olivolja	M 0,5	M 5	M 0,20	M 350	M 1,5		M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
6. Olivolja	M 1,5	M 15	M 0,20	M 350	M 1,5		M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
7. Rå olivolja av pressrester	m 2,0	—	—	—	M 1,8		m 12	M 0,7	M 0,5	M 0,1	M 4,0	—	m 93,0	M 0,5	m 2500
8. Raffinerad olivolja av pressrester	M 0,5	M 5	M 0,20	—	M 2,0		m 12	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1800
9. Olivolja av pressrester	M 1,5	M 15	M 0,20	> 350	M 2,0		> 4,5	M 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1600

M = maximum, m = minimum

(1) Genomgående övre gräns för föreningar påvisade med elektrondetektor. För enskilda komponenter som påvisats är den övre gränsen 0,10 mg/kg

(2) Summa isomer som kunde (eller inte kunde) separera.

(3) Delta-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + betasitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienoli.

Anm.

En olja diskvalificeras om bara en egenskap avviker från de fastställda kriterierna.

3. Tilläggsanmärkning 5 i bilaga VIII skall ersättas av följande text:

"*Anm 5*:

För att medge en klar separering av trilinolentoppen från näraliggande toppar eller eventuella interfererande substanser, skall bomolja och rå olivolja av pressrester renas i förväg enligt följande metod:

200 µl outspädd olja absorberas i en silica-kolonn för extrahering (typ SEP PAK silica cartridge-waters part. nr 51 900).

Triglyceriderna elueras med 20 ml vattenfri hexan för högeffektiv vätskekromatografi (HPLC), under maximalt 20 sekunder.

Eluatet torkas i en kvävgasström och återupplöses i isopropanol eller aceton (5 ml). 10—20 µl sprutas in i HPLC. Det är nödvändigt att kontrollera att sammansättningen av oljans fettsyror är densamma före och efter reningen, det vill säga att den ligger inom de felmarginaler som den använda analysmetoden tillåter."

4. Bilaga XVII läggs till enligt följande.

"*BILAGA XVII*

METOD FÖR BESTÄMNING AV STIGMASTADIENER I VEGETABILISKA OLJOR

1. SYFTE

Bestämning av stigmastadiener i vegetabiliska oljor som innehåller låga halter av dessa kolväten, särskilt jungfruolivolja och rå olivolja av pressrester.

2. TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Metoden kan användas för alla vegetabiliska oljor även om mätningarna endast är tillförlitliga när halten av dessa kolväten är mellan 0,01 och 4,0 mg/kg. Metoden är särskilt lämpad för att påvisa förekomst av raffinerade vegetabiliska oljor (oliv, olivpressrester,solros, palm etc.) i jungfruolivolja eftersom raffinerade oljor innehåller stigmastadiener medan jungfruolivolja inte gör det.

3. PRINCIP

Separering av oförtvålbara ämnen. Separering av den steroida kolvätefraktionen genom kolonnkromatografi på kiselgel och analys med kapillärgaskromatografi.

4. UTRUSTNING

4.1 250 ml lämpliga kolvar med återflödeskylare.

4.2 Separertrattar 500 ml.

4.3 Rundkolvar 100 ml.

4.4 Rotationsindunstare.

4.5 Kromatografikolonn av glas (innerdiameter: 1,5—2,0 cm, längd: 50 cm) med teflonpropp och en tuss glasull eller en sinterglasskiva i botten. För beredning av kiselgelkolonnen, häll hexan på kromatografikolonnen till ett djup av ca 5 cm och fyll därefter på med en lösning av kiselgel i hexan (15 g i 40 ml) med hjälp av små portioner hexan. Låt stå och avsluta med en lätt omskakning. Tillsätt vattenfritt natriumsulfat till en höjd av cirka 0,5 cm och eluera slutligen överflödigt hexan.

4.6 Gaskromatograf med flamjoniseringsdetektor, separat injektor eller injektor som är kallintegrerad i kolonnen och en ugn som kan programmeras med en noggrannhet av ± 1 °C.

4.7 Kapillärkolonn av kvarts för gaskromatografi (innerdiameter: 0,25 eller 0,32 mm, längd: 25 m) täckta med 5 % fenylmetylsilikonfas med en filmtjocklek av 0,25 µm.

Anm. 1:

Andra kolonner av samma eller lägre polaritet kan användas.

4.8 Integrerad registreringsenhet som ger möjlighet till integrering över varje enskild topp.

4.9 5—10 µl mikrospruta för gaskromatografi med härdad nål.

4.10 Eluppvärmd mantel eller uppvärmningsplatta.

5. REAGENSER

Alla reagenser skall vara av analytisk renhet om inte annat anges. Det vatten som används skall vara destillerat vatten eller vatten av minst motsvarande renhetsgrad.

5.1 Hexan eller blandning av alkaner med ett kokpunktsintervall på 65—70 °C, destillerat med rektifieringskolonn.

Anm. 2:

Lösningen skall destilleras för att avlägsna orenheter.

5.2 96 % etanol (volymprocent).

5.3 Vattenfritt natriumsulfat.

5.4 10-procentig alkoholkaliumhydroxidlösning. Tillsätt 10 ml vatten till 50 g kaliumhydroxid, rör om och lös därefter upp blandningen i etanol till 500 ml.

Anm. 3:

Alkoholkaliumhydroxid blir brun när den får stå. Den bör göras i ordning varje dag och förvaras i väl tillslutna mörka glasflaskor.

5.5 Kiselgel 60 för kolonnkromatografi, 70—230 mesh (Merck ref. 7734 eller liknande).

Anm. 4:

Kiselgel kan normalt användas direkt från behållaren utan föregående behandling. Vissa partier kisel kan emellertid uppvisa låg aktivitet vilket ger dåliga kromatografiska separeringar. I sådana fall bör kiselgelen behandlas på följande sätt: Aktivera kiselgelen genom uppvärmning under minst fyra timmar vid 550 °C. Efter uppvärmningen placeras kiselgelen i en exsickator där den får svalna och förs därefter över till en kolv med tillslutningsanordning. Tillsätt 2 % vatten och skaka om tills inga klumpar längre kan ses och pulvret flyter fritt.

Om partier av kiselgel ger kromatogram med interfererande toppar bör kiselgelen behandlas på det sätt som beskrivs ovan. Alternativt kan extra ren kiselgel 60 (Merck ref. 7754) användas.

5.6 Stamlösning (200 ppm) av kolesta-3,5-dien (Sigma, 99 % renhet) i hexan (10 mg i 50 ml).

5.7 Standardlösning av kolesta-3,5-dien i hexan med en koncentration av 20 ppm erhållen genom utspädning av ovanstående lösning.

Anm. 5:

Om de lösningar som avses i 5.6 och 5.7 förvaras under 4 °C så kommer de inte att förfaras under åtminstone de första fyra månaderna.

5.8 Lösning av n-nonacosan i hexan med en koncentration av cirka 100 ppm.

5.9 Bärargas för kromatografi: helium eller väte med en renhetsgrad på 99,9990 %.

5.10 Hjälpgaser för flamjoniseringsdetektor: väte med en renhetsgrad på 99,9990 % och ren luft.

6. UTFÖRANDE

6.1 **Preparering av oförtvålbara ämnen**

6.1.1 Väg 20 ± 0,1 g olja i en 250 ml kolv (4.1), tillsätt 1 ml standardlösning av kolesta-3,5-dien (20µg) och 75 ml 10-procentig alkoholkaliumhydroxid, sätt på återflödeskylare och värm upp till sakta kokning i 30 minuter. Ta bort kolven som innehåller provet från värmen och låt lösningen svalna något (låt den inte kallna helt eftersom provet då tjocknar). Tillsätt 100 ml vatten och överför lösningen till en separertratt (4.2) genom att använda 100 ml hexan. Omskaka blandningen kraftigt i 30 sekunder och lämna sedan att separera.

Anm. 6:

Om en emulsion produceras och inte snabbt försvinner tillsätt små mängder av etanol.

6.1.2 Överför den undre vattenfasen till en annan separertratt och gör ytterligare en extraktion med användning av 100 ml hexan. Häll ur den undre fasen en gång till och tvätta hexanextrakten (samlade i en annan separertratt) tre gånger med 100 ml var gång med en blandning av etanol och vatten (1:1) tills neutralt pH-värde uppnås.

6.1.3 Låt hexanlösningen flyta genom vattenfritt natriumsulfat (50 g), tvätta med 20 ml hexan och indunsta i en rotationsindunstare vid 30 °C och under lätt tryck till torrhet.

6.2 **Separering av den steroida kolvätefraktionen**

6.2.1 Överför återstoden till fraktioneringskolonnen med användning av två 1 ml portioner hexan, häll provet på kolonnen genom att låta lösningens nivå sjunka till toppen av natriumsulfatet och börja kromografisk eluering med hexan med en hastighet av ca 1 ml/minut. Häll bort de första 25—30 ml av elueringen och samla in den följande 40 ml fraktionen. Efter uppsamlingen överför denna fraktion till en 100 ml rundbottnad cylinder (4.3).

Anm. 7:

Den första fraktionen innehåller mättade kolväten (fig. 1a) och den andra fraktionen de steroida kolvätena. Ytterligare eluering ger skvalen och relaterade föreningar. För att uppnå en god separering mellan mättade och steroida kolväten, krävs en optimering av fraktionernas volymer. I detta syfte bör den första fraktionens volym justeras så att de toppar som representerar mättade kolväten är låga när den andra fraktionen analyseras (se fig. 1c). Om de inte formas, utan standardtoppens intensitet är låg, bör volymen minskas. En fullständig separering mellan den första och den andra fraktionens komponenter är hur som helst inte nödvändig eftersom det inte förekommer någon överlappning av topparna under analysen med gaskromatografi om gaskromatografiska villkor ändras i enlighet med 6.3.1. En optimering av den andra fraktionens volym är i allmänhet inte nödvändig eftersom en god separering erhålls med de följande komponenterna. En hög topp med omkring 1,5 minuter kortare retentionstid är standarden beror emellertid på skvalen och är ett tecken på en dålig separering.

6.2.2 Indunsta den andra fraktionen i en indunstare vid 30 °C och under lätt tryck till torrhet och lös omedelbart upp återstoden i 0,2 ml hexan. Förvara lösningen i kylskåp fram till analysen.

Anm. 8:

De återstoder som anges i 6.1.3 och 6.2.2 bör inte förvaras torrt eller i rumstemperatur. Så snart de har erhållits, bör lösningsmedel tillsättas och lösningarna bör förvaras i kylskåp.

6.3 **Gaskromatografi**

6.3.1 Driftförhållanden för separerad injektion:

— Injektorns temperatur: 300 °C.

— Detektorns temperatur: 320 °C.

— Integrerad registreringsenhet: parametrarna för integrering bör ställas in så att en korrekt uppskattning av ytorna erhålls. Integration över de enskilda topparna rekommenderas.

— Känslighet: omkring 16 gånger högre än minimikänsligheten.

— Kvantitet av det injicerade ämnet: 1 µl.

— Inställning av ugnstemperaturen: starttemperaturen skall vara 235 °C i 6 minuter, därefter ökas temperaturen med 2 °C/min upp till 285 °C.

— Injektor med delningsförhållandet 1:15.

— Bärargas: helium eller väte vid ett tryck av ungefär 120 kPa.

Dessa förhållande kan ändras i enlighet med kromatograf- och kolonnkaraktäristiken för att erhålla kromatogram som uppfyller följande krav: intern standardtopp inom ca 5 minuter av den tid som anges i 6.3.2. Den interna standardtoppen bör vara minst 80 % av hela skalvärdet.

Det gaskromatografiska systemet måste kontrolleras genom att en blandning av stamlösningen av kolestadien (5.6) och n-nonacosanlösning (5.8) sprutas in . Kolesta-3,5-dientoppen måste formas n-nonacosanet (fig. 1c). Om den inte framträder kan två åtgärder vidtas: att sänka ugnstemperaturen eller att använda kolonner som inte är lika polära.

6.3.2 Identifiering av toppar

Den inre standardtoppen formas vid omkring 19 minuter och stigmasta-3,5-dien med en relativ retentionstid på cirka 1,29 (se fig. 1b). Med stigmasta-3,5-dien förekommer små mängder av en isomer och vanligtvis formar de båda en enda kromatografisk topp. Om kolonnen är för polär eller uppvisar för stor upplösningsförmåga, kan isomeren emellertid framträda som en liten topp före och mycket nära stigmasta-3,5-dientoppen (fig. 2). För att försäkra sig om att stigmastadienerna elueras till en topp är det tillrådligt att ersätta kolonnen med en kolonn som inte är lika polär eller en kolonn med större innerdiameter.

Anm. 9:

Stigmastadiener för kromatografisk referens kan erhållas genom analys av en raffinerad vegetabilisk olja med användning av en mindre provmängd (1—2 g). Stigmastadiener producerar en mycket tydlig och lätt identifierbar topp.

6.3.3 Kvantitativ analys

Stigmastadienhalten bestäms enligt formeln

$$\text{mg/kg stigmastadien} = \frac{A_s \times M_c}{A_c \times M_o}$$

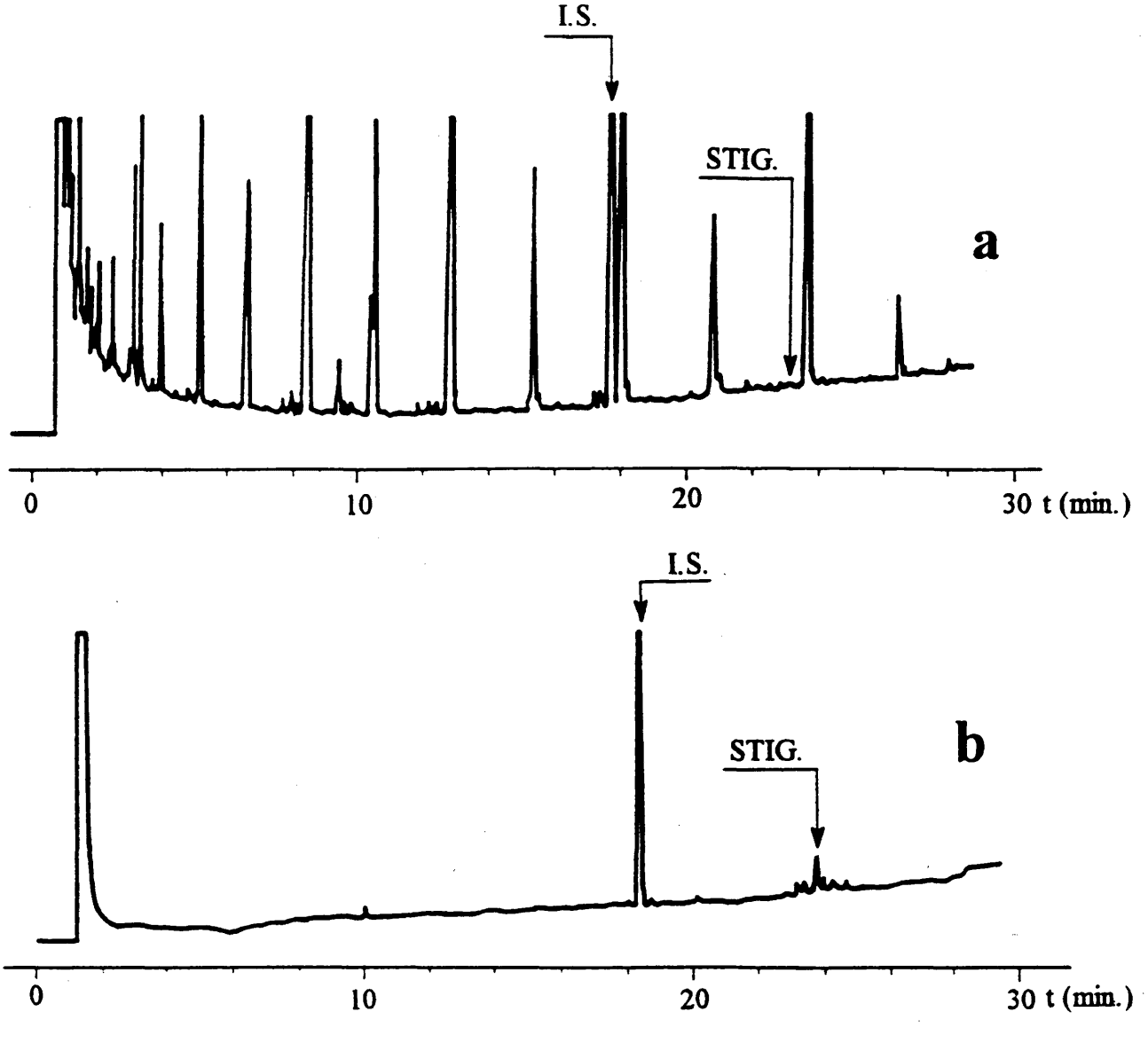
där: A_s = arean av stigmastadientoppen (om toppen upplöses i två isomer, summan av de två topparnas areor)

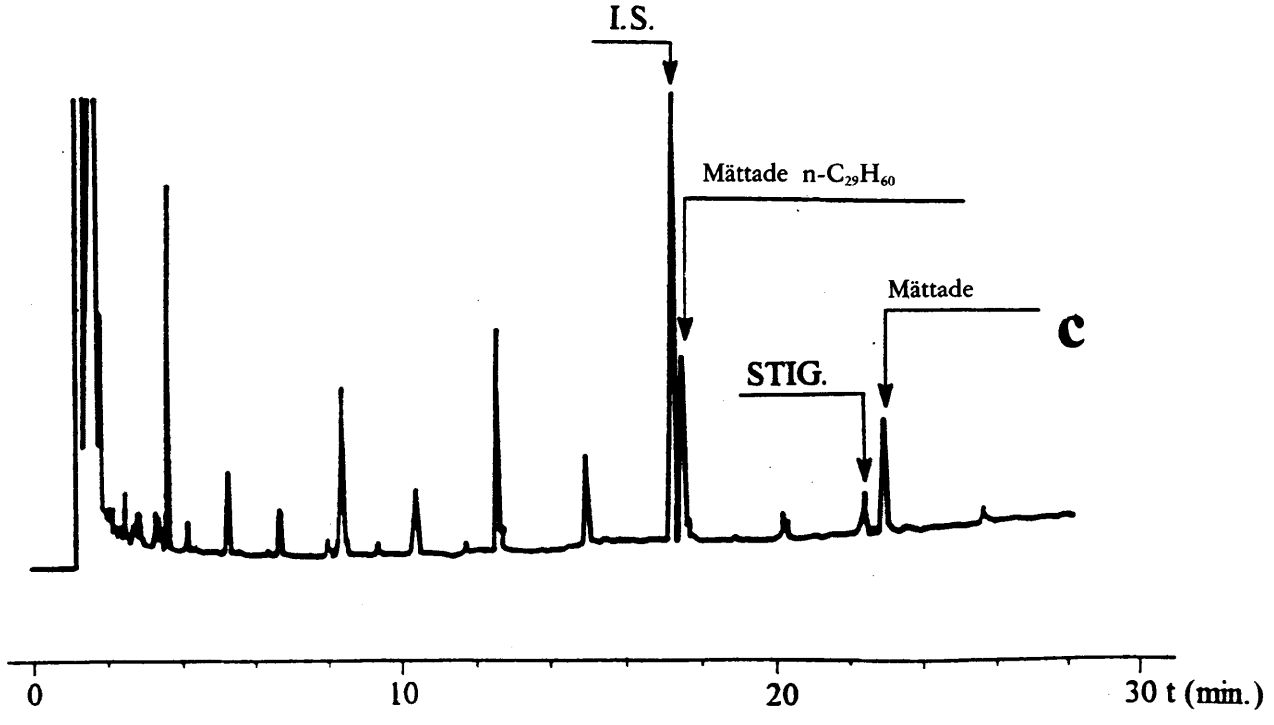
A_c = arean av inre standard (kolestadien)

M_c = massan av tillsatt standard i mikrogram

M_o = massan av oljan som tagits ut för undersökning i gram

Gräns för påvisbarhet: ca 0,01 mg/kg."





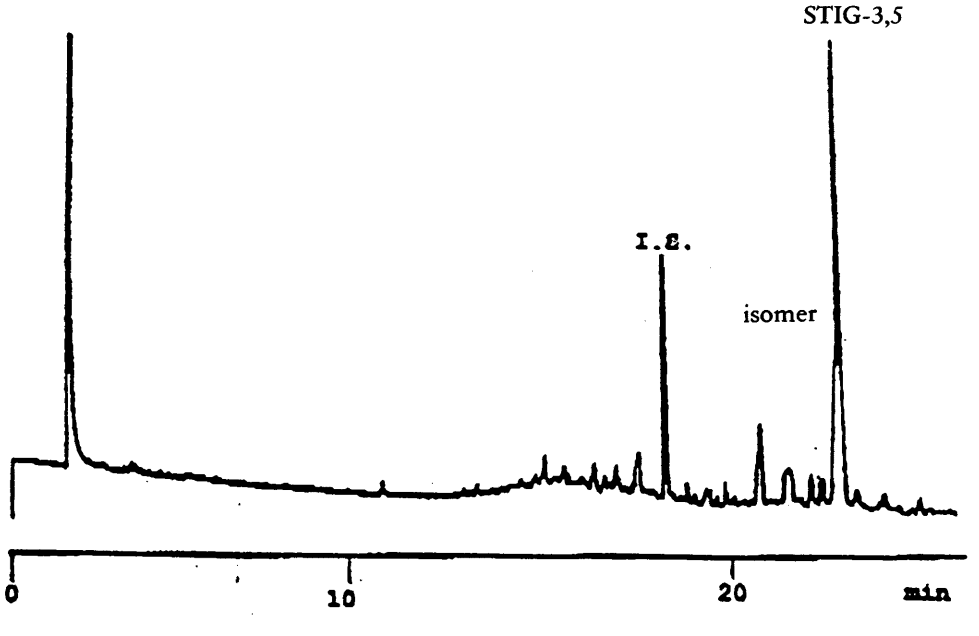
Figur 1

Gaskromatogram erhållna genom analys av prover av olivolja på en kapillärkolonn av kvarts (0,25 mm innerdiameter på en längd av 25 m) täckt med 5-procentig fenylmetylsilikon med en filmtjocklek av 0,25 µm.

a) Första fraktionen (30 ml) från en jungfruolja med tillsatt standard.

b) Andra fraktionen (40 ml) från en olivolja innehållande 0,10 mg stigmastadien per kg.

c) Andra fraktionen (40 ml) innehållande en liten del av den första fraktionen.



Figur 2

Gaskromatogram som erhållits från ett prov av raffinerad olivolja analyserad på en DB-5 kolonn och som visar stigmasta-3,5-diens isomer.

BILAGA II

"2 A. Nr 1509 och 1510 omfattar endast oljor som uteslutande är framställda av bearbetning av oliver och vars analytiska egenskaper beträffande sterol- och fettsyrasammansättning är följande:

Tabell 1

Fettsyrainnehåll i procent av totalt fettsyrainnehåll

Fettsyror	%
Myristinsyra	M 0,05
Linolensyra	M 0,9
Arakinsyra	M 0,6
Eicosansyra	M 0,4
Behensyra (1)	M 0,3
Lignocerinsyra	M 0,2

M = maximum

(1) M 0,2 för oljor under nr 1509

Tabell 2

Sterolinnehåll i procent av totalt sterolinnehåll

Steroler	%
Kolesterol	M 0,5
Brassikasterol (1)	M 0,1
Kampesterol	M 4,0
Stigmasterol (2)	< kampesterol
Betasistosterol (3)	m 93,0
Delta-7-stigmasterol	M 0,5

m = minimum

M = maximum

(1) M 0,2 till den 31 oktober 1995.

(2) Detta villkor gäller inte jungfrubomolja (nr 1509 10 10) eller olja av pressrester (nr 1510 00 10).

(3) Delta-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + betasitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol.

Nr 1509 och 1510 omfattar inte kemiskt modifierad olivolja (i synnerhet omförestrad olivolja) eller blandningar av olivolja med andra oljor. Närvaro av omförestrad olivolja eller andra oljor påvisas med hjälp av metoderna i bilaga V, VII, X A och X B till förordning (EEG) nr 2568/91.

B. Nr 1509 10 omfattar endast olivoljor som definieras i I och II nedan, som uteslutande är framställda på mekanisk väg eller med andra fysikaliska metoder under sådana förhållanden, särskilt i fråga om temperatur, som inte medför att oljan försämras och som inte har undergått någon annan behandling än tvättning, dekantering, centrifugering eller filtrering. Oljor som utvunnits genom extraktion ur oliver med hjälp av lösningsmedel klassificeras enligt nr 1510.

I. Med jungfrubomolja enligt nr 1509 10 10 förstås, oavsett surhetsgrad, olivolja med

a) ett innehåll av vax av högst 350 mg/kg,

b) ett innehåll av erytrodiol och uvaol av högst 4,5 %,

c) ett innehåll av mätttade fettsyror i 2-ställning i triglyceriderna av högst 1,3 %,

d) en summa av transoleinisomerer av högst 0,10 % och en summa av translinolisomerer + translinolenisomerer av högst 0,10 %;

e) en eller flera av följande egenskaper:

1. Ett peroxidtal av minst av 20 meq aktivit O_2/kg;.

2. Ett innehåll av flyktiga halogenerade lösningsmedel av minst 0,2 mg/kg eller minst 0,1 mg/kg för minst ett av dem.

3. En extinktionskoefficient vid av minst 0,25, som efter behandling med aktiverad aluminiumoxid inte är större än 0,11. Oljor, som har en halt av fria fettsyror, uttryckt som oljesyra, av mer än 3,3 per 100 g, får, efter att ha passerat genom aktiverad aluminiumoxid enligt den metod som anges i bilaga IX till förordning (EEG) nr 2568/91, ha en extinktionskoefficient vid K 270 som är större än 0,10. I detta fall skall de efter att ha neutraliserats och avfärgats på laboratoriet, i enlighet, med den metod som fastställs i bilaga XIII till ovannämnda förordning, ha följande egenskaper:

— En extinktionskoefficient vid 270 nm av högst 1,20.

— En variation (Delta K) av extinktionskoefficienten i området kring 270 nm, som är 0,01 men högst 0,16, dvs.

ΔK	$= K_m - 0{,}5\ (K_{m-4} + K_{m+4})$
K_m	är extinktionskoefficienten vid våglängden för absorptionskurvans maximum i området kring 270 nm, och
K_{m-4} och K_{m+4}	är extinktionskoefficienten vid våglängder som är 4 nm mindre respektive större än våglängden för K_m.

4. Organoleptiska egenskaper som innefattar påvisliga brister som överstiger gränserna för det acceptabla och en panelbedömning som ger under 3,5 enligt bilaga XII till förordning (EEG) nr 2568/91.

II. Med jungfruolja enligt nr 1509 10 90 förstås olivolja med följande egenskaper:

a) Ett innehåll av fria fettsyror, uttryckt som oljesyra, av högst 3,3/100 g.

b) Ett peroxidtal av högst 20 meq aktivt O_2/kg.

c) Ett innehåll av vax av högst 250 mg/kg.

d) Ett innehåll av flyktiga halogenerade lösningsmedel av högst 0,2 mg/kg totalt eller högst 0,1 mg/kg för varje lösningsmedel.

e) En extinktionskoefficient vid K 270 inte större än 0,25 och efter behandling med aktiverad aluminiumoxid inte större än 0,10.

f) En variation (Delta K) av extinktionskoefficienten i området kring 270 nm av högst 0,01.

g) Organoleptiska egenskaper som innefattar påvisbara brister inom gränserna för det acceptabla och en panelbedömning av minst 3,5 enligt bilaga XII till förordning (EEG) nr 2568/91.

h) Ett innehåll av erytrodiol och uvaol av högst 4,5 %.

ij) Ett innehåll av mättade fettsyror i 2-ställning i triglyceriderna av högst 1,3 %.

k) En summa av transoleinisomerer av högst 0,05 % och en summa av translinolisomerer + translinolenisomerer av högst 0,05 %.

l) Ett innehåll av stigmastadiener av högst 0,15 mg/kg.

C. Nr 1509 90 omfattar olivolja som utvunnits genom behandling av olivoljor enligt nr 1509 10 10 eller 1509 10 90, även blandade med jungfruolja och med följande egenskaper:

a) Ett innehåll av fria fettsyror, uttryckt som oljesyra, av högst 1,5/100 g.

b) Ett innehåll av vax av högst 350 mg/kg.;

c) En extinktionskoefficient vid K 270 av högst 1,0.

d) En variation (Delta K) av extinktionskoefficienten i området kring 270 nm av högst 0,13.

e) Ett innehåll av erytrodiol och uvaol av högst 4,5 %.

f) Ett innehåll av mättade i 2-ställning i triglyceriderna av högst 1,5 %.

g) En summa av transoleinisomerer av högst 0,20 % och en summa av translinolisomerer + translinolenisomerer av högst 0,30 %.

D. Med oraffinerade oljor enligt nr 1510 00 10 förstås särskilt oljor från pressåterstoder av oliver med följande egenskaper:

a) Ett innehåll av fria fettsyror, uttryckt som oljesyra, av minst 2 g/100 g.

b) Ett innehåll av erytrodiol och uvaol av minst 12 %.

c) Ett innehåll av mättade fettsyror i 2-ställning i triglyceriderna av högst 1,8 %.

d) En summa av transoleinisomerer av högst 0,20 % och en summa av translinolisomerer + translinolenisomerer av högst 0,10 %.

E. Nr 1510 00 90 omfattar oljor som utvunnits genom bearbetning av oljor enligt nr 1510 00 10, även blandade med jungfruolja och oljor som inte har egenskaperna hos de oljor som avses i de kompletterande anmärkningarna 2 B, 2 C och 2 D. Oljorna enligt detta nummer måste ha ett innehåll av mättade fettsyror i 2-ställning i triglyceriderna av högst 2,0 % och summan av translinolisomerer skall vara lägre än 0,40 % och summan av translinolisomerer + translinolenisomerer skall varra lägre än 0,35 %.

3. Nr 1522 00 31 och 1522 00 39 omfattar inte

a) återstoder från bearbetning av fetter, feta oljor eller andra fettartade ämnen som innehåller olja, vars iodtal bestämt enligt metoden i bilaga XVI till förordning (EEG) nr 2568/91 är under 70 eller över 100,

b) återstoder från bearbetning av fetter, feta oljor eller andra fettartade ämnen som innehåller olja, vars iodtal är mellan 70 och 100, men där ytan av den topp som svarar mot retentionsvolymen för betasitosterol (1) och som är bestämd enligt bilaga V till förordning (EEG) nr 268/91 är mindre än 93,0 % av den totala ytan av steroltoppen.

4. För att bestämma ovannämnda egenskaper hos produkterna används de analytiska metoder som fastställs i bilagorna till förordning (EEG) nr 2568/91.

---

(1) Delta-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + betasitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadienol"