31995R0656

29.3.1995 *URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI* L 69/1

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 656/95
z dne 28. marca 1995
o spremembi Uredbe (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter ustreznih analiznih metodah in Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta št. 136/66/EGS z dne 22. septembra 1966 o skupni ureditvi trga z olji in mastmi [1], kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 3179/93 [2] in zlasti člena 35a Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi [3], kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 3330/94 [4] in zlasti člena 9 Uredbe,

ker Uredba Komisije (EGS) št. 2568/91 [5], kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 2632/94 [6], določa značilnosti oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter ustrezne analizne metode; ker Uredba (EGS) št. 2568/91 tudi spreminja dodatne opombe 2, 3 in 4 k poglavju 15 kombinirane nomenklature iz Priloge I k Uredbi (EGS) št. 2658/87;

ker je zaradi razvoja raziskav treba spremeniti kriterije, ki opredeljujejo značilnosti oljčnega olja, določene v Uredbi (EGS) št. 2568/91, da bi lažje zagotovili čistost proizvodov v prometu, in določiti ustrezne analizne metode;

ker so izkušnje pokazale, da so potrebne nekatere prilagoditve metode za določanje vsebnosti trilinoleina; ker je zaradi nadaljnjega postopka usklajevanja z mednarodnimi standardi, ki jih določa Mednarodni svet za oljčno olje, treba prilagoditi nekatere mejne vrednosti, ki zadevajo značilnosti oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin;

ker zgoraj navedene spremembe značilnosti oljčnega olja zahtevajo spremembo dodatnih opomb 2, 3 in 4 k Poglavju 15 kombinirane nomenklature;

ker je treba odložiti začetek veljavnosti te uredbe za približno dva meseca, da bi omogočili obdobje prilagajanja novim standardom in uvedbo sredstev, ki so potrebna za njihovo uporabo, in se izognili motnjam v prometu, in predvideti, da je treba v omejenem obdobju prodati olje, pakirano pred začetkom veljavnosti;

ker je treba spremeniti Uredbi (EGS) št. 2658/87 in (EGS) št. 2568/91, katerih Priloga XIV je spremenila navedene dodatne opombe;

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

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (EGS) št. 2568/91 se spremeni:

1. v členu 2 se doda naslednja alinea:

   „— za določanje stigmastadienov metoda iz Priloge XVII.“;

2. priloge se spremenijo v skladu s Prilogo I te uredbe.

---

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

Člen 2

Dodatne opombe 2, 3 in 4 k Poglavju 15 kombinirane nomenklature iz Priloge I Uredbe (EGS) št. 2658/87 se nadomestijo z besedilom iz Priloge II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati 60. dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Ne uporablja se za oljčno olje in olje iz oljčnih tropin, ki je pakirano pred datumom začetka veljavnosti in je bilo trženo do konca 10. meseca po navedenem začetku veljavnosti.

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

V Bruslju, 28. marca 1995

Za Komisijo

Franz FISCHLER

Član Komisije

PRILOGA 1

1. V povzetku prilog k uredbi (egs) Št. 2568/91 se doda naslov:
„priloga xvii: določanje stigmastadienov v rastlinskih oljih .....84“

2. Priloga Ise nadomesti z naslednjimi preglednicami in besedilom:

„*PRILOGA 1*

ZNAČILNOSTI OLJČNEGA OLJA

Vrsta	Kislost % m/m	Peroksidno število mekv O_2/kg	Halogenirana topila mg/kg (1)	Voski mg/kg	Nasičene maščobne kisline na položaju 2 v trigliceridu %	Stigmastadieni (2) mg/kg	Eritiodiol + uvaol %	Ttrilinolein %	Holesterol %	Brasikasterol %	Kampesterol %	Stigmaterol %	Betasitosterol (3) %	Delta-7–stigmastenol %	Skupaj steroli mg/kg
1. Ekstra deviško oljčno olje	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	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 0,15	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,1	M 4,0	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
3. Navadno oljčno olje	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	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 000
4. Deviško oljčno olje neprimerno za prehrano (lampante)	m 3,3	m 20	m 0,20	M 250	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 1 000
5. Rafinirano oljčno olje	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	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 0,1	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 0,7	M 0,5	M 0,1	M 4,0	_	m 93,0	M 0,5	m 2 500
8. Rafinirano olje iz oljčnih tropin	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	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 0,6	M 0,5	M 0,1	M 4,0	manj od kampesterola	m 93,0	M 0,5	m 1 800

(1) Skupna zgornja meja za sestavine, ki jih zazna elektronski detektor. Za posamezno sestavino je zgornja meja 0,10 mg/kg.

(2) Vsota izomerov, ki jih lahko (ali ne) ločimo s kapilarno kolono.

(3) Delta-5,23-stigmastadienol + holesterol + sitosterol — sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5- 24 stigmastadienol.

Opomba:

Olje se zavrne, če je katera koli njegovih značilnosti zunaj določenih meja.

M = maksimum, m = minimum.

Vrsta	Kislinska sestava						Vsota transoleinskih izomerov	Vsota translinolenih in translinolenskih izomerov %	K_{232}	K_{270}	K_{270} z aluminijevim oksidom	Delta-K	Senzorična ocena
	Miristinska %	Linolenska %	Arašidova %	Eikozenojska %	Behenska %	Lignocerinska %							
1. Ekstra deviško oljčno olje	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,50	M 0,20	M 0,10	M 0,01	m 6,5
2. Deviško oljčno olje	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,60	M 0,25	M 0,10	M 0,01	m 5,5
3. Navadno oljčno olje	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,05	M 0,05	M 2,60	M 0,25	M 0,10	M 0,01	m 3,5
4. Deviško oljčno olje neprimerno za prehrano (lampante)	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,10	M 0,10	M 3,70	M 0,25	M 0,11	_	< 3,5
5. Rafinirano oljčno olje	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,20	M 0,30	M 3,40	M 1,20	_	M 0,16	_
6. Oljčno olje	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,2	M 0,2	M 0,20	M 0,30	M 3,30	M 1,00	_	M 0,13	_
7. Surovo olje iz oljčnih tropin	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,20	M 0,10	_	_	_	_	_
8. Rafinirano olje iz oljčnih tropin	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,42	M 0,35	M 5,50	M 2,50	_	M 0,25	_
9. Olje iz oljčnih tropin	M 0,05	M 0,9	M 0,6	M 0,4	M 0,3	M 0,2	M 0,20	M 0,35	M 5,30	M 2,00	_	M 0,20	_

Opomba:

Olje je zavrnjeno, če je kateri koli kriterij značilnosti zunaj določene meje.
Za zagotavljanje čistosti olja se K_{270} določi po prehodu skozi aluminijev oksid, kadar presega mejo za zadevno kategorijo.

M = maksimum, m = minimum“

3. Opomba 5 Priloge viii se nadomesti z:

„*Opomba 5:*

Za jasno ločitev vrha trilinoleina od sosednjih vrhov ali od motečih snovi je treba deviško oljčno olje neprimerno za prehrano in surovo olje iz oljčnih tropin prej očistiti v skladu z naslednjo metodo:

Na silikagelno kolono za tekočo-trdno ekstrakcijo (tip SEP PAC, vložek iz silikagela, Waters del št. 51900) nanesemo 200 µl nerazredčenega olja.

Trigliceride eluiramo z 20 ml brezvodnega heksana HPLC-čistoče ne dlje kot 20 sekund.

Eluat posušimo v toku dušika ter ga zatem raztopimo v izopropanolu ali acetonu (5 ml). Injiciramo 10 do 20 µl v HPLC. Treba je preveriti maščobno kislinsko sestavo olja, da zagotovimo, da je ista pred in po čiščenju, v mejah analizne napake uporabljene metode."

4. Doda se naslednja Priloga XVII:

„*PRILOGA XVII:*

METODA ZA DOLOČANJE STIGMASTADIENOV V RASTLINSKIH OLJIH

1. NAMEN

Določitev stigmastadienov v rastlinskih oljih z nizko vsebnostjo teh ogljikovodikov, predvsem v deviškem oljčnem olju in v surovem olju iz oljčnih tropin.

2. PODROČJE

Metodo lahko uporabljamo za vsa rastlinska olja, čeprav so določitve zanesljive le v primerih, ko je vsebnost teh ogljikovodikov med 0,01 in 4,0 mg/kg. Metoda je še posebej primerna za ugotavljanje prisotnosti rafiniranih rastlinskih olj (oljčnih, oljčnih tropin, sončničnih, palmovih itd.) v deviških oljčnih oljih, kajti rafinirana olja vsebujejo stigmastadiene, deviška olja pa ne.

3. PRINCIP

Izolacija neumiljivih snovi. Ločitev steroidne ogljikovodične frakcije s kolonsko kromatografijo na silikagelu ter analiza s kapilarno plinsko kromatografijo.

4. OPREMA

4.1 250-ml bučke za povratni hladilnik.

4.2 500-ml liji ločniki.

4.3 100-ml bučke z okroglim dnom.

4.4 Rotavapor.

4.5 Steklena kromatografska kolona (notranjega premera 1,5 do 2,0 cm in dolžine 50 cm) s teflonskim petelinčkom in kosmom steklene volne ali sintrano stekleno ploščico na dnu. Za uporabo jo pripravimo tako, da vanjo vlijemo toliko heksana, da sega 5 cm od njenega dna, nato pa jo napolnimo s suspenzijo silikagela v heksanu (15 g v 40 ml) s pomočjo dodatkov heksana. Počakamo, da se silikagel usede, zatem pa z uporabo rahlih vibracij silikagel dokončno posedemo. Dodamo brezvodni natrijev sulfat do višine približno 0,5 cm in končno izpustimo odvečni heksan.

4.6 Plinski kromatograf, opremljen s plamensko ionizacijskim detektorjem, s split injektorjem ali injektorjem, ki omogoča neposredne vbrizge na začetek (hladne) kolone (cold-on-column) in z možnostjo temperaturne nastavitve na ± 1 °C.

4.7 Kvarčna kapilarna kolona za plinsko kromatografijo (z notranjim premerom 0,25 ali 0,32 mm in dolžino 25 m), z notranjim nanosom 5 % fenilmetilsilikonske faze v debelini 0,25 mm.

Opomba 1:

Uporabimo lahko tudi kolone s podobno ali manjšo polarnostjo.

4.8 Integrator-rekorder z možnostjo uporabe integracijskega načina dolina-dolina.

4.9 5 do 10-µl mikrobrizgalke za plinsko kromatografijo z nesnemljivo iglo.

4.10 Električni grelni plašč ali grelna površina.

5. REAGENTI

Vsi reagenti morajo biti analizne čistoče, razen če ni drugače določeno. Voda, ki se uporabi, mora biti destilirana ali vsaj enakovredne čistoče.

5.1 Heksan ali mešanica alkanov z intervalom vrelišč 65 do 70 °C, destiliran z ločevalno kolono.

Opomba 2:

Topilo moramo destilirati, da odstranimo nečistoče.

5.2 96 % v/v etanol.

5.3 Brezvodni natrijev sulfat.

5.4 10 % alkoholna raztopina kalijevega hidroksida. K 50 g kalijevega hidroksida dodamo 10 ml vode in mešanico raztopimo v etanolu, da je skupni volumen 500 ml.

Opomba 3:

Etanolni kalijev hidroksid sčasoma porjavi, zato ga moramo pripravljati dnevno in hraniti v dobro zaprtih temnih steklenicah.

5.5 Silikagel 60 za kolonsko kromatografijo, 70 do 239 mesh, (Merck, kat. št. 7734 ali podoben).

Opomba 4:

Ponavadi je silikagel primeren za takojšnjo uporabo. Včasih pa lahko s svojo šibko aktivnostjo vpliva na poslabšanje kromatografskega ločevanja. V takih primerih ga je treba obdelati na naslednji način: aktiviramo ga tako, da ga grejemo vsaj štiri ure pri 550 °C. Po segrevanju damo silikagel v eksikator medtem, ko se hladi, in ga nato prenesemo v bučko z obrusom. Dodamo 2 % vode ter zmes tako premešamo, da v njej ni več grudic in da je sipka.

Če se kromatografski vrhovi prekrivajo, moramo silikagel aktivirati na zgoraj opisani način. Kot alternativa se lahko uporabi posebno čist silikagel 60 (Merck, kat. št. 7754).

5.6 Koncentrirana raztopina (200 ppm) holesta-3,5-diena (Sigma, čistoče 99 %) v heksanu (10 mg v 50 ml).

5.7 Standardna raztopina holesta-3,5-diena v heksanu koncentracije 20 ppm, ki jo dobimo z redčenjem gornje raztopine.

Opomba 5:

Raztopini iz 5.6 in 5.7 sta stabilni vsaj štiri mesece, če ju hranimo pri temperaturi manj kot 4 °C.

5.8 Raztopina n-nonakozana v heksanu koncentracije približno 100 ppm.

5.9 Nosilni plin za kromatografijo: helij ali vodik, čistoče 99, 9990 %.

5.10 Pomožna plina za plamensko ionizacijski detektor: vodik čistoče 99,9990 % in očiščen zrak.

6. POSTOPEK

6.1 **Priprava neumiljivih snovi**

6.1.1 V 250-ml bučko (4.1) natehtamo 20 ± 0, 1 g olja, dodamo 1 ml standardne raztopine holesta-3,5-diena (20 µg), 75 ml 10 % alkoholne raztopine kalijevega hidroksida, jo povežemo s povratnim hladilnikom ter ob šibkem vrenju refluktiramo 30 minut. Odstranimo bučko, ki vsebuje vzorec, in rahlo ohladimo (ne preveč, sicer se vzorec usede). Dodamo 100 ml vode in raztopino s pomočjo 100 ml heksana prelijemo v lij ločnik (4.2). Mešanico močno stresamo 30 sekund in počakamo, da se fazi ločita.

Opomba 6:

Če se tvori emulzija, ki ne izgine hitro, dodamo manjše količine etanola.

6.1.2 Spodnjo vodno fazo prenesemo v drug lij ločnik in jo ponovno ekstrahiramo s 100 ml heksana. Spet odločimo vodno fazo in speremo heksanska ekstrakta (združena v drugem liju ločniku) trikrat s po 100 ml mešanice etanol-voda (1:1) dokler ne dosežemo nevtralnega pH.

6.1.3 Heksansko raztopimo osušimo tako, da jo prelijemo prek 50 g brezvodnega natrijevega sulfata, ki ga speremo z 20 ml heksana in nato na rotavaporju pri 30 °C odparimo ves heksan.

6.2 **Ločitev steroidne ogljikovodične frakcije**

6.2.1 S pomočjo dveh 1-ml dodatkov heksana prenesemo suhi ostanek v kolono, damo vzorec v kolono tako, da raven raztopine pade na vrh natrijevega sulfata in začnemo s kromatografsko elucijo s heksanom pri pretoku približno 1 ml/min. Zavržemo prvih 25 do 30 ml eluata in nato zberemo naslednjo 40-ml frakcijo. Po zbiranju prestavimo to frakcijo v 100-ml bučko z okroglim dnom (4.3).

Opomba 7:

Prva frakcija vsebuje nasičene ogljikovodike (slika 1a) in druga steroidne ogljikovodike. Preostale frakcije pa vsebujejo še skvalen in skvalenu sorodne spojine. Če hočemo dobro ločiti steroidne ogljikovodike od nasičenih, moramo poskrbeti za optimizacijo frakcijskih volumnov. Volumen prve frakcije mora biti tolikšen, da so vrhovi nasičenih ogljikovodikov pri analizi druge frakcije nizki (glej sliko 1c). Če le-teh ni, intenziteta vrha internega standarda pa je nizka, moramo volumen zmanjšati. Popolna ločitev med spojinami iz prve in druge frakcije ni potrebna; kajti vrhovi se med GC analizo ne prekrivajo, če so pogoji GC prilagojeni, kot je navedeno v odstavku 6.3.1. Optimizacija volumna druge frakcije v glavnem ni potrebna, saj obstaja dobra ločitev z nadaljnjimi komponentami. Kljub temu pa je prisotnost velikega vrha skvalena s približno 1,5 minute krajšim retencijskim časom od retencijskega časa vrha internega standarda dokaz za slabo ločevanje.

6.2.2 Drugo frakcijo odparimo na rotavaporju pri 30 °C pod zmanjšanim pritiskom in preostanek takoj raztopimo v 0,2 ml heksana. Raztopino hranimo v hladilniku do analize.

Opomba 8:

Preostankov iz 6.1.3 in 6.2.2 ne smemo hraniti na sobni temperaturi v suhi obliki. Takoj ko ju pridobimo, jima moramo dodati topilo in raztopino shraniti v hladilniku.

6.3 **Plinska kromatografija**

6.3.1 Delovni pogoji za split injiciranje:

— temperatura injektorja: 300 °C,

— temperatura detektorja: 320 °C,

— integrator-rekorder: integracijski parametri morajo biti takšni, da omogočajo točno določitev površin. Priporočljiva je integracija dolina-dolina (valley-valley),

— občutljivost: 16-kratna najmanjša atenuacija,

— količina injicirane raztopine: 1 µl,

— programiranje temperature peči: začetna temperatura 235 °C za šest minut in nato segrevanje s hitrostjo 2 °C/minuto do 285 °C,

— injektor z 1: 15 razdelilcem pretoka,

— nosilni plin: helij ali vodik s pritiskom približno 120 kPa.

Te pogoje lahko prilagodimo v skladu z značilnostmi kromatografa in kolone tako, da dobimo kromatograme, ki ustrezajo naslednjim merilom: retencijski čas internega standarda se ne sme razlikovati za več kot pet minut od časa, ki je podan v 6.3.2; višina vrha internega standarda mora segati vsaj do 80 % višine polne skale.

Plinsko kromatografski sistem moramo preveriti še z injiciranjem mešanice koncentrirane raztopine holestadiena (5.6) in raztopine n-nonakozana (5.8). Retencijski čas holesta-3,5-diena mora biti manjši od retencijskega časa n-nonakozana (slika 1c). Če temu ni tako, lahko to popravimo na dva načina: ali znižamo temperaturo kolone in/ali uporabimo manj polarno kolono.

6.3.2 Identifikacija vrhov

Vrh internega standarda se pojavlja na približno 19 minut, relativni retencijski čas 3,5-stigmastadiena pa je približno 1,29 (glej sliko 1b). 3,5-stigmastadien se pojavlja v spremstvu manjših količin svojega izomera; oba ponavadi eluirata kot en kromatografski vrh. Če pa je kromatografska kolona preveč polarna ali pa zelo dobro ločuje, se lahko izomer pojavi kot majhen vrh pred in blizu stigmasta-3,5-diena (slika 2). Da se zagotovi, da so stigmastadieni eluirani kot en vrh, je priporočljivo kolono zamenjati z manj polarno ali pa s tako, ki ima večji notranji premer.

Opomba 9:

Referenčne stigmastadiene lahko dobimo z analizo rafiniranega rastlinskega olja z uporabo manjše količine vzorca (1 do 2 g). Stigmastadieni tvorijo značilen in dobro viden vrh.

6.3.3 Kvantitativna analiza

Vsebina stigmastadienov se določi v skladu s formulo:

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

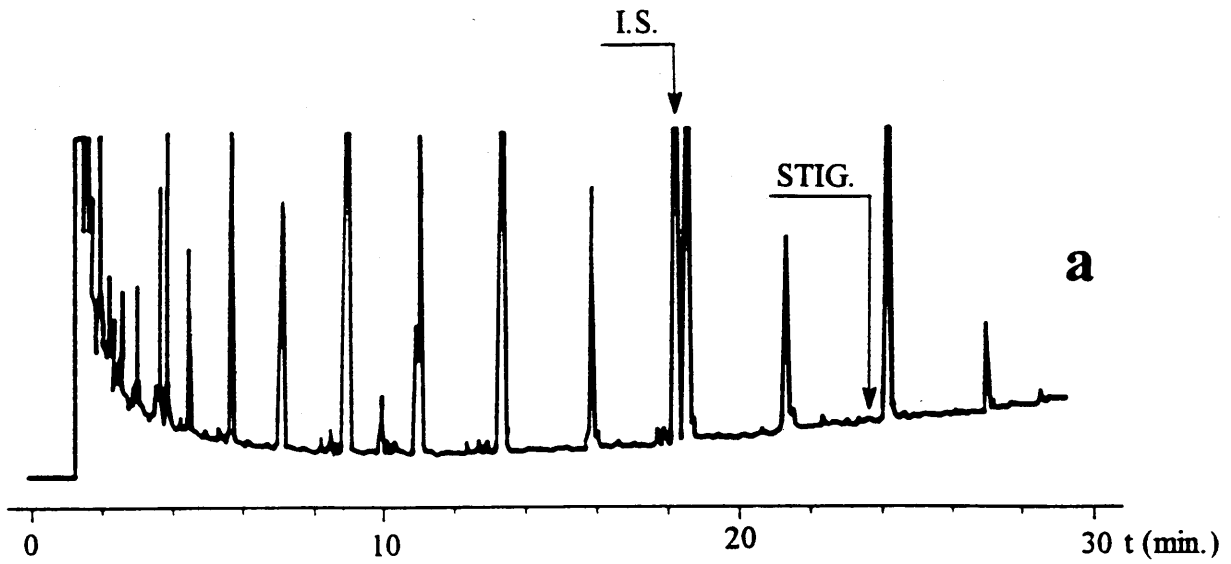
kjer je A_s = površina stigmastadienskega vrha (če je vrh razdeljen v dva izomera, seštejemo površini obeh),

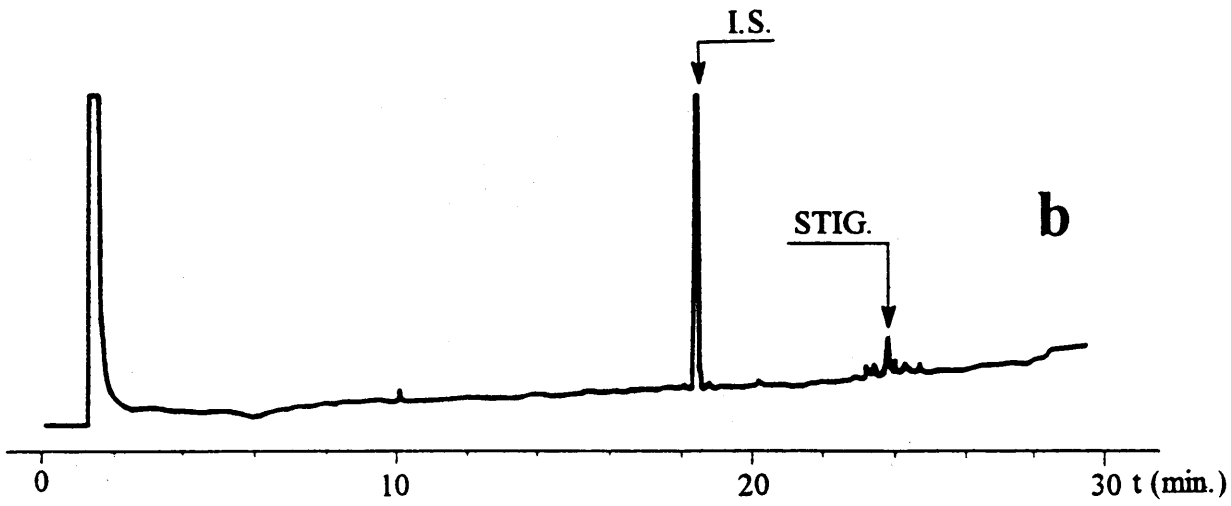
A_c = površina internega standarda (holastadien),

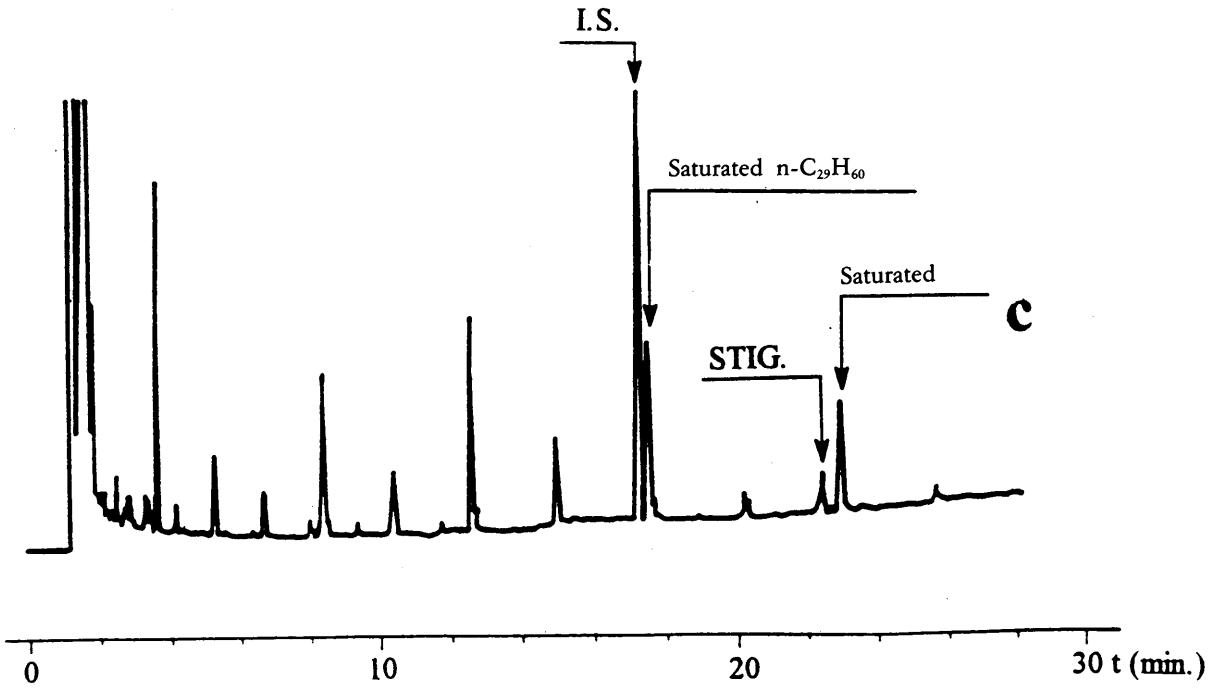
M_c = masa dodanega standarda v mikrogramih,

M_o = masa vzetega olja v gramih.

Meja detekcije: približno 0,01 mg/kg.“







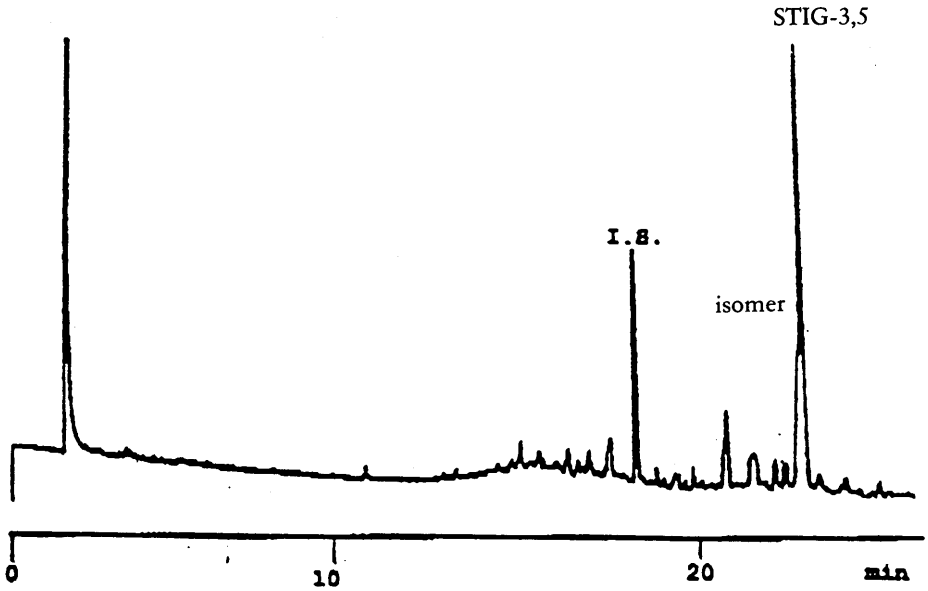
Slika 1

Plinski kromatogrami vzorcev oljčnega olja, analizirani na kapilarni koloni (z notranjim premerom 0,25 mm, dolžine 25 m) z notranjim nanosom 5 % -fenilmetilsilikonske faze v debelini 0,25 μm).

(a) Prva frakcija (30 ml) iz deviškega olja z dodanim standardom.

(b) Druga frakcija (40 ml) iz oljčnega olja z vsebnostjo 0,10 mg/kg stigmastadienov.

(c) Druga frakcija (40 ml), ki vsebuje nizek delež prve frakcije.



Slika 2

Plinski kromatogram, pridobljen iz vzorca rafiniranega oljčnega olja, analiziranega na DB-5 koloni, kaže izomer 3,5-stigmastadiena.

PRILOGA II

„2. A. Tarifni številki 1509 in 1510 zajemata le olja, ki so pridobljena samo iz oljk z naslednjimi značilnostmi maščobno-kislinske in sterolne sestave:

Preglednica 1

Odstotni delež posamezne maščobne kisline od skupnih maščobnih kislin

Maščobne kisline	Odstotni delež
Miristinska kislina	M 0,05
Linolenska kislina	M 0,9
Arašidova kislina	M 0,6
Eikozenojska kislina	M 0,4
Behenska kislina (1)	M 0,3
Lignocerinska kislina	M 0,2

(1) M 0,2 za olja pod tarifno št. 1509.

M = maksimum.

Preglednica II

Sterolna sestava kot delež skupnih sterolov

Steroli	Delež
Holesterol	M 0,5
Brasikasterol (1)	M 0,1
Kampesterol	M 4,0
Stigmasterol (2)	< Kampesterol
Betasitosterol (3)	m 93,0
Delta-7-stigmasterol	M 0,5

(1) M 0,2 do 31.10.1995.

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

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

m = minimum.
M = maksimum.

Tarifni št. 1509 in 1510 ne zajemata kemijsko spremenjenega oljčnega olja (zlasti reesterificiranega oljčnega olja) in mešanic oljčnega olja z drugimi olji. Prisotnost reesterificiranega oljčnega olja ali drugih olj se ugotovi z uporabo metod iz Prilog V, VI, XA in XB k Uredbi (EGS) št. 2568/91.

B. Podštevilka 1509 10 zajema samo oljčna olja iz kategorij I in II, pridobljena le z uporabo mehanskih ali drugih fizikalnih sredstev pod pogoji, in zlasti temperaturnimi pogoji, ki ne vodijo k poslabšanju olja, in niso bila izpostavljena nobeni obdelavi razen spiranju, odlivanju, centrifugiranju ali filtraciji. Olja, pridobljena iz oljk z uporabo topil se uvrščajo pod tarifno št. 1510.

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

(a) vsebnostjo voskov, ki ne presega 350 mg/kg;

(b) vsebnostjo eritrodiola in uvaola, ki ne presega 4,5 %;

(c) vsebnostjo nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 1,3 %;

(d) vsoto transoleinskih izomerov, ki ne presega 0,10 % in vsoto translinolnih + translinolenskih izomerov, ki ne presega 0,10 %;

in

(e) eno od naslednjih značilnosti:

1. peroksidno število, ki ni nižje od 20 mekv 0_2/kg;

2. vsebnostjo hlapnih halogeniranih topil, ki ni nižja od 0,20 mg/kg ali ni nižja od 0,10 mg/kg za katero koli topilo;

3. ekstinkcijski koeficient K_{270}, ki ni nižji od 0,250, in ki po obdelavi olja z aktiviranim aluminijevim oksidom ni višji od 0,11. Nekatera olja, ki imajo vsebnost prostih maščobnih kislin, izraženo kot oleinska kislina, večjo od 3,3 g na 100 g, imajo lahko po prehodu skozi aktiviran aluminijev oksid v skladu z metodo iz Priloge XIII k Uredbi (EGS) št. 2568/91 ekstinkcijski koeficient K_{270} višji od 0,10. Če je temu tako, potem morajo imeti po laboratorijski nevtralizaciji in razbarvanju v skladu z metodo, navedeno v Prilogi XIII prej navedene uredbe, naslednje značilnosti:

— ekstinkcijski koeficient K_{270}, ki ni višji od 1,20,

— razliko ekstinkcijskih koeficientov (delta K) v območju 270 nm, večjo od 0,01, vendar ne večjo od 0,16, to je:

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

K_m = ekstinkcijski koeficient na valovni dolžini maksimuma absorpcijskeg krivulje v območju 270 nm, in

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

4. senzorične 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;

5. vsebnost stigmastadienov ne presega 0,50 mg/kg.

II. Za namene podštevilke 1509 10 90 pomeni ‚deviško olje' oljčno olje z naslednjimi značilnostmi:

(a) vsebnost kislin, ki se izraža kot oleinska kislina, ki ne presega 3,3 g na 100 g;

(b) peroksidno število, ki ne presega 20 mekv 0_2/kg;

(c) vsebnost voskov, ki ne presega 250 mg/kg;

(d) vsebnost hlapnih halogeniranih topil, ki skupaj ne presega 0,20 mg/kg in ne presega 0,10 mg/kg za vsako topilo;

(e) K_{270} ekstinkcijski koeficient, ki ni višji od 0,250 in ki 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) senzorične značilnosti, ki vsebujejo zaznavne napake v okviru sprejemljivih meja, in senzorično oceno, ki ni nižja od 3,4 v skladu s Prilogo XII Uredbe (EGS) št. 2568/91;

(h) vsebnost eritrodiola in uvaola, ki ne presega 4,5 %;

(ij) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 1,3 %;

(k) vsoto transoleinskih izomerov, ki ne presega 0,05 %, in vsota translinolnih + translinolenskih izomerov, ki ne presega 0,05 %;

(l) vsebnost stigmastadienov, ki ne presega 0,15 mg/kg.

C. Podštevilka 1509 90 zajema oljčno olje, ki je pridobljeno s predelavo oljčnega olja pod podštevilko 1509 10 10 ali 1509 10 90, in je lahko mešano z deviškim oljčnim oljem, ki ima naslednje značilnosti:

(a) vsebnost kislin, izražene kot oleinska kislina, ki ne presega 1,5 g na 100 g;

(b) vsebnost voskov, ki ne presega 350 mg/kg;

(c) K_{270} ekstinkcijski koeficient (100), ki ni višji od 1,0;

(d) razlika ekstinkcijskih koeficientov (ΔK), v območju 270 nm, ki ni večja od 0,13;

(e) vsebnost eritrodiola in uvaola, ki ne presega 4,5 %;

(f) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 1,5 %;

(g) vsota transoleinskih izomerov, ki ne presega 0,20 % in vsota translinolnih + translinolenskih izomerov, ki ne presega 0,30 %.

D. Za namen podštevilke 1510 00 10 pomeni ‚surova olja' olja, zlasti olje iz oljčnih tropin, z naslednjimi značilnostmi:

(a) vsebnost kislin, izražene kot oleinska kislina, ki ni nižja od 2 g na 100 g;

(b) vsebnost eritrodiola in uvaola, ki ni nižja od 12 %;

(c) vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 1,8 %;

(d) vsota transoleinskih izomerov, ki ne presega 0,20 % in vsota translinolnih + translinolenskih izomerov, ki ne presega 0,10 %.

E. Podštevilka 1510 00 90 zajema olja, ki so pridobljena z obdelavo olj v okviru podštevilke 1510 00 10, če so mešana z deviškim oljčnim oljem ali ne, in olja, ki nimajo značilnosti olj iz dodatnih opomb 2 B, 2 C in 2 D. Olja pod to podštevilko morajo imeti vsebnost nasičenih maščobnih kislin na položaju 2 v trigliceridih, ki ne presega 2,0 %, vsoto transoleinskih izomerov, nižjih od 0,4 %, in vsoto translinolnih + translinolenskih izomerov, nižjo od 0,35 %.

3. Podštevilki 1522 00 31 in 1522 00 39 ne zajemata:

(a) ostankov po obdelavi maščobnih substanc, ki vsebujejo olje, ki ima jodno število, določeno v skladu z metodo iz Priloge XVI k Uredbi (EGS) št. 2568/91, nižje od 70 in višje od 100:

(b) ostankov po obdelavi maščob, ki vsebujejo olje, ki ima jodno število višje od 70 in nižje od 100, katerega površina vrha, ki predstavlja retencijski volumen betasitosterola [1], določena v skladu s Prilogo V k Uredbi (EGS) št. 2568/91, je manjša od 93,0 % celotne površine sterolnega vrha.

4. Analizne metode za določanje značilnosti zgoraj navedenih izdelkov so tiste, ki so določene v prilogah k Uredbi (EGS) št. 2568/91.

---

[1] Delta-5,23-stigmastadienol + holesterol + betasitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-strigmastadienol."