31. 3. 72 De Europæiske Fællesskabers Tidende Nr. L 78/5

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 618/82

af 29. marts 1972

om særlige kendetegn for olivenolier og visse varer, der indeholder olivenolie

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning nr. 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer[1]), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2727/71[2]), særlig artikel 18, stk. 3,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 443/72 af 29. februar 1972 om de importafgifter, der finder anvendelse på raffineret olivenolie og visse olivenolieholdige varer[3]), særlig artikel 8.

under henvisning til Rådets forordning nr. 162/66/EØF af 27. oktober 1966 om samhandelen med fedtstoffer mellem Fællesskabet og Grækenland[4]), særlig artikel 4, stk. 2, artikel 5, stk. 3, og artikel 9, og

ud fra følgende betragtninger:

Eksportrestitutionerne til olivenolie kan fastsættes på forskellige niveauer alt efter de forskellige typer olier; med henblik herpå bør der sondres mellem disse olier efter deres særlige kemiske kendetegn;

forordning (EØF) nr. 443/72 fastsætter forskellige afgifter for olivenolier, der udvindes ved raffinering af jomfruolie, og for olier af presserester af oliven, som har undergået en raffineringsproces; der bør derfor sondres mellem disse olier efter deres særlige kemiske kendetegn;

tarifnomenklaturen ifølge denne forordning anføres tilsvarende i den fælles toldtarif;

de i denne forordning fastsatte forholdsregler er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for fedtstoffer,

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. Ved olivenolie forstås ifølge position 15.07 A i den fælles toldtarif alene olie, der udelukkende hidrører fra behandlingen af oliven, med udelukkelse af omesterificeret olivenolie og enhver blanding afolivenolie med andre olier.

2. Olier, der har de i bilag I anførte særlige kendetegn, tariferes under positionerne 15.07 A I a) og 15.07 A I b) i den fælles toldtarif.

3. Andre varer under position 15.17 end dem, der er defineret i bilag II, tariferes under position 15.17 A i den fælles toldtarif.

4. Olier, der har de i bilag I anførte særlige kendetegn, tariferes med henblik på ydelse af eksportrestitution, under de i forordning (EØF) nr. 616/72[5]), artikel 2, nævnte positioner 15.07 A II a) og 15.07 A II b).

Artikel 2

I den fælles toldtarif erstattes den supplerende note til kapitel 15 med den i bilag III anførte tekst.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft 1. april 1972.

kommissionens forordning nr. 177/66/EØF af 7. november 1966 om sondringen mellem de forskellige raffinerede olivenolier[6]), ophæves.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. marts 1972.

På Kommissionens vegne
S. L. MANSHOLT
Formand

[1]) EFT nr. 172 af 30. 9. 1966, s. 3025/66.
[2]) EFT nr. L 282 af 23. 12. 1971, s. 8.
[3]) EFT nr. L 54 af 3. 3. 1972, s. 3.
[4]) EFT nr. 197 af 29. 10. 1966, s. 3393/66.
[5]) Se s. 242 i dette bind.
[6]) EFT nr. 203 af 8. 11. 1966, s. 3491/66.

BILAG I

Særlige kendetegn for olivenolier i underpositionerne 15.07 A I a), 15.07 A I b), 15.07 A II a) og b)

1. Under position 15.07 A I a) tariferes olivenolie, der frembyder følgende særlige kendetegn:
   a) et indhold af frie fedtsyrer, udtrykt i oliesyre, på højst 3 %;
   b) en ekstinktionskoefficient K_{270} (absorbering under et lag på 1 cm af en opløsning på 1 g olie pr. 100 ml i isooktan (2,2,4-trimetylpentan) ved en bølgelængde på 270 nm) større end 0,25, men ikke større end 1,10 og, efter behandling af olieprøven med aktiveret aluminiumoxyd, højere end 0,11;
   c) en svingning af ekstinktionskoefficienten omkring 270 nm, større end 0,01, men ikke større end 0,16.
      Denne svingning defineres ved:
      $\triangle K = K_m - 0{,}5\ (K_m - 4 + K_m + 4)$
      K_m betegner ekstinktionskoefficienten ved en bølgelængde, der ligger i maximum af absorptionskurven, i nærheden af 270 nm.,
      $K_m - 4$ og $K_m + 4$ betegner ekstinktionskoefficienterne for en 4 nm lavere og højere liggende bølgelængde end K_m;
   d) manglende positiv reaktion på olie af presserester.

2. Under position 15.07 A I b) tariferes olivenolie, der frembyder:
   a) enten de under punkt 1, litra a) til c) nævnte særlige kendetegn og en positiv reaktion på olie af presserester;
   b) eller de under punkt 1, litra a) nævnte særlige kendetegn og en ekstinktionskoefficient K_{270} større end 1,10 men ikke større end 2,00, såvel som en svingning i ekstinktionskoefficienten i nærheden af 270 nm, ikke højere end 0,20.

3. Under position 15.07 A II a) tariferes olivenolie, der frembyder følgende særlige kendetegn:
   a) en ekstinktionskoefficient K_{270} efter behandling af olieprøven med aktiveret aluminiumoxyd, ikke højere end 0,11. Undtagelsesvis kan visse olier med en høj surhedsgrad efter behandling med aktiveret aluminiumoxyd have en ekstinktionskoefficient større end 0,11. I så tilfælde skal de efter neutralisering og blegning i laboratoriet have de samme særlige kendetegn som de under punkt 1 nævnte olier;
   b) en svingning i ekstinktionskoefficienten omkring 270 nm, ikke højere end 0,01;
   c) manglende positiv reaktion på olie af presserester.

4. Under position 15.07 A II b) tariferes olivenolie, der frembyder følgende særlige kendetegn:
   a) et indhold af frie fedtsyrer, udtrykt i oliesyre, på over 3 % og
   b) en positiv reaktion på olie af presserester eller efter neutralisering og blegning i laboratoriet de samme særlige kendetegn som de under punkt 2, litra b), nævnte olier.

ANALYSEMETODE

I. BEHANDLING AF PRØVEN MED AKTIVERET ALUMINIUMOXYD

1. Man kommer 30 g basisk aluminiumoxyd, der er fremstillet efter den i stykke 2 beskrevne metode, i en kromatisk søjle med en diameter på ca. 35 mm og en længde på 450 mm, og som er forsynet med et afløbsrør på ca. 10 mm's diameter.
   Aluminiumoxydet stampes mekanisk, ved at man forsigtigt lader søjlen, der holdes vertikalt, falde gentagne gange ned på en træflade. I den således behandlede søjle påfyldes der 100 ml af en opløsning på 10 % olie i heksan.
   Eluateringen opsamles og opløsningsmidler fordampes i vakuum ved en temperatur under 25 °C.
   Af den således udvundne olie skal bestemmelsen af ekstinktionskoefficienten ved 270 nm straks foretages.

2. Man opnår basisk aluminiumoxyd med Brockmann's aktivitet I (0 % vand) ved igennem tre timer ved 380 — 400 °C at opvarme basisk aluminiumoxyd (til kromatografi) med en kornstørrelse mellem 30 μm og 130 μm (middelværdi 80 μm). Man hælder 5 ml destilleret vand i 100 g af dette produkt for af få basisk aluminiumoxyd med en Brockmann's aktivitet mellem II og III. Man omrører hyppigt og lader det stå en nat i en hermetisk tillukket beholder.

Kontrol af aluminiumoxydets aktivitet:

30 g basisk aluminiumoxyd (der fås på den ovenfor angivne måde) hældes i en søjle (til kromatografi) med en diameter på ca. 35 mm og en længde på 450 mm. Gennem denne søjle hældes på de i metoden angivne betingelser en blanding af 95 % jomfruolie, der har en ekstinktionskoefficient K_{270} under 0,18, og af 5 % jordnødolie, der ved raffineringen er blevet behandlet med blegejord, og som har en ekstinktionskoefficient på ikke under 4. Hvis blandingen har en ekstinktionskoefficient på mere end 0,11, er aluminiumoxydet anvendeligt. Hvis der ikke frembringes en elution af de på denne aluminiumoxyd konjugerede triener, må der anvendes et mere hydratiseret aluminiumoxyd, efter at det er blevet kontrolleret, om det opfylder kravene i den foregående test.

II. REAKTION PÅ OLIE AF PRESSERESTER

1. **Apparatur:**
   - 100 ml-kolbe med tilbagestrømningskøler;
   - 5 ml pipette graduеret i tiendedele;
   - varmeapparat, der gør det muligt at nå op på en temperatur på omkring 80° C;
   - termometer, der måler fra 15 til 60° C.

2. **Reagenser**
   - hydro-alkoholisk opløsning af kali (42,5 g KOH opløst i 72 ml destilleret vand, idet dette volumen fyldes op til 500 ml med 95° -ætylalkohol);
   - ætylalkohol, der måler 70°;
   - vandig opløsning af eddikesyre 1 + 2 (i volumen), der afpasses således, et 1,5 ml neutraliserer nøjagtig 5 ml af den hydro-alkoholiske opløsning af kaliumhydroxyd ved tilsætning af fenolftalein.

3. **Forberedelse af prøven:**

   Olien befries for vand ved dekantering og filtrering gennem filtrerpapir ved en temperatur, der er lidt højere end smeltepunktet for visse faste bestanddele, som kunne være udskilt fra det flydende fedtstof.

4. **Fremgangsmåde:**

   I kolben hældes ca. 1 ml. olie forberedt som angivet i stykke 3. Der tilsættes 5 ml hydro-alkoholisk kaliopløsning. Tilbagestrømningskøleren tilsluttes og væsken bringes i kog i 10 minutter under omrøring fra tid til anden. Man lader den afkøle til den omgivende temperatur. Der tilsættes 1,5 ml vandig eddikesyreopløsning og 50 ml ætylalkoholopløsning, der forinden er varmet op til 50 °C. Der blandes under omrøring, termometret anbringes heri og afkøles, idet opløsningens udseende iagttages, så snart den har nået en temperatur på 45 °C. Såfremt der dannes et fnugget bundfald ved en temperatur på over 40 °C, er reaktionen positiv. Hvis der ikke dannes et karakteristisk fnugget bundfald, lader man væsken stå i den omgivende temperatur, som skal være mellem 20 og 22 °C, i mindst 24 timer og, om fornødet, i 48 timer. Opløsningen iagttages på ny; dannelsen af et fnugget bundfald suspenderet i midten af væsken viser ligeledes, at reaktionen er positiv.

III. NEUTRALISERING OG BLEGNING AF OLIVENOLIE I LABORATORIET

A. **Neutralisering af olie**

1. **Apparatur**
   - højt 300 ml-bægerglas;
   - laboratoriecentrifuge med 100 ml reagensglas;
   - 250 ml-bægerglas;
   - 100 ml-kolber;
   - dekantertragt til 1 liter.

2. **Reagenser**
   - vandig natriumhydroxydopløsning på 12 %;
   - ætanolopløsning på 1 % af fenolftalein;
   - analyserent heksan;
   - analyseren isopropylalhokol.

3. **Fremgangsmåde**

   a) Olier af en surhedsgrad, udtrykt i oliesyre, på under 30 %. 50 g råolie hældes i et højt 300 ml-bægerglas og opvarmes til 65 °C i vandbad. Under langsom omrøring oliens indhold af frie fedtsyrer, med et overskud på 5 %.

Omrøringen fortsættes i fem minutter, idet der opretholdes en temparatur på 65 °C.

Det hele omhældes i 100 ml-reagensglas til centrifugering or sæbemassen udskilles ved cetrifugering. Den dekanterede olie hældes i et 250 ml-bægerglas og vaskes med 50-60 ml destilleret kogende vand, idet det vandholdige lag fjernes ved hjælp af en hævert. Vaskningerne gentages, indtil sporene af sæberester er fuldstændig forsvundet (indtil fenolftaleinets rosa farve er forsvundet).

Olie centrifugeres for at fjerne de små restmængder af vand.

b) Olier af en surhedsgrad, udtrykt i oliesyre, på over 30 %.

I en dekantertragt til en liter hældes 50 g råolie, 200 ml heksan, 100 ml isopropylalkohol, og en så stor mængde natriumhydroxydopløsning på 12 %, som svarer til oliens indhold af frie fedtsyrer, med et overskud på 0,3 %. Der omrøres kraftigt i 1 minut. Derefter tilsættes 100 ml destilleret vand; der omrøres på ny, og man lader væsken stå.

Efter lagdelingen lader man det nederste lag, der indeholder sæberne, løbe af. Mellem de to lag (olieholdigt foroven og vandholdigt forneden) dannes der ofte et mellemlag, som består af planteslim og uopløselige stoffer, og som ligeledes skal fjernes.

Derefter vaskes heksanopløsningen af syrefri olie med portioner, bestående af 50-60 ml af en opløsning af isopropylalkohol og destilleret vand i forholdet 1:1 (v/d), indtil fenolftaleinets rosa farve forsvinder. Derpå fjernes heksanet fuldstændigt ved afdestillering i vakuum (for eksempel ved hjælp af en rotationsfordamper).

B. **Blegning af den neutraliserede olie**

1. **Apparatur**

— 250 ml kolbe med tre slebne halse, der gør det muligt at indsætte:

a) et gradinddelt termometer, der kan aflæses op til 90 °C;

b) et mekanisk røreapparat med 250-300 omdrejninger i minuttet og udstyret til at fungere i vakuum;

c) et forbindelsesstykke til vakuumpumpen.

— vakuumpumpe udstyret med manometer og i stand til at give residualtryk på 15-30, milibar.

2. **Fremgangsmåde:**

I trehalskolben vejes ca. 100 g af den neutraliserede olie. Termometret og røreapparatet indsættes; vakuumpumpen tilsluttes og olien opvarmes under omrøring indtil 90 °C. Denne temperatur holdes under stadig omrøring, indtil, den olie, der skal analyseres, er fuldstændig befriet for sit vandindhold (ca. 30 minutter).

Vakuum brydes og der tilsættes 2 å 3 g aktiveret jord. Vakuum genoprettes, indtil der opnås et residualtryk på 15-30 milibar, og der omrøres stadig ved en temperatur af 90 °C i 30 minutter med ca. 250 omdrejninger i minuttet.

Dernæst filtreres ved varme i et termostatisk reguleret tørreskab (50-60 °C).

BILAG II

Varer under position 15.17 A

Fra position 15.17 A udelukkes:

a) remanenser, som hidrører fra forarbejdningen af fedtstoffer, der indeholder olie, hvis jodtal, bestemf efter Wijs' metode uden katalysator, er mindre end 70 eller større end 100;

b) remanenser, som hidrører fra forarbejdningen af fedtstoffer, der indeholder olie, hvis jodtal ligger mellem 70 og 100, men hvis peakoverflade, der har betasitosterols retentionsvolumen, bestemt i overensstemmelse med forskrifterne i følgende note, udgør mindre end 93% af den samlede overflade af sterolpeaks.

ANALYSE AF FEDTSTOFFERS STEROLFRAKTION

Gaskromatografisk analyse af steroler, fremstillet ved tyndtlagskromatografi af den uforsæbelige del, som tørres med forsigtighed i vandbad.

Apparatur:

1. Apparatur til tyndtlagskromatografi, omfattende særlig 4 glasplader på 20 × 20 × 0,4 cm, 2 på 20 × 5 × 0,4 cm og 1 mikrosprøjte til 0,1 ml;
2. 50 ml-bægerglas;
3. porøse filtre, porøsitet 3, diameter 15 mm;
4. 100 ml-kolbe;
5. 10 ml-centrifugeglas med konisk bund og med sleben prop;
6. graduerede 1 ml-pipetter;
7. gaskromatograf udstyret med en flammeioniseringsdetektor og med en sølv- eller glasinjektor eller et system til direkte indsprøjtning på søjlen og forbundet med en skriver;
8. søjle for gaskromatografi af glas eller af rustfrit stål, U- eller spiralformet, af 1 à 2 meters længde og med en indre diameter på 3 à 4 mm — stationær fase af silikongummi (af typen metyl), som er fast indtil mindst 300 °C, hvormed der i forholdet 2 à 4% imprægneres en kalcineret, med syre vasket og silaniseret diatoméjord, af kornstørrelse 80/100 eller 100/120 mesh;
9. mikrosprøjte, der kan anvendes til mængder på 5 eller 10μ 1.

Bemærkning: Da visse typer rustfrit stål kan fremkalde fejlagtige resultater på grund af ødelæggelse af sterolerne, anbefales det at bruge glas.

Reagenser:

1. kloroform til kromatografi;
2. benzen til kromatografi;
3. silikagel (for eksempel Kieselgel G);
4. referenceopløsning til kromatografi på plade, bestående af 5% kolesterol i kloroform;
5. acetone til kromatografi;
6. opløsning på 0,1% i absolut ætylalkohol af natriumsalt af 2'7'-diklorfluorescein;
7. opløsning bestemt til følsomhedstesten: 1 mg kolesterol i 1 ml n-pentan;
8. opløsning til undersøgelse af peakopløsningen: 0,9 mg rapsoliefytosteroler og 0,1 mg kolesterol i 1 ml n-pentan. Sterolerne skal være nypræparerede efter den metode, der beskrives under punkt A i afsnittet »fremgangsmåden«.
9. opløsning til referencetesten: 1 mg solsikkeoliefytosteroler i 1 ml n-penten, nypræparerede som beskrevet under punkt A i afsnittet »fremgangsmåden«.

Fremstilling af plader til kromatografi:

På udspredereren anbringes i rækkefølge en plade 20 × 5 × 0,4 cm, fire plader 20 × 20 × 0,4 cm og en plade 20 × 5 × 0,4 cm.

Der hældes 40 g silikagel og ca. 80 ml vand i en vidhalset 500 ml-kolbe. Der omrøres med en glasstang, eventuelt med et mekanisk røreapparat af glas, indtil der fås en homogen suspension.

Eventuelle gasser fjernes ved at oprette vakuum ved hjælp af en vandstrålepumpe i mindst et minut. Derefter lægges suspensionen på sprederen, idet tykkelsen reguleres til 0,5 mm, og pladerne belægges med et ensartet lag.

Pladerne lufttørres i ca. 15 minutter og tørres derpå i et tørreskab ved 105 °C i to timer. De således fremstillede plader opbevares i en ekssikator i vakuum.

FREMGANGSMÅDE

A. Udskillelse af sterolfraktionen ved tyndtlagskromatografi

I udviklingskammeret anbringes blandingen af benzen/acetone 95:5 (v/v) op til en højde af ca. én cm; kammeret lukkes ved hjælp af dækslet og man lader blandingen stå i mindst tre timer, således at væske/damp-ligevægt kan opstå. Det tilrådes ligeledes på de indre sider af kammeret at fastgøre strimler af filtrerpapir, nedsænket i væsken. Denne forsigtighedsforanstaltning har den fordel at forkorte væskens løbetid med ca. en tredjedel og at få komponenterne til at eluere på en mere ensartet måde.

I mellemtiden fremstilles en opløsning på 5 % af den med petroleumsæter i kloroform udtrukne uforsæbelige del. Ca 0,3 ml af denne opløsning udtages og anbringes ved hjælp af 0,1 ml-mikrosprøjten på den kromatografiske plade ca. 1,5 cm fra den nederste rand i en fortsat og ensartet stribe, således at der opnås en startlinje, der er så tynd som muligt.

Efter den sædvanlige fremgangsmåde anbringes i randen af pladen nogle µl af referenceopløsningen, som indeholder kolesterol, for at kunne bestemme Rf-værdien af sterolfraktionen.

Pladen stilles ind i udviklingskammeret, der er præpareret som ovenfor angivet. Den omgivende temperatur skal være ca. 20 °C.

Der lukkes med dækslet og udvikles, indtil opløsningsmidlets front er nået til ca. 1 cm fra pladens øverste rand.

Pladen tages ud af udviklingskammeret, og man lader opløsningsmidlet fordampe i en varmluftstrøm.

Ved at sprøjte jævnt og forsigtigt fremkaldes den alkoholiske opløsning af natriumsalt 2'7'-diklorfluorescein på pladen. Ved at undersøge pladen i ultraviolet lys bestemmes sterolernes stilling ved hjælp af deres beliggenhed i linje med den kolesterolplet, der fremkommer ved referenceopløsningen.

Sterolzonen afkradses ved hjælp af en metalspatel.

Den udskilte silikagel hældes i et 50 ml-bægerglas med 15 ml varm kloroform, der omrøres, og den samlede mængde silikagel anbringes på det porøse filter og filtreres. Filtret vaskes tre gange, hver gang med 15 ml varm kloroform, og filtratet opsamles i en 100 ml-kolbe.

Kloroformopløsningen inddampes til 4 à 5 ml og hældes i et centrifugeglas, forsynet med en sleben prop, der i forvejen er tareret. Opløsningsmidlet inddampes til tørhed ved en let opvarmning i en kvælstofstrøm, derefter vejes den således frembragte sterolfraktion og opløses i 2 ml kloroform.

B. Gaskromatografisk analyse af steroler

1. *Betingelser for den gaskromatografiske analyse*

   Søjletemperatur: 220 à 250 °C.

   Temperatur i indsprøjtningssystemet, hvis det opvarmes særskilt: 20 à 40 °C over søjlens temperatur. Kvælstofmængde: 30 à 60 ml/min. Detektortilslutningen afbrydes og under disse omstændigheder bringes de nye søjler i ligevægt i 16 à 24 timer. Detektoren tilsluttes, flammen tændes og brint-, ilt- eller luftstrømmen reguleres således, at der fås en passende flammehøjde og følsomhed. Skriveren sættes i gang og papiret føres frem med en passende hastighed; nulpunktet og måleområdet justeres. Hvis grundlinjen er stabil, er apparatet klar til brug.

2. *Følsomhedstest*

   Der indsprøjtes 3 à 5 µl af opløsningen til følsomhedstesten (7). Kun én kolesterol-peak må vise sig på kromatogrammet.

   Måleområdet indstilles således, at næsten hele skriverens bredde udnyttes.

3. *Test af peak-opløsningen*

   Der indsprøjtes 3 à 5 µl af opløsningen til peak-opløsningen (8). Peaks af kolesterol, af brassicasterol, af campesterol og af β-sitosterol må vise sig på kromatogrammet. Derefter måles retentionsafstandene (afstanden fra indsprøjtningspunktet til det højeste punkt på en peak), d_{CH} for kolesterol, d_B for brassicasterol, d_C for campesterol og d_S for β-sitosterol, såvel som bredden ved basis af peak (retentionslængden mellem vendetangenternes skæringspunkter på for- og bagside af peaks med basislinjen), w_{CH} for kolesterol og w_B for brassicasterol.

Peak-opløsningen udtrykt i formlen:

$$PR = 2 (d_B - d_{CH}) / (w_B + w_{CH})$$

skal være lig med mindst 1.

De relative retentionstider (kolesterol = 1,00) for brassicasterol, campesterol og β-sitosterol, beregnes.

4. *Referencetest*

Der indsprøjtes 3 à 5 μ l af opløsningen til referencetesten (9). Peaks af campesterol, af stigmasterol, af β-sitosterol og $\triangle$ 7 stigmasterol må vise sig på kromatogrammet.

Retentionsafstandene for peaks, d_C for campesterol, d_{ST} for stigmasterol, d_S for β-sitosterol og d_{ST-7} for $\triangle$ 7 stigmasterol, måles.

Derefter beregnes de relative retentionstider, som tilnærmelsesvis er:

Kolesterol	1,00 (ca. 15 minutter)
Brassicasterol	1,13 — 1,15
Campesterol	1,32 — 1,34
Stigmasterol	1,44 — 1,46
β-sitosterol	1,66 — 1,68
$\triangle$ 7 Stigmasterol	1,88 — 1,92

5. *Analyse*

Der indsprøjtes 3 à 5 μ l af den opløsning, der skal analyseres, og kromatogrammet registreres.

C. **Formel for resultaterne**

Ved fortolkningen af sammensætningen af den analyserede sterolfraktion må der ikke tages hensyn til de peaks, der har andre retentionstider end dem, der eksperimentelt er fastsat for de ovennævnte seks steroler.

Procentindholdet af β-sitosterol følger af formlen:

$$\frac{\beta\text{-sitosterol-peakens flade}}{\text{summen af de seks sterolpeaks flader}} \times 100$$

BILAG III

SUPPLERENDE NOTER

1. For anvendelsen af position 15.07 gælder:

   A. De faste, flydende eller stivnede vegetabilske olier, der er udvundet ved presning, anses som »rå«, hvis de ikke er blevet underkastet andre behandlinger end:
   — dekantering inden for de normale frister;
   — centrifugering eller filtrering på betingelse, af, at man for at udskille olien fra dens faste bestanddele kun benytter »mekanisk påvirkning« såsom tyngdekraft, tryk eller centrifugalkraft, med udelukkelse af enhver absorptionsfiltrering eller andre fysiske eller kemiske metoder.

   B. De faste, flydende eller stivnede vegetabilske olier, der er udvundet ved ekstration, anses som »rå«, når de hverken ved farve, lugt eller smag, og heller ikke ved særlige anerkendte analytiske egenskaber, adskiller sig fra de ved presning udvundne vegetabilske olier og fedtstoffer.

   C. Som »råolier« anses ligeledes afslimet sojaolie og bomuldsfrøolie, der er befriet for gossypol.

2. A. Som olievenolie i den forstand, hvori udtrykket bruges i underposition 15.07 A, anses alene olie, der udelukkende hidrører fra forarbejdning af oliven med udelukkelse af omesterificeret olivenolie og af enhver blanding af olivenolie med andre olier.

   B. Under position 15.07 A I a) tariferes olivenolie, der har følgende særlige kendetegn:
   a) et indhold af frie fedtsyrer, udtrykt i oliesyre, på højst 3 %;
   b) en ekstintionskoefficient K_{270} (absorbering under et lag på 1 cm af en opløsning på 1 g olie pr. 100 ml i isooktan (2,2,4-trimetylpentan) ved en bølgelængde på 270 nm) større end 0,25, men ikke større end 1,10 og, efter behandling af olieprøven med aktiveret aluminiumoxyd, højere end 0,11;
   c) en svingning i ekstinktionskoefficienten omkring 270 nm, større end 0,01, men ikke større end 0,16.

   Denne svingning defineres ved:

   $$\triangle K = K_m - 0{,}5\ (K_m - 4 + K_m + 4)$$

   K_m betegner ekstinktionskoefficienten ved en bølgelængde, der ligger i maximum af absorptionskurven, i nærheden af 270 nm.

   $K_m - 4$ og $K_m + 4$ betegner ekstinktionskoefficienterne for en 4 nm lavere og højere liggende bølgelængde end K_m;

   d) manglende positiv reaktion på olie af presserester.

   C. Under position 15.07 A I b) tariferes olivenolie, der har:
   a) enten de under punkt 2 B litra a) til c) nævnte særlige kendetegn og en positiv reaktion på olie af presserester;
   b) eller de under punkt 2 B, litra a) nævnte særlige kendetegn og en ekstinktionskoefficient K_{270} større end 1,10, men ikke større end 2,00 såvel som en svingning i ekstinktionskoefficienten i nærheden af 270 nm, ikke højere end 0,20.

   D. Som »jomfruolie« anses naturlig olivenolie, der udelukkende er udvundet ved mekaniske fremgangsmåder, herunder presning, med udelukkelse af enhver blanding med olivenolie, der udvindes på andre måder.

3. Fra underposition 15.17 A udelukkes:
   a) remanenser, der hidrører fra forarbejdningen af fedtstoffer, som indeholder olie, hvis jodtal, bestemt efter Wij's metode uden katalysator, er mindre end 70 eller større end 100;
   b) remanenser, der hidrører fra forarbejdningen af fedtstoffer, som indeholder olie, hvis jodtal ligger mellem 70 og 100, men hvis peakoverflade, der har betasitosterols retentionsvolumen, og som bestemmes i overensstemmelse med forskrifterne i bilag II til den i nedennævnte supplerende note 4 omtalte forordning, udgør mindre end 93 % af den samlede overflade af sterolpeaks.

4. Til bestemmelse af de ovennævnte varers særlige kendetegn anvendes de analysemetoder, som er fastsat i henholdsvis bilag I og II til forordning (EØF) nr. 618/72.