31993R0183

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 183/93

ze dne 29. ledna 1993,

kterým se mění nařízení (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady 136/66/EHS ze dne 22. září 1966 o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky ([1]), naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 2046/92 ([2]), a zejména na článek 35a uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ([3]) naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 3288/92 ([4]) definuje charakteristiky různých druhů olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a příslušné metody analýzy; že nařízení (EHS) č. 2568/91 rovněž pozměňuje doplňkové poznámky 2, 3 a 4 ke kapitole 15 kombinované nomenklatury uvedené v příloze I nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 ze dne 23. července 1987 o celní a statistické nomenklatuře a o společném celním sazebníku ([5]), naposledy pozměněného nařízením Komise (EHS) č. 2505/92 ([6]);

vzhledem k tomu, že na základě získaných zkušeností je třeba metody analýzy pozměnit nebo je v některých případech stanovit přesněji; že je rovněž zřejmé, že text nařízení (EHS) č. 2568/91 obsahuje některé chyby;

vzhledem k tomu, že s ohledem na probíhající studie by mělo být prodlouženo období, během něhož mohou členské státy používat vyzkoušené, vědecky opodstatněné vnitrostátní metody analýz;

vzhledem k tomu, že na základě nových výzkumných poznatků je třeba upravit charakteristiky olivového oleje a olivového oleje z pokrutin definované v nařízení (EHS) č. 2568/91, aby byla lépe zajištěna čistota produktů uváděných na trh a stanovena příslušná metoda analýzy;

vzhledem k tomu, že v zájmu přijetí nástrojů nutných pro uplatňování nových metod je nezbytné jejich účinnost o několik měsíců odložit;

vzhledem k tomu, že nařízení (EHS) č. 2568/91 je proto třeba pozměnit;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro oleje a tuky,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení (EHS) č. 2568/91 se mění takto:

1. V čl. 3 prvním pododstavci se datum „31. prosince 1992“ nahrazuje datem „28. února 1993“.

2. Článek 5 se nahrazuje tímto:

   „*Článek 5*

   Doplňkové poznámky 2, 3 a 4 ke kapitole 15 kombinované nomenklatury uvedené v příloze I nařízení Rady (EHS) č. 2658/87 (*) se nahrazují doplňkovými poznámkami uvedenými v příloze XIV tohoto nařízení.

   (*) Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1.“;

3. Přílohy se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost 21. dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Bod 10 přílohy se však použije ode dne 1. července 1993 pro olivový olej stočený do obalů od tohoto data.

([1]) Úř. věst. 172, 30.9.1966, s. 3025/66.
([2]) Úř. věst. L 215, 30.7.1992, s. 1.
([3]) Úř. věst. L 248, 5.9.1991, s. 1.
([4]) Úř. věst. L 327, 13.11.1992, s. 28.
([5]) Úř. věst. L 256, 7.9.1987, s. 1.
([6]) Úř. věst. L 267, 14.9.1992, s. 1.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 29. ledna 1993.

Za Komisi
René STEICHEN
člen Komise

PŘÍLOHA

1. Název přílohy IV v obsahu se mění takto: „Stanovení obsahu vosku kapilární plynovou chromatografií“.

2. Název přílohy XIII v obsahu „Důkaz o tom, že proběhla rafinace“ se nahrazuje tímto: „Neutralizace a bělení olivového oleje v laboratoři“.

3. První tabulka přílohy I se nahrazuje tímto:

„Kategorie	Kyselost %	Peroxidové číslo meq/O2/kg	Halogenovaná rozpouštědla mg/kg (1)	Vosky mg/kg	Nasycené mastné kyseliny v triglyceridech vázaných v poloze 2 %	Erythrodiol + uvaol %	Trilinolein %	Cholesterol %	Brassikasterol %	Campesterol %	Stigmasterol %	Betasitosterol % (2)	Delta-7-stigmasterol %	Steroly celkem mg/kg
1. Extra panenský olivový olej	M 1,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
2. Panenský olivový olej	M 2,0	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
3. Obyčejný panenský olivový olej	M 3,3	M 20	M 0,20	M 250	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
4. Panenský lampantový olivový olej	> 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 1000
5. Rafinovaný olivový olej	M 0,5	M 10	M 0,20	M 350	M 1,5	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
6. Olivový olej	M 1,5	M 15	M 0,20	M 350	M 1,5	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1000
7. Surový olivový olej z pokrutin	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 2500
8. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	M 0,5	M 10	M 0,20	–	M 2,0	m 12	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1800
9. Olivový olej z pokrutin	M 1,5	M 15	M 0,20	> 350	M 2,0	> 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	< Camp.	m 93,0	M 0,5	m 1800

M = maximum, m = minimum.

(1) Celková horní mez pro sloučeniny zjištěné detektorem elektronového záchytu. Pro sloučeniny zjištěné individuálně platí horní mez 0,10 mg/kg.

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

Poznámka:

Pokud jakákoli charakteristika neodpovídá předepsaným mezním hodnotám, musí být olivový olej zařazen do jiné kategorie nebo označen jako neodpovídající požadavkům na danou jakost.“

4. V příloze I se do druhé tabulky vkládá nová poznámka pod čarou, která zní:

„Pokud hodnota K270 přesáhne limit pro danou kategorii, musí se stanovit extinkční koeficient po průchodu oxidem hlinitým za účelem prokázání čistoty.“

5. V příloze II v bodu 1.5 se v posledním řádku slova „dvou stanovení“ nahrazují slovy „ze dvou stanovení“.

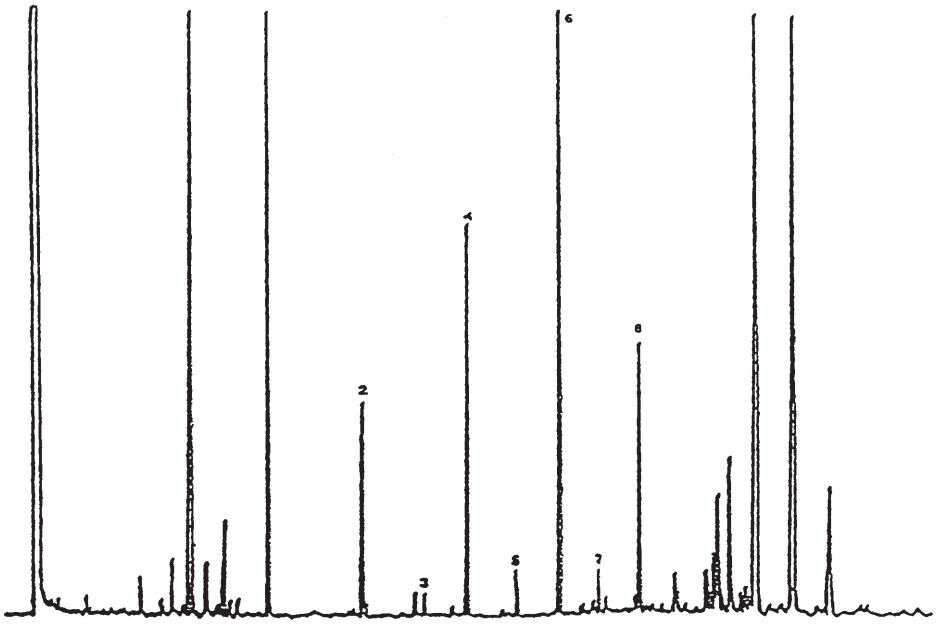
6. V příloze IV bodu 5.1.1 se zrušují slova „nebo oleje ze semen“.

7. V příloze IV bod 5.2.2 se první dvě věty nahrazují tímto: „Do vyvíjecí komory se zavede roztok hexanu a diethyletheru v poměru 65: 35 (V/V) do výšky přibližně 1 cm (*).

(*) Ve zvláštních případech se pro zaručení dobrého oddělení vrstev používá směs benzenu a acetonu v poměru 95: 5 (V/V).“

8. V příloze IV v bodu 5.4.5.2 a bodu 6 se číslo „100“ nahrazuje číslem „1 000“ a zrušují se slova „v mm2“.

9. V dodatku přílohy IV se obrázek 1 nahrazuje tímto:



Obrázek č. 1 — Chromatogram alkoholové frakce panenského olivového oleje

1 = eikosanol	5 = pentakosanol
2 = dokosanol	6 = hexakosanol
3 = trikosanol	7 = heptakosanol
4 = tetrakosanol	8 = oktakosanol

10. Příloha IV se nahrazuje tímto:

„*PŘÍLOHA IV*

STANOVENÍ OBSAHU VOSKU KAPILÁRNÍ PLYNOVOU CHROMATOGRAFIÍ

1. PŘEDMĚT

Tato metoda popisuje postup stanovení obsahu a složení vosku v různých olejích a tucích při testovacích podmínkách.

Tento postup lze použít zejména k rozlišení mezi olivovým olejem získaným lisováním a extrakcí (olivový olej z pokrutin).

2. PODSTATA METODY

K tuku nebo oleji se přimísí vhodný vnitřní standard a poté se provádí chromatografická frakční destilace na hydratované silikagelové koloně. Získaná frakce eluovaná nejprve při testovacích podmínkách (jejíž polarita je menší než polarita triglyceridů) se přímo analyzuje pomocí kapilární plynové chromatografie.

3. PŘÍSTROJE A POMŮCKY

3.1. Kónická 25ml baňka.

3.2. Skleněná chromatografická kolona o vnitřním průměru 15 mm a délce 30 až 40 cm.

3.3. Plynový chromatograf vhodný pro použití s kapilární kolonou a vybavený přímým vstřikováním, obsahující následující části:

3.3.1 Termostaticky ovládatelná kolonová komora, nastavitelná na požadovanou teplotu s přesností ± 1 °C.

3.3.2. Studené nástřikové zařízení pro přímé zavádění do kolony.

3.3.3. Plameno-ionizační detektor a konverzní zesilovač.

3.3.4. Integrátor se zapisovačem, vhodný pro provoz s konverzním zesilovačem (3.3.3.), s rychlostí odezvy nižší než 1 sekundu a s nastavitelnou rychlostí posunu papíru.

3.3.5. Kapilární kolona, ze skla nebo taveného křemene, dlouhá 10 až 15 mm s vnitřním průměrem 0,25 až 0,32 mm, obsahující kapalnou fázi SE-52 nebo SE-54 nebo ekvivalentní, o jednotné tloušťce 0,10 až 0,30 μm.

3.4. Mikrostříkačka na 10 μl pro přímý vstřik do kolony opatřená tvrzenou jehlou.

4. CHEMIKÁLIE

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

Silikagel se umístí na čtyři hodiny do pouzdrové (muflové) pece o teplotě 500 °C, nechá se ochladit a přidají se 2 % vody. Řádným protřepáním se směs homogenizuje. Před použitím se ponechá nejméně 12 hodin v temnotě.

4.2. n-hexan pro chromatografii.

4.3. Diethylether pro chromatografii.

4.4. n-heptan pro chromatografii.

4.5. Standardní roztok 0,1 % (m/V) laurylarachidátu v hexanu (vnitřní standard).

4.6. Nosný plyn: vodík, čistý pro plynovou chromatografii.

4.7. Pomocné plyny:

— vodík, čistý pro plynovou chromatografii,

— vzduch, čistý pro plynovou chromatografii.

5. POSTUP

5.1. Oddělení voskové frakce.

5.1.1 Příprava chromatografické kolony.

15 g silikagelu se doplní 2 % vody, suspenduje v bezvodém n-hexanu a zavede do kolony.

Po spontánní sedimentaci se tato dokončí pomocí elektrického vibrátoru, aby byla chromatografická vrstva co nejhomogennější, a provede se perkolace 30 ml n-hexanu za účelem odstranění případných nečistot.

5.1.2. Kolonová chromatografie

Do 25ml baňky se naváží přesně 500 mg vzorku a přidá se vhodné množství vnitřního standardu v závislosti na předpokládaném obsahu vosku, např. 0,1 mg laurylu arachidátu v případě olivového oleje a 0,25 až 0,5 mg v případě olivového oleje z pokrutin.

Získaný vzorek se za pomoci dvou dávek 2 ml n-hexanu převede do chromatografické kolony připravené podle 5.1.1.

Umožní se, aby hladina rozpouštědla poklesla tak, aby byla 1 mm nad horní úrovní absorbentu. Poté se zahájí chromatografické eluování; odejme se 140 ml směsi n-hexanu/éteru (99: 1) při průtoku přibližně 15 kapek za 10 sekund (2,1 ml/min).

Získaná frakce se usuší v rotačním odpařovači, až je téměř všechno rozpouštědlo odstraněno. Poslední 2 nebo 3 ml rozpouštědla se odstraní za pomoci slabého proudu dusíku, poté se přidá 10 ml n-heptanu.

5.2. Plynová chromatografická analýza

5.2.1. Přípravné práce, kondicionace kolony.

5.2.1.1. Kolona se spojí s plynovým chromatografem, vstupní port se připojí ke kolonovému systému (on-column system) a výstupní port k detektoru.

Poté se plynový chromatograf překontroluje (těsnost plynových vedení, funkce detektoru a záznamníku atd.).

5.2.1.2. Kapilární kolony, které mají být použity poprvé, je nutno nejprve kondicionovat. Kapilární kolonou se nechá protékat malé množství nosného plynu, poté se zapne plynový chromatograf a nechá se postupně zahřívat, dokud není dosaženo teploty nejméně o 20°C vyšší, než je provozní teplota (viz poznámka). Tato teplota se udržuje nejméně dvě hodiny a poté se systém převede do předepsaných podmínek (regulace průtoku plynu, oddělování, zapálení plamene, připojení elektronického zapisovače, nastavení teploty kolonové komory, detektoru, injektoru atd.) a signál se nastaví na citlivost, která činí nejméně dvojnásobek nejvyšší úrovně uvažované pro provedení analýzy. Základní linie záznamu musí být rovná, bez jakýchkoli píků nebo driftů.

Záporné drifty jsou známkou nedokonalé těsnosti spojů kolony, zatímco kladné svědčí o nedostatečné kondicionaci kolony.

Poznámka: Teplota kondicionace musí být nejméně o 20°C nižší než maximální teplota specifikovaná pro použité eluční činidlo.

5.2.2. Výběr pracovních podmínek.

5.2.2.1. Všeobecné pracovní podmínky jsou tyto:

— teplota kolony: počáteční teplota 80 °C, nárůst po 30 °C/min do teploty 120 °C a pak se naprogramuje růst o 5 °C/min do teploty 340 °C,

— teplota detektoru: 350 °C,

— lineární rychlost nosného plynu: vodík, 20 až 35 cm/s,

— citlivost přístroje: 4 až 16násobek minimálního útlumu,

— citlivost detektoru: 1 až 2 mV z plného rozsahu,

— rychlost posunu papíru: 30 cm/hod,

— množství nastříknuté látky: 0,5 až 1 µl roztoku.

Výše uvedené podmínky mohou být upraveny podle charakteristik kolony a plynového chromatografu s cílem zajistit, aby chromatogramy splňovaly tyto podmínky: retenční čas vnitřního standardu C32 musí být 25 ± 2 minuty a nejreprezentativnější pík vosku musí dosáhnout 60 až 100 % z plného rozsahu.

5.2.2.2. Parametry pro integraci píků se nastaví tak, aby došlo ke správnému vyhodnocení ploch uvažovaných píků.

5.2.3. Provedení analýzy

5.2.3.1. Do 10µl mikrostříkačky se natáhne 1 µl roztoku; píst mikrostříkačky se povytáhne tak, aby se vyprázdnila jehla. Jehla se zavede přes septum vstřikové komory a přibližně po jedné nebo dvou sekundách se rychle nastříkne roztok. Přibližně po pěti sekundách se jehla pomalu vytáhne.

5.2.3.2. Zaznamenávání je prováděno, dokud vosky nejsou zcela eluovány.

Základní linie záznamu musí vždy odpovídat požadavkům odstavce (5.2.1.2).

5.2.4. Identifikace píků

Identifikace jednotlivých píků se provádí podle retenčních časů a porovnáním se směsmi vosků, jejichž retenční časy jsou známé a které byly analyzované za stejných podmínek.

Chromatogram vosků panenského olivového oleje je znázorněn na obrázku 1.

5.2.5. Kvantitativní vyhodnocení

5.2.5.1. Pomocí integrátoru se vypočítají plochy píků odpovídajících vnitřnímu standardu a alifatickým esterům C_{40} až C_{46}.

5.2.5.2. Obsah vosku jednotlivých esterů vyjádřený v mg/kg tukové látky se vypočítá podle vzorce:

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

kde A_x = plocha píku příslušného esteru,

A_s = plocha píku laurylu arachidátu,

m_s = hmotnost přidaného laurylu arachidátu v mg,

m = hmotnost vzorku použitého pro stanovení v g.

6. VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ

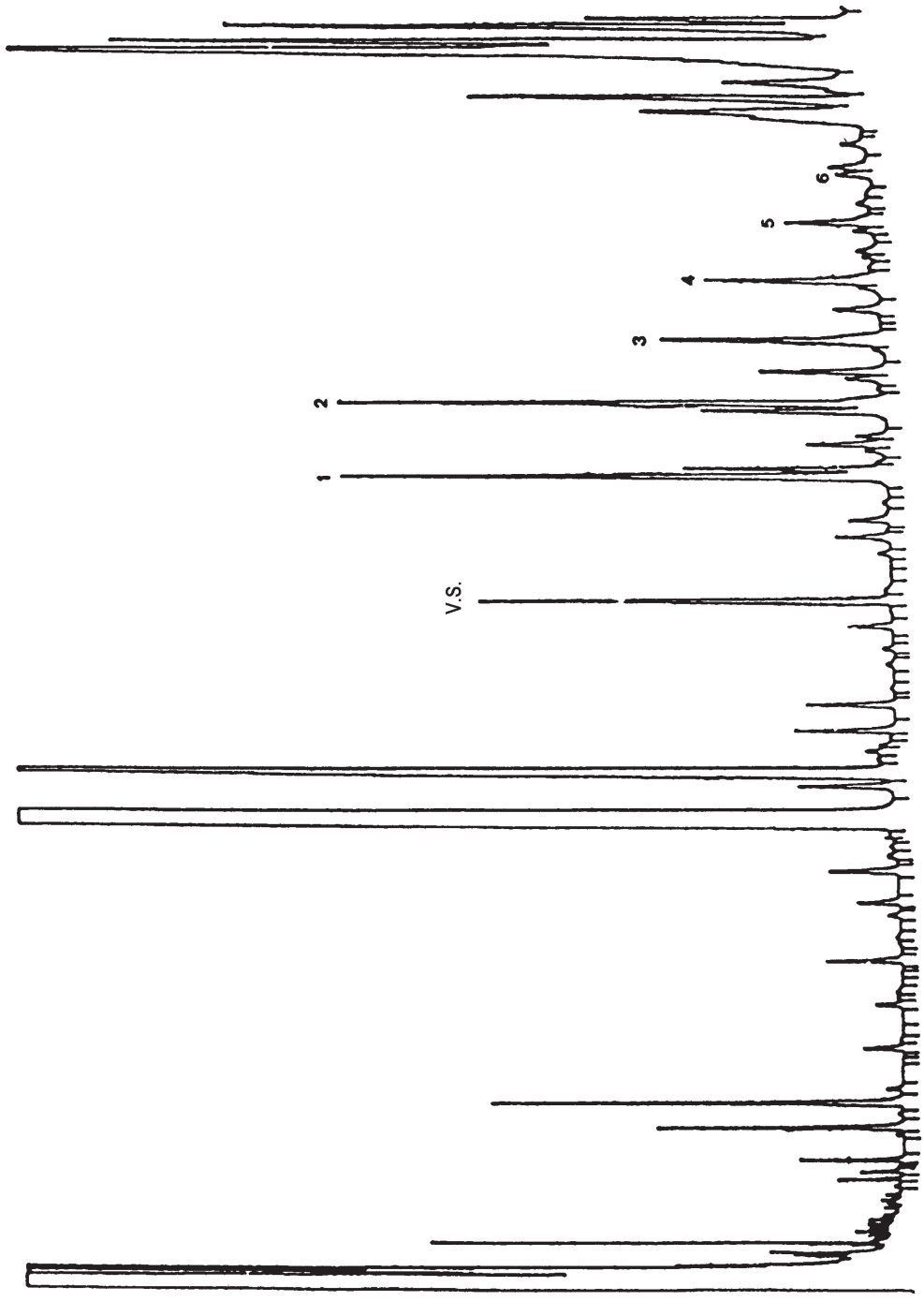
Uvádí se obsahy jednotlivých vosků a souhrn těchto obsahů v mg/kg tukové látky.

DODATEK

Stanovení lineární rychlosti plynu

Do plynového chromatografu nastaveného na normální pracovní podmínky se nastříkne 1 až 3 µl methanu nebo propanu a pomocí stopek se změří doba průchodu plynu kolonou od počátku vstřiku do okamžiku vzniku píků (t_M).

Lineární rychlost proudění v cm/s je dána poměrem L/t_M, kde L je délka kolony v cm a (t_M) je čas v sekundách, změřený stopkami.



Obrázek č. 1 : Chromatogram voskŧ panenského olivového oleje.

V.S. = vnitřní standard ester C_{32}
1 = estery C_{36},
2 = estery C_{38},
3 = estery C_{40},
4 = estery C_{42},
5 = estery C_{44},
6 = estery C_{46}.“

11. V příloze V bodu 4.11 se údaj „5 %“ nahrazuje údajem „2 %“.

12. V příloze V bodu 5.1.1 prvním odstavci se zrušují slova „olejů ze semen nebo“.

13. V příloze V bodu 5.1.1 třetím odstavci se slova „živočišné nebo rostlinné oleje a tuky“ nahrazují slovem „oleje“.

14. V příloze V bodu 5.1.1 se doplňují nová slova, která znějí:
„Namísto cholestanolu je možné použít také betulinol.“

15. V příloze V bodu 5.4.5.2 se zrušují slova „v mm2“.

16. V příloze VI bodu 6 se zrušují slova „v mm2“.

17. V příloze IX se bod 3.4 nahrazuje tímto:
„3.4. Chromatografická kolona s horní částí o délce 270 mm a průměru 35 mm a dolní částí o délce 270 mm a průměru 10 mm.“

18. V příloze IX bodu 4.1 se zrušuje druhá odrážka.

19. V příloze XIII se název „Důkaz o tom, že proběhla rafinace“ nahrazuje názvem „Neutralizace a bělení olivového oleje v laboratoři“.

20. Příloha XIV se nahrazuje tímto:

„PŘÍLOHA XIV

DOPLŇKOVÉ POZNÁMKY 2, 3 A 4 KE KAPITOLE 15 KOMBINOVANÉ NOMENKLATURY

2. A. Ve smyslu čísel 1509 a 1510 se ‚olivovým olejem‘ rozumí pouze oleje získané zpracováním oliv, pokud podíl sterolů a mastných kyselin odpovídá těmto hodnotám:

Tabulka I – Podíl mastných kyselin v procentech z celkového množství mastných kyselin		Tabulka II - Podíl sterolů v procentech celkového množství sterolů	
kyselina myristová	M 0,1	cholesterol	M 0,5
kyselina linolenová	M 0,9	brassikasterol	M 0,2
kyselina arachidová	M 0,7	kampesterol	M 4,0
kyselina eikosanová	M 0,5	stigmasterol (1)	< kampesterol
kyselina behenová	M 0,3	betasitosterol (2)	m 93,0
kyselina lignocerová	M 0,5	delta-7-stigmasterol	M 0,5

m = minimum

M = maximum

(1) 1 Neplatí pro lampantový panenský olivový olej (podpoložka 1509 10 10), ani pro olivový olej z pokrutin (podpoložka 1510 00 10).

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

Do čísel 1509 a 1510 se nezařazuje chemicky upravený olivový olej (zejména olivový olej získaný reesterifikací), ani olivové oleje získané smícháním s jinými oleji. Přítomnost reesterifikovaného olivového oleje nebo jiných olejů se stanoví postupem podle příloh V, VIII, X A a X B nařízení (EHS) č. 2568/91.

B. Do položky 1509 10 se zahrnují pouze oleje definované v oddílech I a II níže, získané pouze mechanickými nebo jinými fyzikálními postupy, za podmínek, zejména teplotních, které nevedou ke změně jakosti oleje, a jež neprošly žádným jiným zpracováním kromě praní, dekantace, odstředění a filtrace. Oleje získané z oliv pomocí rozpouštědel patří do čísla 1510.

I. Ve smyslu podpoložky 1509 10 10 se ‚panenským lampantovým olivovým olejem' rozumí, nezávisle na jeho obsahu volných mastných kyselin, olivový olej, který má tyto vlastnosti:

a) obsah alifatických alkoholů nejvýše 400 mg/kg;

b) obsah erythrodiolu a uvaolu nejvýše 4,5 %;

c) obsah nasycených mastných kyselin v triglyceridech vázaných v poloze 2 nejvýše 1,3 %,

a/nebo

d) suma trans–izomerů kyseliny olejové menší než 0,10 % a suma trans–izomerů kyseliny linolové a linolenové menší než 10 %;

e) jednu z těchto charakteristik:

i) peroxidové číslo vyšší než 20 milimolů aktivního kyslíku na kg;

ii) obsah těkavých halogenovaných rozpouštědel vyšší než 0,1 mg/kg pro každé rozpouštědlo;

iii) extinkční koeficient K_{270} vyšší než 0,250 a po úpravě oleje aktivovaným oxidem hlinitým nejvýše 0,11. Některé oleje, jejichž obsah volných mastných kyselin, vyjádřených jako kyselina olejová, je vyšší než 3,3 g na 100 g, mohou mít po průchodu aktivovaným oxidem hlinitým postupem podle přílohy IX nařízení (EHS) č. 2568/91 extinkční koeficient K_{270} vyšší než 0,10. Vzorky oleje musí v takovém případě mít po neutralizaci a bělení provedených v laboratoři v souladu s metodou stanovenou v příloze XIII uvedeného nařízení tyto charakteristiky:

— extinkční koeficient K_{270} nejvýše 1,20,

— odchylku extinkčního koeficientu (delta K) v oblasti 270 nm vyšší než 0,01, avšak nejvýše 0,16, tj.:

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

K_m = extinkční koeficient při vlnové délce v maximu absorpční křivky v oblasti 270 nm,

Km-4 a K_{m+4} = extinkční koeficienty při vlnové délce nižší a vyšší o 4 nm než Km;

iv) organoleptické vlastnosti vykazující zjistitelné vady přesahující přípustnou mez a s výsledkem senzorického hodnocení komise nižším než 3,5 v souladu s přílohou XII nařízení (EHS) č. 2568/91.

II. Ve smyslu podpoložky 1509 10 90 se ‚panenským olejem' rozumí olivový olej, který má tyto vlastnosti:

a) obsah mastných kyselin, vyjádřený jako kyselina olejová, nejvýše 3,3 g na 100 g;

b) peroxidové číslo nejvýše 20 milimolů aktivního kyslíku na kg;

c) obsah alifatických alkoholů nejvýše 300 mg/kg;

d) obsah těkavých halogenových rozpouštědel celkem nejvýše 0,2 mg/kg a nejvýše 0,1 mg/kg pro každé rozpouštědlo;

e) extinkční koeficient K270 nejvýše 0,250 a po úpravě oleje aktivovaným oxidem hlinitým nejvýše 0,10;

f) odchylka extinkčního koeficientu (ΔK) v oblasti 270 nm nejvýše 0,01;

g) organoleptické vlastnosti vykazující též zjistitelné závady v rámci přípustného limitu a s výsledkem senzorického hodnocení komisí vyšším než 3,5 v souladu s přílohou XII nařízení (EHS) č. 2568/91;

h) obsah erythrodiolu a uvaolu nejvýše 4,5 %;

i) obsah nasycených mastných kyselin v triglyceridech vázaných v poloze 2 nejvýše 1,3 %;

j) suma trans–izomerů kyseliny olejové menší než 0,03 % a suma trans–izomerů kyseliny linolové a linolenové menší než 0,03 %.

C. Do položky 1509 90 00 patří olivový olej získaný zpracováním olivových olejů podpoložky 1509 10 10 nebo 1509 10 90, též smíšený s panenským olivovým olejem, který má tyto vlastnosti:

a) obsah volných mastných kyselin, vyjádřených jako kyselina olejová, nejvýše 3,3 g na 100 g;

b) obsah alifatických alkoholů nejvýše 350 mg/kg;

c) extinkční koeficient K_{270} vyšší než 0,250 a nejvýše 1,20, a po úpravě oleje aktivovaným oxidem hlinitým nejvýše 0,10;

d) odchylka extinkčního koeficientu (delta K) v oblasti 270 nm vyšší než 0,01 a nejvýše 0,16;

e) obsah erythrodiolu a uvaolu nejvýše 4,5 %;

f) obsah nasycených mastných kyselin v triglyceridech vázaných v poloze 2 nejvýše 1,5 %.

g) suma trans–izomerů kyseliny olejové menší než 0,20 % a suma trans–izomerů kyseliny linolové a linolenové menší než 0,30 %.

D. Ve smyslu podpoložky 1510 00 10 se ‚surovým oleji' rozumějí oleje získané zejména z olivových pokrutin, které mají tyto vlastnosti:

a) obsah volných mastných kyselin, vyjádřených jako kyselina olejová, vyšší než 2 g na 100 g;

b) obsah erythrodiolu a uvaolu vyšší než 12 %;

c) obsah nasycených mastných kyselin v triglyceridech vázaných v poloze 2 nejvýše 1,8 %;

d) suma trans–izomerů kyseliny olejové menší než 0,20 % a suma trans–izomerů kyseliny linolové a linolenové menší než 0,10 %.

E. Do podpoložky 1510 00 90 patří oleje získané zpracováním olejů podpoložky 1510 00 10, též smíšené s panenským olivovým olejem, a oleje, které nemají vlastnosti olejů uvedených v doplňkových poznámkách 2B, 2C a 2D za podmínky, že je obsah nasycených mastných kyselin ve 2. pozici triglyceridů nižší než 2 %, suma trans–izomerů kyseliny olejové je nižší než 0,4 %, suma trans–izomerů kyselin linolové + linolenové je nižší než 0,35 %.

3. Do podpoložek 1522 00 31 a 1522 00 39 nepatří:

a) zbytky ze zpracování tukových látek obsahujících olej s jodovým číslem stanoveným podle metody uvedené v příloze XVI nařízení (EHS) č. 2568/91 nižším než 70 nebo vyšším než 100;

b) zbytky ze zpracování tukových látek obsahujících olej s jodovým číslem vyšším než 70 nebo nižším než 100, u něhož plocha píku představující množství zadrženého betasitosterolu (*) stanovená podle přílohy V nařízení (EHS) č. 2568/91 je nižší než 93 % celkové plochy píků sterolů.

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

4. Analytické metody stanovení charakteristik výrobků uvedených výše jsou obsaženy v přílohách nařízení (EHS) č. 2568/91."