31993R0183

L 22/58 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* 30.1.1993

KOMISJONI MÄÄRUS (EMÜ) nr 183/93,

29. jaanuar 1993,

millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 2568/91 oliiviõlide ja pressimisjääkide omaduste ja asjakohaste analüüsimeetodite kohta

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. septembri 1966. aasta määrust nr 136/66/EMÜ õli- ja rasvaturu ühise korralduse kehtestamise kohta, ([1]) viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 2046/92, ([2]) eriti selle artiklit 35a,

ning arvestades, et:

komisjoni määruses (EMÜ) nr 2568/91, ([3]) viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 3288/92, ([4]) määratletakse eri tüüpi oliiviõlide ja pressimisjääkide omadused ja asjakohased analüüsimeetodid; määrusega (EMÜ) nr 2568/91 muudetakse samuti nõukogu 12. juuli 1987. aasta määruse nr 2658/87 (tariifi- ja statistikanomenklatuuri ning ühise tollitariifistiku kohta, ([5]) viimati muudetud komisjoni määrusega (EMÜ) nr 2505/92 ([6])) I lisas sätestatud kaupade koondnomenklatuuri 15. kaubagrupi täiendavaid märkusi 2, 3 ja 4;

saadud kogemusi silmas pidades tuleb analüüsimeetodeid kohandada või teatavatel juhtudel täpsustada; samuti on ilmnenud, et määruses (EMÜ) nr 2568/91 on vigu;

käimasolevaid uuringuid arvesse võttes tuleks pikendada ajavahemikku, mille jooksul liikmesriigid võivad kasutada kontrollitud, teaduslikult usaldusväärseid riiklikke analüüsimeetodeid;

teadustegevuse arengust tulenevalt tuleks määruses (EMÜ) nr 2568/91 määratletud oliiviõli omadusi kohandada, et paremini tagada turustatavate toodete puhtust, ning näha ette asjakohane analüüsimeetod;

selleks et võtta kasutusele uue meetodi kohaldamiseks vajalikud vahendid, tuleks meetodi kohaldamise alguskuupäeva mõne kuu võrra edasi lükata;

seepärast tuleks määrust (EMÜ) nr 2568/91 muuta;

käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas õli- ja rasvaturu korralduskomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määrust (EMÜ) nr 2568/91 muudetakse järgmiselt.

1. Artikli 3 esimeses lõigus asendatakse kuupäev 31. detsember 1992 kuupäevaga 28. veebruar 1993.

2. Artikkel 5 asendatakse järgmisega:

"Artikkel 5

Nõukogu määruse (EMÜ) nr 2658/87 (*) I lisas sätestatud kaupade koondnomenklatuuri 15. kaubagrupi täiendavad märkused 2, 3 ja 4 asendatakse käesoleva määruse XIV lisas esitatud tekstiga.

(*) EÜT L 256, 7.9.1987, lk 1."

3. Lisasid muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisas sätestatule.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub 21. päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Lisa punkti 10 kohaldatakse siiski alates 1. juulist 1993 pärast nimetatud kuupäeva pakendatud oliiviõli suhtes.

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 29. jaanuar 1993

Komisjoni nimel
komisjoni liige
RENÉ STEICHEN

LISA

1. Lisade loetelus muudetakse IV lisa pealkirja järgmiselt: “Vahasisalduse määramine kapillaargaasikromatograafia abil.”

2. Sisukorras asendatakse XIII lisa pealkiri “Õli rafineerimise tõendamine” pealkirjaga “Oliiviõli neutraliseerimine ja värvitustamine laboris”.

3. I lisa esimene tabel asendatakse järgmise tabeliga:

“Liik	Happesus % meq	Peroksiid-arv meq/O_2/kg	Halogeenitud lahustid mg/kg (1)	Alifaatne alkohol mg/kg	Küllastunud rasvhapped triglütseriidi 2. positsioonis %	Erütrodiool + uvalool %	Trilinoleiin %	Kolesterool %	Brassikasterool %	Kampesterool %	Stigmasterool %	Beetasitosterool % (2)	Delta-7-stigmasterool %	Steroolid kokku mg/kg
1. Ekstra neitsioliiviõli	M l,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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 000
2. Neitsioliiviõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 000
3. Tavaline neitsioliiviõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 000
4. Lambiõli	> 3,3	> 20	> 0,20	M 350	M 1,3	M 4,5	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	–	m 93,0	M 0,5	m 1 000
5. Rafineeritud oliiviõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 000
6. Oliiviõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 000
7. Töötlemata oliivijääkõli	m 2,0	–	–	–	M 1,8	m 12	M 0,5	M 0,5	M 0,2	M 4,0	–	m 93,0	M 0,5	m 2 500
8. Rafineeritud oliivijääkõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 800
9. Oliivijääkõli	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	< kampesterool	m 93,0	M 0,5	m 1 800

M = maksimum, m = miinimum.

(1) Elektronihaarde detektoriga kindlaks tehtud ühendite ülemmäär kokku. Üksikult kindlaks tehtud komponentide ülemmäär on 0,10 mg/kg.

(2) Delta-5,23-stigmastadienool + klerosterool + sitosterool + sitostanool + delta-5-avenosterool + delta-5,24 stigmastadienool.

Märkus:

Õli liigitatakse madalamasse klassi või loetakse kriteeriumidele mittevastavaks, kui mõni õli omadustest jääb väljapoole sätestatud piire.”

4. I lisa teist tabelit täiendatakse järgmise joonealuse märkusega:

“Kui K_{270} ületab asjaomase kategooria piiri, määratakse see puhtuse kindlaksmääramisel uuesti kindlaks pärast alumiiniumoksiidiga töötlemist.”

5. II lisa punki 1.5 lõpus asendatakse sõnad “nende kahe arvutuse” sõnadega “kahe arvutuse”.

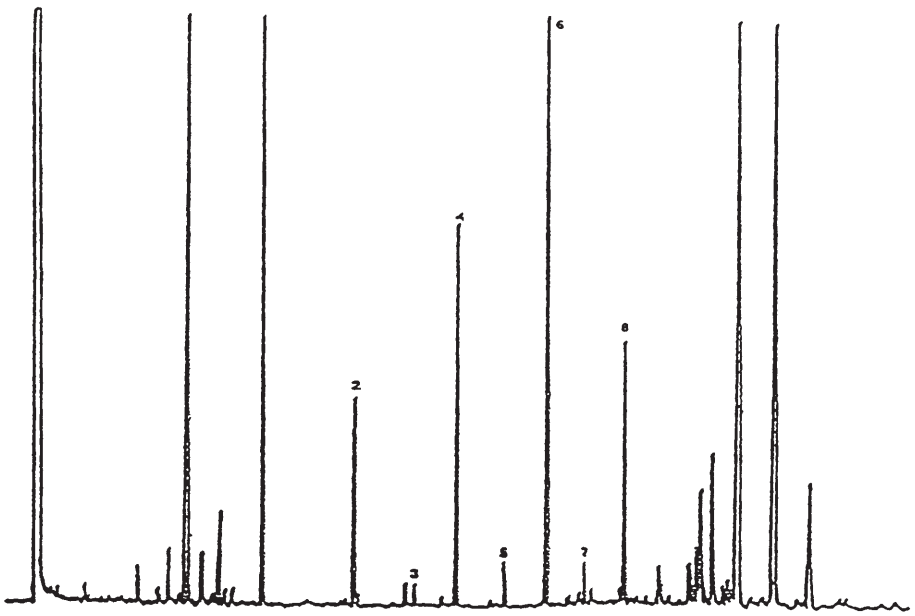
6. IV lisa punktis 5.1.1 jäetakse välja sõnad “või seemneõli”.

7. IV lisa punktis 5.2.2 asendatakse kaks esimest lauset järgmistega: “Ilmutusnõusse viiakse ligikaudu kuni 1 cm kõrguseni heksaani ja etüüleetri 65:35 (mahu järgi) lahust. (*)

(*) Nendel erijuhtudel võib sidemete heaks eraldamiseks kasutada benseeni ja atsetooni 95:5 (mahu järgi) eluentide segu.”

8. IV lisa punktis 5.5.5.2 asendatakse arv 100 arvuga 1 000 ja ühik “mm²” jäetakse välja.

9. IV lisa liites asendatakse joonis 1 järgmisega:



Joonis 1 — *Neitsioliiviõli alkoholifraktsiooni kromatogramm*

1 = Eikosanool
2 = Dekosanool
3 = Trikosanool
4 = Tetrakosanool
5 = Pentakosanool
6 = Heksakosanool
7 = Heptakosanool
8 = Oktakosanool

10. IV lisa asendatakse järgmise teksti ja diagrammiga:

“IV LISA

VAHASISALDUSE MÄÄRAMINE KAPILLAARGAASIKROMATOGRAAFIA ABIL

1. KOHALDAMISALA

Käesolev meetod kirjeldab menetlust teatavate õlide ja rasvade vahasisalduse määramiseks katsetingimustel.

Meetodit võib eelkõige kasutada pressimisel saadud oliiviõli ja ekstraheerimisel saadud oliiviõli (oliiviõli jääkõli) eristamiseks.

2. PÕHIMÕTE

Rasvale või õlile lisatakse sobivat sisestandardit, seejärel fraktsioneeritakse kromatograafia abil hüdraaditud silikageelikolonnil. Katsetingimustel kõigepealt elueeritud fraktsioon, mille polaarsus on väiksem kui triglütseriididel, eraldatakse ning seda analüüsitakse kapillaargaasikromatograafia abil.

3. SEADMED

3.1. 25 ml Erlenmeyeri kolb.

3.2. Klaaskolonn kromatograafia jaoks, sisediameeteriga 15 mm ja pikkusega 30–40 cm.

3.3. Sobiv kapillaarkolonniga gaasikromatograaf, mis on varustatud süsteemiga, mis võimaldab otse kolonni süstimist ja koosneb järgmistest osadest.

3.3.1 3.3.1. Termostaadiga reguleeritav kuivatuskapp kolonnide jaoks, mis hoiab soovitud temperatuuri ± 1 °C täpsusega.

3.3.2. Külminjektor proovi otse kolonni viimiseks.

3.3.3. Leekionisatsioonidetektor ja muundurvõimendi.

3.3.4. Integraatormeerik, mida saab kasutada koos muundurvõimendiga (3.3.3), mille reageerimisaeg on alla 1 sekundi ning mille paberi kiirust saab muuta.

3.3.5. Klaasist või sulatatud ränidioksiidist kapillaarkolonn pikkusega 10–15 m ja sisediameetriga 0,25–0,32 mm, mis on seestpoolt kaetud SE-52 või SE-54 või samaväärse vedelfaasiga, mille paksus on ühtlaselt 0,10–0,30 mm.

3.4. 10 µl tugevdatud pinnakihiga nõelaga mikrosüstal otse süstimiseks.

4. REAKTIIVID

4.1. Silikageel, 70/230 mešši, artikkel 7754 Merck.

Geel pannakse neljaks tunniks kuivatuskappi temperatuuriga 500 °C. Lastakse jahtuda, seejärel lisatakse 2 % vett. Loksutatakse korralikult massi homogeniseerimiseks. Hoitakse pimedas vähemalt 12 tundi enne kasutamist.

4.2. n-heksaan kromatograafia jaoks.

4.3. Etüüleeter kromatograafia jaoks.

4.4. n-heptaan kromatograafia jaoks.

4.5. Laurüülarahhidaadi standardlahus 0,1 % (m/V) heksaanis (sisestandard).

4.6. Kandegaas: puhas vesinik gaasikromatograafia jaoks.

4.7. Abigaasid:

— puhas vesinik gaasikromatograafia jaoks,

— puhas õhk gaasikromatograafia jaoks.

5. TÖÖ KÄIK

5.1. Vahafraktsiooni eraldamine.

5.1.1 5.1.1. Kromatograafia kolonni ettevalmistamine.

Suspendeeritakse 15 g silikageeli, mis on hüdraaditud 2 % veevabas n-heksaanis, ning viiakse see kolonni.

Lastakse settida. Kromatograafiasideme homogeniseerimiseks lõpetatakse settimine elektrilise loksutiga. Lisandite eemaldamiseks nõrutatakse proovi 30 ml n-heksaaniga.

5.1.2. Kolonnkromatograafia

25 ml kolbi kaalutakse täpselt 500 mg proovi ning lisatakse sobiv kogus sisestandardit, sõltuvalt eeldatavast vahasisaldustest, nt oliiviõli puhul lisatakse 0,1 mg ja oliivijääkõli puhul 0,25–0,5 mg laurüülarahhidaati.

Ettevalmistatud proov kantakse kahe 2 ml n-heksaani koguse abil kromatograafia kolonni, mis on ette valmistatud vastavalt punktile 5.1.

Lahustil lastakse voolata 1 mm üle absorbendi ülemise taseme. Seejärel alustatakse kromatograafilist elueerimist; kogutakse 140 ml 99 : 1 n-heksaani/etüüleetri segu voolukiirusel 15 tilka 10 sekundi jooksul (2,1 ml minutis).

Tekkivat fraktsiooni kuivatatakse vaakumpöördaurustis, kuni peaaegu kogu lahusti on kadunud. Viimased 2–3 ml lahustit eemaldatakse nõrga lämmastikuvoolu abil, seejärel lisatakse 10 ml n-heptaani.

5.2. Gaasikromatograafiline analüüs

5.2.1. Ettevalmistus, kolonni tasakaalustamine.

5.2.1.1. Kolonn pannakse gaasikromatograafi, sisselaskepunkt ühendatakse *on-column* süsteemiga ja väljalaskepunkt detektoriga.

Kontrollitakse gaasikromatograafiaseadet (gaasijuhtmete tööd, detektori ja meeriku efektiivsust jne).

5.2.1.2. Kui kolonni kasutatakse esimest korda, on soovitav see tasakaalustada. Nõrk gaasivool juhitakse läbi kolonni, seejärel lülitatakse gaasikromatograafiaseade sisse. Kuumutatakse järk-järgult temperatuurini, mis on vähemalt 20 °C võrra kõrgem töötemperatuurist (vt märkus). Sellist temperatuuri hoitakse vähemalt kaks tundi, seejärel reguleeritakse seade vastavalt töötingimustele (reguleeritakse gaasi juurdevool, süüdatakse leek, ühendatakse elektrilise meerikuga, reguleeritakse kuivatuskapi temperatuur kolonni jaoks, reguleeritakse detektor jne). Signaali tundlikkus reguleeritakse vähemalt kaks korda suuremaks, kui on analüüsi läbiviimiseks nõutud. Tekkiv nulljoon peaks olema lineaarne ja ilma piikideta ning see ei tohi kõrvale kalduda.

Negatiivne sirgjooneline kõrvalekalle osutab sellele, et kolonn ei ole korralikult ühendatud; positiivne kõrvalekalle osutab kolonni puudulikule tasakaalustamisele.

Märkus: Tasakaalustamisel hoitakse temperatuur kasutatava eluendi jaoks sätestatud maksimaalsest temperatuurist vähemalt 20 °C madalamal.

5.2.2. Töötingimuste valik.

5.2.2.1. Töötingimused on reeglina järgmised:

— kolonni temperatuur: algul 80 °C, siis tõstetakse seda 30 °C/min kuni 120 °C-ni, seejärel programmeeritakse tõusma 5 °C/min kuni 340 °C-ni,

— detektori temperatuur: 350 °C,

— kandegaasi voolukiirus: vesinik, 20–35 cm/s,

— seadmete tundlikkus: 4–16kordne miinimumsumbumine,

— meeriku tundlikkus: 1–2 mV, skaala algusest,

— paberi kiirus: 30 cm tunnis,

— süstitava aine kogus: 0,5–1 µl lahust.

Olenevalt kolonni ja gaasikromatograafi omadustest võib neid tingimusi muuta (nii et kromatogrammid vastaksid järgmistele tingimustele: C_{32} sisestandardi peetumisaeg peab olema 25 ± 2 minutit ja vaha kõige tüüpilisem piik peab jääma vahemikku 60–100 % skaala algusest).

5.2.2.2. Piigi integreerimisparameetrid määratakse kindlaks nii, et uuritavaid piigipindalasid oleks võimalik õigesti hinnata.

5.2.3. Analüüsi läbiviimine

5.2.3.1. 10 µl mikrosustlasse voetakse 1 µl lahust; kolb tõmmatakse tagasi, kuni nõel on tühi. Nõel viiakse injektsioonisüsteemi ning 1–2 sekundi pärast süstitakse kiiresti. Umbes 5 sekundi pärast tõmmatakse nõel ettevaatlikult välja.

5.2.3.2. Tulemusi registreeritakse seni, kuni vahad on täielikult elueeritud.

Nulljoon peab alati vastama nõuetele (5.2.1.2).

5.2.4. Piikide määramine

Piigid määratakse peetumisaegade põhjal, võrreldes samadel tingimusel analüüsitud vahasegudega, mille peetumisajad on teada.

Joonisel 1 on esitatud neitsioliiviõli vahakromatogramm.

5.2.5. Kvantitatiivne analüüs

5.2.5.1. Sisestandardile ja C_{40}–C_{46} alifaatsetele estritele vastavate piikide pindalad arvutatakse integraatori abil.

5.2.5.2. Iga estri vahasisaldus milligrammides rasvaine kilogrammi kohta arvutatakse järgmiselt:

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

kus A_x = iga estri piigi pindala;

A_s = laurüülarahhidaadi piigi pindala;

m_s = lisatud laurüülarahhidaadi mass (mg);

m = määramisel kasutatud proovi mass (g).

6. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

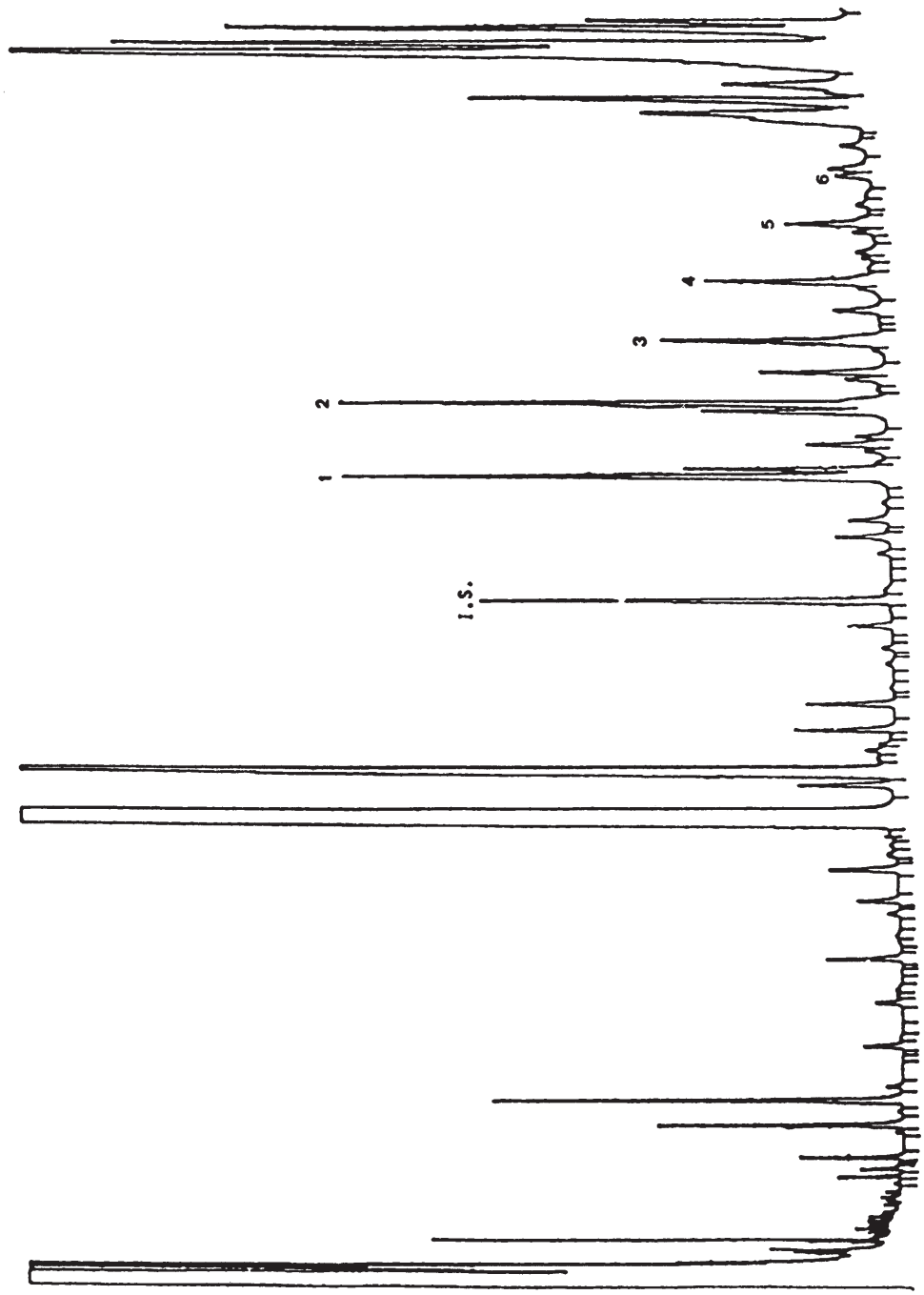
Märgitakse erinevad vahasisaldused ja nende sisalduste summa milligrammides rasva kilogrammi kohta.

LIIDE

Gaasi voolukiiruse määramine

Pärast gaasikromatograafi kohandamist vastavalt tavapärastele töötingimustele süstitakse sellesse 1–3 µl metaani (või propaani). Mõõdetakse aeg, mis kulub gaasi voolamiseks läbi kolonni alates süstimisest kuni piigi ilmumiseni (t_M).

Voolukiirus cm/s on esitatud valemiga L/t_M, kus L on kolonni pikkus sentimeetrites ja t_M on mõõdetud aeg sekundites.



JOONIS 1: *Neitsioliiviõli vahakromatogramm.*

I.S: = Sisestandard ester C32
1 = estrid C36,
2 = estrid C38,
3 = estrid C40,
4 = estrid C42,
5 = estrid C44,
6 = estrid C46."

11. V lisa punktis 4.11 asendatakse väärtus “5 %” väärtusega “2 %”.

12. V lisa punkti 5.1.1 esimeses lõigus jäetakse välja sõnad “seemneõlide või”.

13. V lisa punkti 5.1.1 kolmandas lõigus asendatakse tekst “loomsed või taimsed õlid ja rasvad” sõnaga “õlid”.

14. V lisa punkti 5.1.1 lõppu lisatakse järgmine tekst:
“või tuleb kolestanooli asemel kasutada betulinooli”

15. V lisa punktis 5.4.5.2 jäetakse välja ühik “mm^2”.

16. VI lisa punktis 6 jäetakse välja ühik “mm^2”.

17. IX lisa punkt 3.4 asendatakse järgmisega:
“3.4. Kromatograafia kolonn, mille ülemise osa pikkus on 270 mm ja läbimõõt 35 mm ning alumise osa pikkus 270 mm ja läbimõõt ligikaudu 10 mm.”

18. IX lisa punkti 4.1 teine taane jäetakse välja.

19. XIII lisa pealkiri “Õli rafineerimise tõendamine” asendatakse pealkirjaga “Oliiviõli neutraliseerimine ja värvitustamine laboris”.

20. XIV lisa asendatakse järgmisega:

“XIV LISA

KAUPADE KOONDNOMENKLATUURI 15. KAUBAGRUPI TÄIENDAVAD MÄRKUSED 2, 3 JA 4

2. A. A. Koodid 1509 ja 1510 hõlmavad üksnes oliivide töötlemisel saadud õlisid, mille rasvhapete ja steroolide koostise analüütilised näitajad on järgmised:

Tabel I: Rasvhapete koostis protsentides rasvhapete üldkogusest		Tabel II: Steroolne koostis protsentides steroolide üldkogusest	
Müristiinhape	M 0,1	Kolesterool	M 0,5
Linoleenhape	M 0,9	Brassikasterool	M 0,2
Arahhiinhape	M 0,7	Kampesterool	M 4,0
Eikoseenhape	M 0,5	Stigmasterool (1)	< kampesterool
Beheenhape	M 0,3	Beetasitosterool (2)	m 93,0
Lignotseriinhape	M 0,5	Delta-7-stigmasterool	M 0,5

M = maksimum
m = miinimum

(1) See tingimus ei kehti lambiõli (alamrubriik 1509 10 10) ja oliivijääkõli (alamrubriik 1510 00 10) puhul.
(2) Delta-5,23-stigmastadienool + klerosterool + beeta-sitosterool + sitostanool + delta-5-avenasterool + delta-5,24 stigmastadienool.

Koodid 1509 ja 1510 ei hõlma keemiliselt ümbertöödeldud (sh taasesterdatud) oliiviõli ega oliiviõli ja teiste õlide segusid. Taasesterdatud oliiviõli või teiste õlide esinemine tehakse kindlaks määruse (EMÜ) nr 2568/91 V, VIII, X A ja X B lisas sätestatud meetodil.

B. Alamrubriiki 1509 10 kuuluvad ainult allpool punktides I ja II määratletud oliiviõlid, mis on saadud üksnes mehaaniliste või muude füüsikaliste vahendite abil tingimustel, eriti soojustingimustel, mis ei põhjusta õli kvaliteedi halvenemist, ja mida ei ole töödeldud muul viisil peale pesemise, dekanteerimise, tsentrifuugimise või filtreerimise. Õlid, mis on saadud oliividest lahusteid kasutades, kuuluvad rubriiki 1510.

I. Alamrubriigis 1509 10 10 tähistatakse terminiga lambiõli oliiviõli, millel happelisusest sõltumata on järgmised omadused:

a) alifaatsete alkoholide sisaldus ei ületa 400 mg/kg;

b) erütrodiooli ja uvalooli sisaldus ei ületa 4,5 %;

c) triglütseriidide 2. positsioonis küllastunud rasvhapete sisaldus ei ületa 1,3 %

ja/või

d) transoleiini isomeeride summa on alla 0,10 % ning translinooli ja translinoleeni isomeeride summa alla 0,10 %;

e) üks või mitu järgmistest omadustest:

i) peroksiidarv on üle 20 meq O_2/kg;

ii) lenduvate halogeenitud lahustite sisaldus on üle 0,1 mg/kg mis tahes lahusti puhul;

iii) ekstinktsioonitegur K_{270} (100) on üle 0,250 ja pärast õli töötlemist aktiveeritud alumiiniumoksiidiga ei ületa 0,11. Mõnedel õlidel, mis sisaldavad vabu rasvhappeid oleiinhappena väljendatuna üle 3,3 g 100 g kohta, võib pärast aktiveeritud alumiiniumoksiidiga töötlemist vastavalt määruse (EMÜ) nr 2568/91 IX lisas sätestatud meetodile olla ekstinktsioonitegur K_{270} üle 0,10. Sellisel juhul peavad asjaomastel õlidel pärast laboratooriumis neutraliseerimist ja värvitustamist vastavalt eespool nimetatud määruse XIII lisas sätestatud meetodile olema järgmised omadused:

— ekstinktsioonitegur K_{270} ei ületa 1,20;

— ekstinktsiooniteguri variatsioon (delta K) 270 nm piirkonnas on üle 0,01, kuid mitte üle 0,16, st:

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

K_m = ekstinktsioonitegur neeldumiskurvi piigi lainepikkusel 270 nm piirkonnas,

K_{m-4} ja K_{m+4} = ekstinktsioonitegurid lainepikkustel 4 nm alla ja üle K_m lainepikkuse;

iv) organoleptilised omadused, mis hõlmavad märgatavaid, lubatud piire ületavaid defekte ja eksperthinnangu punktisummat alla 3,5 vastavalt määruse (EMÜ) nr 2568/91 XII lisale.

II. Alamrubriigis 1509 10 90 tähistatakse terminiga neitsioliiviõli õli, millel on järgmised omadused:

a) happesisaldus väljendatuna oleiinhappena ei ületa 3,3 g 100 g kohta;

b) peroksiidarv ei ületa 20 meq O_2/kg;

c) alifaatsete alkoholide sisaldus ei ületa 300 mg/kg;

d) lenduvate halogeenitud lahustite üldsisaldus ei ületa 0,2 mg/kg ja iga üksiku lahusti sisaldus ei ületa 0,1 mg/kg;

e) ekstinktsioonitegur K_{270} ei ületa 0,250 ja pärast õli töötlemist aktiveeritud alumiiniumoksiidiga ei ületa 0,10;

f) ekstinktsiooniteguri variatsioon (delta K) 270 nm piirkonnas ei ületa 0,01;

g) organoleptilised omadused, mis võivad hõlmata märgatavaid, lubatud piire ületavaid defekte ja eksperthinnangu punktisummat alla 3,5 vastavalt määruse (EMÜ) nr 2568/91 XII lisale;

h) erütrodiooli ja uvalooli sisaldus ei ületa 4,5 %;

i) triglütseriidide 2. positsioonis küllastunud rasvhapete sisaldus ei ületa 1,3 %;

j) transoleiini isomeeride summa on alla 0,03 % ning translinooli ja translinoleeni isomeeride summa alla 0,03 %.

C. Alamrubriiki 1509 90 00 kuulub oliiviõli, mis on saadud alamrubriiki 1509 10 10 või 1509 10 90 kuuluvate oliiviõlide töötlemisel ja segatud neitsioliiviõliga või mitte ning millel on järgmised omadused:

a) happesisaldus väljendatuna oleiinhappena ei ületa 3,3 g 100 g kohta;

b) alifaatsete alkoholide sisaldus ei ületa 350 mg/kg;

c) ekstinktsioonitegur K_{270} on üle 0,250 ja pärast õli töötlemist aktiveeritud alumiiniumoksiidiga üle 0,10;

d) ekstinktsiooniteguri variatsioon (delta K) 270 nm piirkonnas on üle 0,01, kuid mitte üle 0,16;

e) erütrodiooli ja uvalooli sisaldus ei ületa 4,5 %;

f) triglütseriidide 2. positsioonis küllastunud rasvhapete sisaldus ei ületa 1,5 %;

g) transoleiini isomeeride summa on alla 0,20 % ning translinooli ja translinoleeni isomeeride summa alla 0,30 %.

D. Alamrubriigis 1509 00 10 tähistatakse terminiga toorõli õli, eelkõige oliivide pressimisjääkidest saadud õli, millel on järgmised omadused:

a) happesisaldus väljendatuna oleiinhappena on üle 2 g 100 g kohta;

b) erütrodiooli ja uvalooli sisaldus on üle 12 %;

c) triglütseriidide 2. positsioonis küllastunud rasvhapete sisaldus ei ületa 1,8 %;

d) transoleiini isomeeride summa on alla 0,20 % ning translinooli ja translinoleeni isomeeride summa alla 0,10 %.

E. Alamrubriik 1510 00 90 hõlmab õlisid, mis on saadud alamrubriiki 1510 00 10 kuuluvate õlide töötlemisel ja on segatud neitsioliiviõliga või mitte, ning õlisid, millel puuduvad täiendavates märkustes 2B, 2C ja 2D osutatud õlide omadused. Sellesse alamrubriiki kuuluvate õlide triglütseriidide 2. positsioonis asuvate küllastunud rasvhapete sisaldus ei tohi ületada 2 %, transoleiini isomeeride summa peab olema alla 0,4 % ning translinooli ja translinoleeni isomeeride summa alla 0,35 %.

3. Alamrubriikidesse 1522 00 31 ja 1522 00 39 ei kuulu:

a) jäägid, mis on saadud sellist õli sisaldavate rasvainete töötlemisel, mille puhul on määruse (EMÜ) nr 2568/91 XVI lisas sätestatud meetodi kohaselt määratud joodiarv alla 70 või üle 100;

b) jäägid, mis on saadud sellist õli sisaldavate rasvainete töötlemisel, mille joodiarv on alla 70 või üle 100 ning mille puhul määruse (EMÜ) nr 2568/91 V lisa kohaselt määratud beeta-sitosterooli (*) peetumisajale vastava piigi pindala on alla 93 % steroolide piikide üldpindalast.

(*) Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterool + beeta-sitosterool + sitostanool + delta-5-avenasterool + delta-5,24-stigmastadienool.

4. Eespool nimetatud toodete omaduste kindlaksmääramisel kasutatakse määruse (EMÜ) nr 2568/91 lisades sätestatud analüütilisi meetodeid.”