31993R0183

L 22/58 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 30.1.1993

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 183/93

z dnia 29 stycznia 1993 r.

zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady 136/66/EWG z dnia 22 września 1966 r. w sprawie ustanowienia wspólnej organizacji rynku olejów i tłuszczów [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2046/92 [2], w szczególności jego art. 35a,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3288/92 [4], określa właściwości różnych gatunków oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz odpowiednie metody analizy; rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 zmienia również dodatkowe uwagi 2, 3 i 4 do działu 15 Nomenklatury Scalonej zamieszczone w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej [5], ostatnio zmienionego rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 2505/92 [6];

w związku ze zdobytym doświadczeniem metody analizy należy w niektórych przypadkach dostosować lub sprecyzować; wiadomo też, że w rozporządzeniu (EWG) nr 2568/91 znalazły się błędy;

z uwagi na prowadzone badania, należy przedłużyć okres, w którym Państwa Członkowskie mogą stosować sprawdzone, naukowo potwierdzone, krajowe metody analizy;

postęp w badaniach powoduje, że właściwości oliwy z oliwek, określone w rozporządzeniu (EWG) nr 2568/91, powinny zostać zaktualizowane, tak, by skuteczniej zapewniać czystość produktów wprowadzanych na rynek i dostarczać odpowiedniej metody analizy;

w celu umożliwienia wprowadzenia środków niezbędnych do zastosowania nowej metody, wprowadzenie obowiązku jej stosowania należy odroczyć na kilka miesięcy;

dlatego też rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 powinno zostać zmienione;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Olejów i Tłuszczów,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (EWG) nr 2568/91 wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 3 akapit pierwszy wyrazy „31 grudnia 1992 r." zastępuje się wyrazami „28 lutego 1993 r."

2. art. 5 otrzymuje brzmienie:

   „*Artykuł 5*

   Uwagi dodatkowe 2, 3 i 4 do działu 15 Nomenklatury Scalonej, zamieszczone w załączniku I do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 (*), zastępuje się tekstem zamieszczonym w załączniku XIV do niniejszego rozporządzenia.

   (*) Dz.U. L 256 z 7.9.1987, str. 1.";;

3. zmienia się załączniki w sposób przedstawiony w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego pierwszego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Jednakże pkt 10 załącznika stosuje się od dnia 1 lipca 1993 r. w odniesieniu do oliwy z oliwek pakowanej począwszy od tego dnia.

[1] Dz.U. 172 z 30.9.1966, str. 3025/66.
[2] Dz.U. L 215 z 30.7.1992, str. 1.
[3] Dz.U. L 248 z 5.9.1991, str. 1.
[4] Dz.U. L 327 z 13.11.1992, str. 28.
[5] Dz.U. L 256 z 7.9.1987, str. 1.
[6] Dz.U. L 267 z 14.9.1992, str. 1.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 29 stycznia 1993 r.

W imieniu Komisji
René STEICHEN
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

1. W wykazie załączników tytuł załącznika IV otrzymuje brzmienie: Określanie zawartości wosku przez chromatografię gazową/cieczową z użyciem kolumny kapilarnej.

2. W podsumowaniu tytuł załącznika XIII „Dowód, że rafinacja miała miejsce" otrzymuje brzmienie: „Neutralizacja i odbarwianie oliwy z oliwek w laboratorium."

3. Pierwsza tabela w załączniku I otrzymuje brzmienie:

„Typ	Kwasowość typu % meq	Liczba nadtlenkowa meq O2/kg	Chlorowcowane rozpuszczalniki mg/kg (1)	Woski mg/kg	Nasycone kwasy tłuszczowe w pozycji 2 triglicerydu %	Erytrodiol + Uvaol %	Trylinoleina %	Cholesterol %	Brasskasterol %	Kampesterol %	Stigmasterol %	Betasitosterol % (2)	Delta-7-stigmasterol %	Łącznie sterole mg/kg
1. Oliwa z oliwek ekstra z pierwszego tłoczenia	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 1 000
2. Oliwa z oliwek - z pierwszego tłoczenia	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 1 000
3. Zwykła oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	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 1 000
4. Oliwa z oliwek lampante z pierwszego tłoczenia	> 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. Rafinowana oliwa z oliwek	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 1 000
6. Oliwa z oliwek	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 1 000
7. Surowa oliwa z wytłoczyn oliwek	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. Rafinowana oliwa z wytłoczyn oliwek	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 1 800
9. Oliwa z wytłoczyn oliwek	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 1 800

M = maksimum, m = minimum.

(1) Ogólna górna granica dla związków wykrywanych przez detektor wychwytu elektronów. Dla związków wychwyconych oddzielnie górna granicą jest 0,10 mg/kg.
(2) Delta 5,23-stigmastadienol + klerosterol + sitosterol + sitostanol + delta – 5- avenosterol + delta-5–24 stigmastadienol.

Uwagi:
Jakakolwiek oliwa jest odrzucona, jeśli jedna z właściwości znajduje się poza ustaloną granicą

4. Do drugiej tabeli w załączniku I dodaje się przypis w brzmieniu:

„W celu ustalenia czystości, gdzie K270 przekracza granicę dla poszczególnych kategorii, powinno się oznaczyć ponownie po przejściu przez tlenek glinu."

5. W ppkt 1.5 *in fine* załącznika II wyrazy: „tych dwóch obliczeń" zastępuje się wyrazami: „dwóch obliczeń."

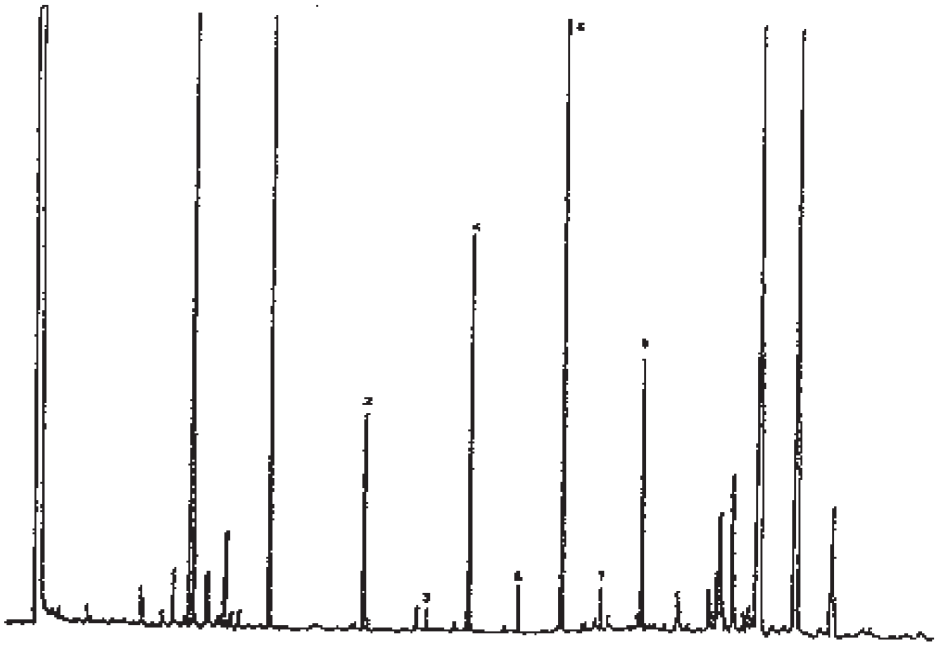
6. W ppkt 5.1.1 załącznika IV skreśla się wyrazy: „lub nasion."

7. W ppkt 5.2.2 załącznika IV pierwsze dwa zdania otrzymują brzmienie: „Roztwór 65:35 objętości heksanu i eteru etylowego jest wprowadzany do komory chromatograficznej na średnią głębokość 1 cm. (*)

(*) W tych wyjątkowych przypadkach, mieszanina wymywająca benzenu i acetonu, w proporcji 95: 5 na objętość, zostanie użyta w celu dobrego wyodrębnienia pasm."

8. W ppkt 5.4.5.2. i pkt 6 załącznika IV liczbę „100" zastępuje się liczbą „1 000" i skreśla się wyrazy: „w milimetrze kwadratowym."

9. W Dodatku do załącznika IV rysunek 1 otrzymuje postać:



Rysunek 1 — *Chromatogram alkoholowej frakcji oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia*

1 = Eikozanol
2 = Dekozanol
3 = Trikozanol
4 = Tetrakozanol
5 = Pentakozanol
6 = Hexakozanol
7 = Heptakozanol
8 = Oktakozanol

10. Załącznik IV otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK IV

OKREŚLANIE ZAWARTOŚCI WOSKU PRZEZ CHROMATOGRAFIĘ GAZOWO - CIECZOWĄ Z UŻYCIEM KOLUMNY KAPILARNEJ

1. ZAKRES

Niniejsza metoda opisuje procedurę określania zawartości wosku w niektórych tłuszczach i olejach w warunkach testowych.

Może być ona stosowana w szczególności do rozróżniania między oliwą z oliwek uzyskaną z tłoczenia i oliwą z ekstrakcji (oliwa z wytłoczyn oliwek).

2. ZASADA

Dodanie odpowiedniego wzorca wewnętrznego do tłuszczu lub oleju, następnie frakcjonowanie z wykorzystaniem metody chromatografii w kolumnie z uwodnionym żelem krzemionkowym. Odzyskanie frakcji wymytej uprzednio w warunkach testowych (której biegunowość jest mniejsza niż w przypadku triglicerydów), następnie przeprowadzenie bezpośredniej analizy metodą chromatografii gazowo - cieczowej z użyciem kolumny kapilarnej.

3. APARATURA

3.1. Kolba Erlenmeyera 25-ml.

3.2. Szklana kolumna do chromatografii, średnica wewnętrzna 15 mm i długość 30–40 cm.

3.3. Odpowiedni chromatograf gazowo - cieczowy z kolumną kapilarną, wyposażony w system do bezpośredniego wprowadzania do kolumny, składający się z:

3.3.1 Kontrolowanego termostatem piecyka do kolumn, zdolnego utrzymać pożądaną temperaturę z dokładnością do 1 °C.

3.3.2. Zimnego dozownika do bezpośredniego wprowadzania do kolumny.

3.3.3. Detektora płomieniowo-jonizacyjnego i konwertera - wzmacniacza.

3.3.4. Rejestrującego integratora współpracującego z konwerterem-wzmacniaczem (3.3.3.), o szybkości odpowiedzi poniżej 1 sekundy, z różną prędkością papieru.

3.3.5. Kolumny kapilarnej, ze szkła lub z topionej krzemionki, o długości 10–15 m i średnicy wewnętrznej 0,25–0,32 mm, pokrytej od środka płynem SE-52 lub SE-54 lub ich odpowiednikami, dla uzyskania jednolitej grubość 0,10–0,30 μm.

3.4. Mikrostrzykawki umożliwiającej wstrzyknięcie do kolumny porcji 10 μm, wyposażonej w igłę o utwardzonej powierzchni.

4. ODCZYNNIKI

4.1. Żel krzemionkowy, sito 70/230, art. 7754 Merck.

Umieścić żel w piecyku w temperaturze 500 °C na cztery godziny. Schłodzić, następnie dodać 2 % wody utlenionej. Dobrze wstrząsnąć do otrzymania jednolitej zawiesiny. Trzymać w zaciemnionym miejscu, przez co najmniej 12 godzin przed użyciem.

4.2. n-heksan, do chromatografii.

4.3. Eter etylowy, do chromatografii.

4.4. n-heptan, do chromatografii.

4.5. Mianowany roztwór arachidynianu laurylowego w heksanie (wzorzec wewnętrzny), w proporcjach 0,1 % (m/v).

4.6. Gaz nośny: wodór, czysty, do chromatografii gazowo - cieczowej.

4.7. Gazy pomocnicze:

— wodór, czysty, do chromatografii gazowo - cieczowej,

— powietrze, czyste, do chromatografii gazowo - cieczowej.

5. PROCEDURA

5.1. Oddzielenie frakcji wosku.

5.1.1 Przygotowanie kolumny chromatograficznej.

Sporządzić zawiesinę 15 g uwodnionego żelu krzemionkowego w 2 % bezwodnym n-heksanie i wprowadzić do kolumny.

Pozostawić do osadzenia. Następnie wytrącić osad przy użyciu wytrząsarki elektrycznej, tak aby pasmo chromatograficzne było bardziej jednolite. Przesączyć 30 ml n-heksanu, by usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

5.1.2. Chromatografia kolumnowa

Odważyć dokładnie 500 mg próbki do kolby 25-ml i dodać odpowiednią ilość wzorca wewnętrznego, w zależności od założonej zawartości wosku, tj. dodać 0,1 mg arachidynianu laurylowego w przypadku oliwy z oliwek i 0,25–0,5 mg w przypadku oliwy z wytłoczyn z oliwek.

Do próbki przygotowanej zgodnie z ppkt 5.1. dodać dwie porcje po 2-ml n-heksanu i tak przygotowaną próbkę przenieść do kolumny chromatograficznej.

Wprowadzić próbkę tak, aby rozpuszczalnik napłynął do wysokości 1 mm powyżej górnego poziomu absorbentu. Następnie rozpocząć wymywanie chromatograficzne; pobrać 140 ml mieszaniny n-heksan/eter etylowy w proporcji 99:1, przy przepływie około 15 kropli w ciągu 10 sekund (2,1 ml/min.).

Osuszyć otrzymaną frakcję w obrotowym aparacie wyparnym aż do niemal całkowitego wyeliminowania rozpuszczalnika. Usunąć ostatnie 2 lub 3 ml rozpuszczalnika przy pomocy słabego strumienia azotu, a następnie dodać 10 ml n-heptanu.

5.2. Analiza metodą chromatografii gazowo - cieczowej

5.2.1. Procedura wstępna, kondycjonowanie kolumny.

5.2.1.1. Umieścić kolumnę w chromatografie gazowo-cieczowym, łącząc szczelinę wlotową z systemem kolumnowym, a wylotową z detektorem.

Sprawdzić aparaturę do chromatografii gazowo - cieczowej (działanie pętli gazowych, wydajność detektora i przyrządu rejestrującego itp.).

5.2.1.2. Jeżeli kolumna używana jest po raz pierwszy, zaleca się jej kondycjonowanie. Przepuścić przez kolumnę gaz o małym natężeniu przepływu, następnie uruchomić aparaturę do chromatografii gazowo-cieczowej. Stopniowo podgrzewać do temperatury przynajmniej o 20 °C wyższej od temperatury pracy (patrz: uwaga). Utrzymać tę temperaturę przez co najmniej dwie godziny, a następnie ustawić aparaturę według zadanych warunków pracy (zadać natężenie przepływu gazu, płomień, podłączyć do elektronicznego przyrządu rejestrującego, ustawić temperaturę piecyka dla kolumny, ustawić detektor itd.). Rejestrować sygnał z czułością co najmniej dwukrotnie wyższą niż czułość wymagana do przeprowadzenia analizy. Przebieg linii podstawowej powinien mieć charakter liniowy, bez jakichkolwiek pików i linia ta powinna mieć pewne nachylenie.

Ujemne nachylenie linii oznacza, że połączenia kolumn są nieprawidłowe; nachylenie dodatnie oznacza, że kolumna nie została prawidłowo kondycjonowana.

Uwaga: Przez cały czas utrzymywać temperaturę kondycjonowania na poziomie co najmniej o 20 °C poniżej maksymalnej temperatury wyszczególnionej dla używanego eluentu.

5.2.2. Dobór warunków roboczych.

5.2.2.1. Warunki pracy są następujące:

— temperatura kolumny: początkowa 80 °C, wzrastająca z prędkością 30 °C/min. do 120 °C, a następnie zaprogramowana na wzrost o 5 °C/min. do 340 °C,

— temperatura detektora: 350 °C,

— prędkość liniowa gazu nośnego: wodór, 20–35 cm/sek.,

— czułość urządzenia: 4–16 razy większa od minimalnego tłumienia,

— czułość przyrządu rejestrującego: 1–2 mV, od dołu skali,

— prędkość przesuwu papieru: 30 cm/godz.,

— porcja wstrzykiwana: 0,5–1 µl roztworu.

Warunki te mogą być modyfikowane w taki sposób, by pasowały do charakterystyk kolumn i aparatów do chromatografii gazowo-cieczowej (tak, aby otrzymywane chromatogramy spełniały następujące wymagania: czas retencji wzorca wewnętrznego C_{32} musi wynosić 25 ± 2 minuty, a najbardziej reprezentacyjny pik dla wosków musi zawierać się między 60 a 100 %, od dołu skali).

5.2.2.2. Ustalić parametry całkowania pików w taki sposób, by uzyskać dokładną wartość pola powierzchni rozpatrywanego piku.

5.2.3. Przeprowadzenie analizy

5.2.3.1. Pobrać 1 µl roztworu za pomocą mikrostrzykawki 10 µl; odciągnąć tłoczek aż igła zostanie całkowicie opróżniona. Wprowadzić igłę do systemu iniekcji i szybko wstrzyknąć po upływie jednej do dwóch sekund. Po około pięciu sekundach delikatnie wyciągnąć igłę.

5.2.3.2. Przeprowadzić rejestrację danych aż do momentu całkowitego wymycia wosków.

Linia podstawowa musi przez cały czas spełniać ustalone wymagania (5.2.1.2).

5.2.4. Identyfikacja pików

Zidentyfikować piki po czasach retencji, porównując je z mieszaninami wosków o znanych czasach retencji, analizowanymi w takich samych warunkach.

Rysunek 1 przedstawia chromatogram wosku oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

5.2.5. Analiza ilościowa

5.2.5.1. Przy pomocy integratora ustalić pola powierzchni pików odpowiadające wzorcowi wewnętrznemu i estrom alifatycznym od C_{40} do C_{46}.

5.2.5.2. Ustalić zawartość wosków każdego z estrów,

w mg/kg tłuszczu, zgodnie ze wzorem : $\frac{A_x m_s 100}{Asm}$

gdzie: Ax = pole pod pikiem dla każdego estru;

As = = pole pod pikiem odpowiadające arachidynianowi laurylowemu;

ms = = masa dodanego arachidynianu laurylowego w miligramach;

m = = masa badanej próbki pobranej, w gramach.

6. PREZENTACJA WYNIKÓW

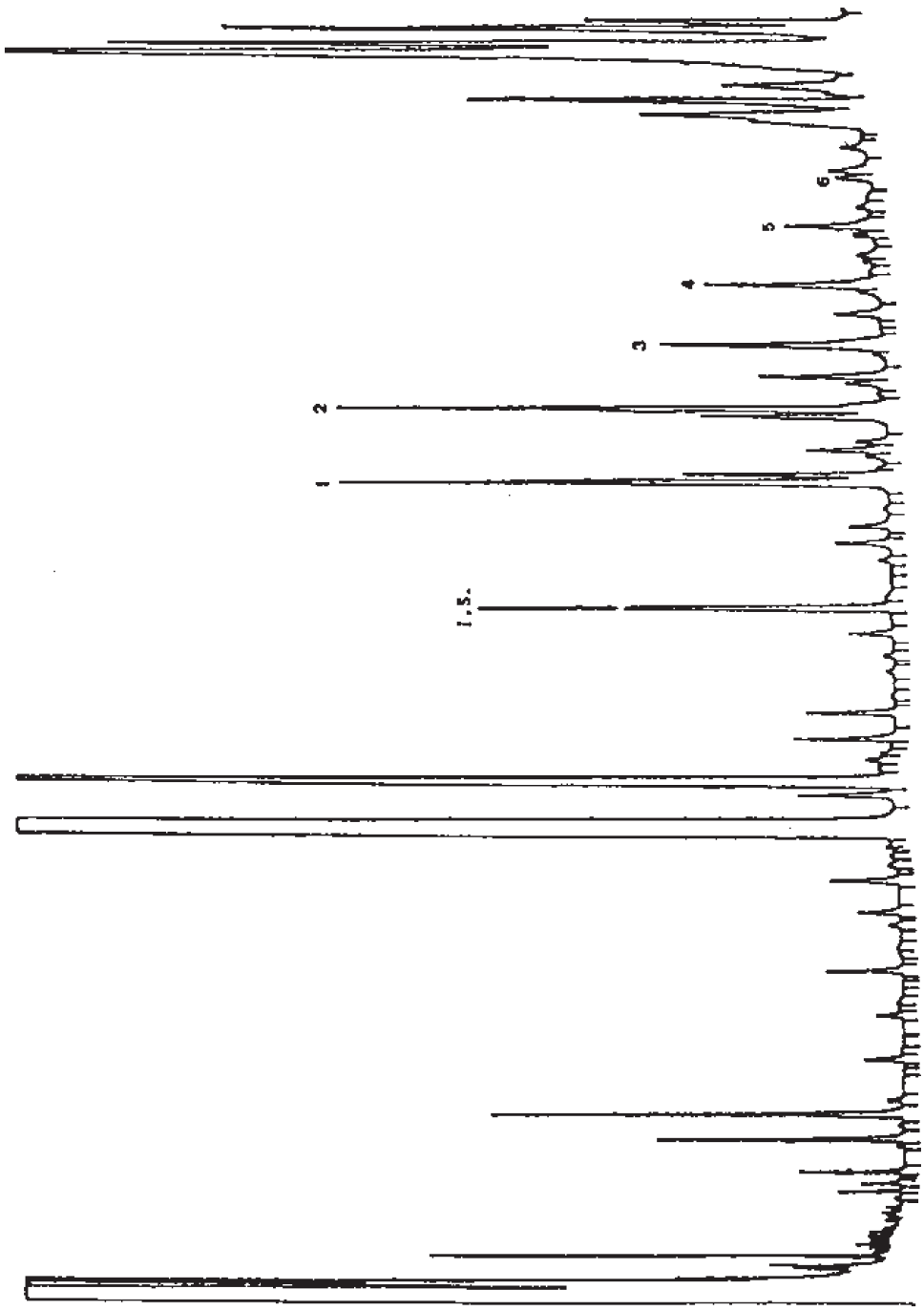
Podać zawartość poszczególnych wosków oraz sumę tych wosków w mg/kg tłuszczu.

Określenie liniowej prędkości gazu

Wstrzyknąć 1–3 µl metanu (propanu) do aparatury do chromatografii gazowej/cieczowej, dostosowawszy ją uprzednio do normalnych warunków pracy. Zmierzyć czas przepływa gazu przez kolumnę, od momentu wstrzyknięcia próbki do pojawienia się piku (tM).

Prędkość liniową w cm/sek. wylicza się ze wzoru L/tM, gdzie L jest długością kolumny w cm, a tM jest czasem mierzonym w sekundach.

Rysunek 1: Chromatogram wosku dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.



Rysunek 1: *Chromatogram wos ku dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.*

W.W. = Wzorzec wewnętrzny Ester C32

1 = Estry C36,

2 = Estry C38,

3 = Estry C40,

4 = Estry C42,

5 = Estry C44,

6 = Estry C46,“

11. W ppkt 4.11. załącznika V cyfrę „5 %” zastępuje się cyfrą „2 %”.

12. W akapicie pierwszym ppkt 5.1.1. załącznika V skreśla się wyrazy: „oleju z nasion lub.”

13. W akapicie trzecim ppkt 5.1.1. załącznika V wyrazy „olejów i tłuszczy zwierzęcych i roślinnych” zastępuje się wyrazem: „olejów.”

14. W ppkt 5.1.1. *in fine* załącznika V dodaje się wyrazy:
„lub wykorzystać betulinol zamiast cholestanolu.”

15. W ppkt 5.4.5.2. załącznika V skreśla się wyrazy: „w milimetrach kwadratowych.”

16. W ppkt 6 załącznika VI skreśla się wyrazy: „w milimetrach kwadratowych.”

17. Ppkt. 3.4. załącznika IX otrzymuje brzmienie:
„3.4. Kolumna chromatograficzna z górną częścią o długości 270 mm i średnicy 35 mm oraz z dolną częścią o długości 270 mm i średnicy około 10 mm.”

18. W ppkt 4.1. załącznika IX skreśla się tiret drugie.

19. W załączniku XIII tytuł „Potwierdzenie dokonania procesu rafinacji” otrzymuje brzmienie: „Neutralizacja i odbarwianie oliwy z oliwek w laboratorium.”

20. Załącznik XIV otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK XIV

UWAGI DODATKOWE 2, 3 I 4 DO DZIAŁU 15 NOMENKLATURY SCALONEJ

2. A. Nr 1509 i 1510 oznaczają jedynie oliwy uzyskane przez przetwarzanie oliwek, dla których analityczne właściwości mieszaniny kwasowo - sterolowej są następujące:

Tabela I: Skład kwasu tłuszczowego jako procent wszystkich kwasów tłuszczowych		Tabela II: Skład sterolu jako procent wszystkich steroli	
Kwas mirystynowy	M 0,1	Cholesterol	M 0,5
Kwas linolenowy	M 0,9	Brassicasterol	M 0,2
Kwas arachidynowy	M 0,7	Kampesterol	M 4,0
Kwas arachidynowy	M 0,5	Stigmasterol (1)	< Campesterol
Kwas behenowy	M 0,3	Betasitostero (2)	m 93,0
Kwas lignocerynowy	M 0,5	Delta-7-stigmastzerol	M 0,5

m = minimum
M = Maximum

(1) Warunek nieważny w odniesieniu do oliwy z oliwek lampante z pierwszego tłoczenia (podpozycja 1509 10 10) i dla oliwy z wytłoczyn oliwek (podpozycja 1510 00 10).
(2) Delta-5,23-stigmastadienol + klerosterol + Beta-sitosterol + sitostanol + Delta 5-avenasterol + Delta 5,24-stigmastadienol.

Nr 1509 i 1510 nie obejmują oliwy z oliwek zmienianej chemicznie (w szczególności ponownie estryfikowanej oliwy z oliwek) ani mieszaniny oliwy z oliwek z innymi olejami. Obecność ponownie estryfikowanej oliwy z oliwek lub innych olejów stwierdzana jest przy użyciu metod określonych w załącznikach V, VIII, X A i X B do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91.

B. Podpozycja 1509 10 obejmuje jedynie oliwy z oliwek określone w poniższych Sekcjach I i II i uzyskane wyłącznie przy użyciu mechanicznych lub innych metod fizycznych, w warunkach, w tym w szczególności warunkach termicznych, nieprowadzących do zepsucia się oliwy, a także te, które nie przechodziły obróbki innej niż mycie, dekantacja, wirowanie lub filtracja. Oliwy otrzymane z oliwek przy użyciu rozpuszczalników ujęte są w pozycji 1510.

I. Do celów podpozycji 1509 10 10 oliwa z oliwek lampante z pierwszego tłoczenia, niezależnie od jej kwasowości, oznacza oliwę z oliwek z:

a) zawartością alkoholi alifatycznych nieprzekraczającą 400 mg/kg;

b) zawartością erytrodiolu i uvaolu nieprzekraczającą 4,5 %;

c) zawartością kwasów tłuszczowych nasyconych w drugiej pozycji w triglicerydach nieprzekraczającą 1,3 %

i/lub

d) sumą transoleinowych izomerów niższą niż 0,10 %, a sumą translinoleinowych + translinoleninowych izomerów niższą niż 0,10 %;

e) jedną lub więcej niż jedną spośród następujących cech:

i) liczba nadtlenkowa przekraczająca 20 meq 02/kg;

ii) zawartość lotnych, chlorowcopochodnych rozpuszczalników przekraczająca 0,1 mg/kg dla każdego z rozpuszczalników;

iii) współczynnik ekstynkcji K_{270} (100) wyższy niż 0,250 i, po przetwarzaniu oleju przy pomocy tlenku glinu aktywowanego, nie wyższy niż 0,11.W rzeczywistości niektóre oleje zawierające wolny kwas tłuszczowy, określany jako kwas oleinowy, w ilości nieprzekraczającej 3,3 g na 100 g, mogą mieć, po przepuszczeniu przez tlenek glinu aktywowany zgodnie z metodą określoną w załączniku IX do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, współczynnik absorpcji K_{270} wyższy niż 0,10. W takim przypadku po neutralizacji i odbarwieniu w laboratorium zgodnie z metodą określoną w załączniku XIII do wymienionego wyżej rozporządzenia, muszą one mieć następujące właściwości:

— współczynnik ekstynkcji K_{270} nie wyższy niż 1,20,

— wariacja współczynnika ekstynkcji (Delta K), w regionie 270 nm, wyższa niż 0,01, ale nie wyższa niż 0,16, tj.:

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

K_m = współczynnik ekstynkcji dla długości fali piku krzywej absorpcji w regionie 270 nm,

K_{m-4} i K_{m+4} = współczynniki ekstynkcji dla długościach fali o 4 nm mniejszej i większej niż długość fali K_m;

iv) właściwości organoleptyczne zawierające wykrywalne defekty przekraczające limity akceptacji oraz wynik w teście panelowym niższy niż 3,5, zgodnie z załącznikiem XII do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91.

II. Do celów podpozycji 1509 10 90 oliwa z pierwszego tłoczenia oznacza oliwę z oliwek o następujących właściwościach:

a) zawartość kwasów wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego nieprzekraczająca 3,3 g na 100 g;

b) liczba nadtlenkowa nieprzekraczająca 20 meq aktywnych 02/kg;

c) zawartość alkoholi alifatycznych nieprzekraczająca 300 mg/kg;

d) zawartość lotnych, fluorowcowanych rozpuszczalników przekraczająca w sumie 0,2 mg/kg i nieprzekraczająca 0,1 mg/kg dla każdego z rozpuszczalników;

e) współczynnik ekstynkcji K_{270} nie wyższy niż 0,250 i, po przetwarzaniu oliwy przy pomocy tlenku glinu aktywowanego, nie wyższy niż 0,10;

f) wariacja współczynnika ekstynkcji (Delta K), w obszarze 270 nm, nie wyższa niż 0,01;

g) właściwości organoleptyczne zawierające wykrywalne defekty w ramach limitów akceptacji oraz wynik w teście panelowym wyższy niż 3,5, zgodnie z załącznikiem XII do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91;

h) zawartość erytrodiolu i uvaolu nieprzekraczająca 4,5 %;

i) zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 w triglicerydach nieprzekraczająca;

j) suma transoleicznych izomerów niższa niż 0,03 %, a suma translinolenicznych + translinolenicznych izomerów niższa niż 0,03 %.

C. Podpozycja 1509 90 00 obejmuje oliwę z oliwek uzyskaną w wyniku przetwarzania oliwy z oliwek ujętej w pozycji 1509 10 10 lub 1509 10 90, zmieszaną lub niezmieszaną z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i posiadającą następujące właściwości:

a) zawartość kwasów wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego nieprzekraczająca 3,3 g na 100 g;

b) zawartość alkoholi alifatycznych nieprzekraczająca 350 mg/kg;

c) współczynnik ekstynkcji K_{270} (100) wyższy niż 0,250 i nie wyższy niż 1,20 i, po obróbce próbki przy pomocy tlenku glinu aktywowanego, wyższy niż 0,10;

d) zmienność współczynnika ekstynkcji (Delta K), w regionie 270 nm, wyższa niż 0,01 i nie wyższa niż 0,16;

e) zawartość erytrodiolu i uvaolu nieprzekraczająca 4,5 %;

f) zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 w triglicerydach nieprzekraczająca 1,5 %;

g) suma transoleicznych izomerów niższa niż 0,20 %, a suma translinolenicznych + translinolenicznych izomerów niższa niż 0,30 %.

D. Do celów podpozycji 1510 00 10, oliwy surowe oznaczają oliwy, w szczególności oliwy z wytłoczyn oliwek o następujących właściwościach:

a) zawartość kwasów wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego przekraczająca 2 g na 100 g;

b) zawartość erytrodiolu i uvaolu przekraczająca 12,0 %;

c) zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 w triglicerydach nieprzekraczająca 1,8 %;

d) suma transoleicznych izomerów niższa niż 0,20 %, a suma translinolenicznych + translinolenicznych izomerów niższa niż 0,10 %.

E. Podpozycja 1510 00 90 obejmuje oliwę uzyskaną w wyniku przetwarzania oliwy ujętej w podpozycji 1510 00 00, zmieszanej lub niezmieszanej z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, a także oliwę nieposiadającą właściwości oliwy, o której mowa w uwagach dodatkowych 2B, 2C i 2D. Oliwy z tej podpozycji muszą mieć zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych z 2 pozycji w triglicerydach nieprzekraczającą 2 %, sumę transoleicznych izomerów niższą niż 0,4 %, a sumę translinolneicznych + translinolenicznych izomerów niższą niż 0,35 %.

3. Podpozycje 1522 00 31 i 1522 00 39 nie obejmują:

a) pozostałości po przetworzeniu substancji tłuszczowych zawierających olej ze wskaźnikiem jodowym, określonym zgodnie z metodą ustaloną w załączniku XVI do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, niższym niż 70 lub wyższym niż 100;

b) pozostałości po przetworzeniu substancji tłuszczowych zawierających olej ze wskaźnikiem jodowym niższym niż 70 lub wyższym niż 100, w którym pole piku przedstawiające objętość retencji Beta-Sitosterolu (*), określone zgodnie z załącznikiem V do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, jest mniejsze niż 93 % wszystkich powierzchni pików steroli.

(*) (Delta-5,23-Stigmastadienol + Chlerosterol + Beta-Sitosterol + Sitostanol + Delta-5-Avenasterol + -Delta-5,24-Stigmastadienol).

4. Metody analityczne stosowane przy określaniu właściwości produktów, określonych powyżej, są opisane w załącznikach do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91."