VERORDENING (EEG) Nr. 183/93 VAN DE COMMISSIE

van 29 januari 1993

tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 2568/91 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening nr. 136/66/EEG van de Raad van 22 september 1966 houdende de totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector oliën en vetten (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2046/92 (2), en met name op artikel 35 bis,

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie (3), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3288/92 (4), de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden zijn vastgesteld; dat bij die verordening bovendien van hoofdstuk 15 van de gecombineerde nomenclatuur in bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad van 23 juli 1987 met betrekking tot de tarief- en statistieknomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief (5), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2505/92 van de Commissie (6), de aanvullende aantekeningen 2, 3 en 4 zijn gewijzigd;

Overwegende dat op grond van de ervaring een aantal aanpassingen en preciseringen in de analysemethoden nodig blijken; dat voorts is gebleken dat in de tekst van Verordening (EEG) nr. 2568/91 vergissingen zijn geslopen;

Overwegende dat, in verband met de nog aan de gang zijnde studies, de periode waarin de Lid-Staten eigen, wetenschappelijk verantwoorde en beproefde analysemethoden mogen toepassen, dient te worden verlengd;

Overwegende dat, gezien de ontwikkelingen in het onderzoek en met het oog op een grotere zuiverheid van de in de handel gebrachte produkten, de kenmerken van olijfolie, zoals vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. 2568/91, dienen te worden gewijzigd en de desbetreffende analysemethoden dienen te worden vastgesteld;

Overwegende dat de toepassing van de nieuwe methode enige maanden moet worden uitgesteld om de nodige omschakeling mogelijk te maken;

Overwegende dat bijgevolg Verordening (EEG) nr. 2568/91 wijziging behoeft;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor oliën en vetten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Verordening (EEG) nr. 2568/91 wordt als volgt gewijzigd:

1. In artikel 3, eerste alinea, wordt de datum 31 december 1992 vervangen door die van 28 februari 1993.

2. Artikel 5 wordt als volgt gelezen:

„*Artikel 5*

De aanvullende aantekeningen 2, 3 en 4 van hoofdstuk 15 van de gecombineerde nomenclatuur in bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad (*) worden vervangen door de aanvullende aantekeningen in bijlage XIV bij de onderhavige verordening.

(*) PB nr. L 256 van 7. 9. 1987, blz. 1.".

3. De bijlagen worden gewijzigd zoals aangegeven in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de éénentwintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

Punt 10 van de bijlage is echter van toepassing met ingang van 1 juli 1993 voor op of na die datum verpakte olijfolie.

(1) PB nr. 172 van 30. 9. 1966, blz. 3025/66.
(2) PB nr. L 215 van 30. 7. 1992, blz. 1.
(3) PB nr. L 248 van 5. 9. 1991, blz. 1.
(4) PB nr. L 327 van 13. 11. 1992, blz. 28.
(5) PB nr. L 256 van 7. 9. 1987, blz. 1.
(6) PB nr. L 267 van 14. 9. 1992, blz. 1.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 29 januari 1993.

Voor de Commissie
René STEICHEN
Lid van de Commissie

BIJLAGE

1. In de inhoudsopgave van de bijlagen wordt de titel van bijlage IV gelezen :

„Bepaling van het gehalte aan was met behulp van capillaire gaschromatografie".

2. In de inhoudsopgave wordt de titel van bijlage XIII „Bewijs van raffinage" vervangen door die van „Neutralisering en ontkleuring van olijfolie in het laboratorium".

3. In bijlage I wordt de eerste tabel vervangen door de onderstaande tabel :

„Categorie	Zuurgraad	Peroxidegetal meq O_2/kg	Gehalogeneerde oplosmiddelen mg/kg (1)	Was mg/kg	Verzadigde vetzuren 2-positie triglyceriden %	Erythrodiol + Uvaol %	Trilinoleïne %	Cholesterol %	Brassicasterol %	Campesterol %	Stigmasterol %	Betasitosterol % (2)	Δ 7-stigmasterol %	Totaal sterolen mg/kg
1. Extra olijfolie verkregen bij de eerste persing	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. Olijfolie verkregen bij de eerste persing	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. Courante olijfolie verkregen bij de eerste persing	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. Olijfolie voor verlichting verkregen bij de eerste persing	> 3,3	> 20	> 0,20	M 250	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. Geraffineerde olijfolie	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. Olijfolie	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. Olie uit afvallen van olijven	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. Geraffineerde olie uit afvallen van olijven	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. Olie uit afvallen van olijven	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 = maximum, m = minimum.

(1) Totaal maximumgehalte voor bestanddelen die zijn aangetoond met een elektronenvangstdetector. Voor individueel aangetoonde bestanddelen is het toegestane maximum 0,10 mg/kg.

(2) Delta-5,23-stigmastadianol + xerosterol + sitosterol + sitostanol + delta-5-avamesterol + delta-5,24-stigmastadianol.

Opmerking :

Wanneer de olijfolie aan een van de vereiste kenmerken niet voldoet, wordt deze olie ingedeeld in een lagere categorie."

4. In bijlage I wordt onder de tweede tabel de volgende opmerking toegevoegd :

„Voor de vaststelling van de zuiverheid moet, als K_{270} hoger is dan de limiet voor de betrokken categorie, K_{270} na behandeling van de olie over een kolom aluminiumoxide opnieuw worden bepaald."

5. In bijlage II worden aan het slot van de tekst van punt 1.5 de woorden „van de twee bepalingen" vervangen door de woorden „van twee bepalingen".

6. In bijlage IV, punt 5.1.1, worden de woorden „of zaadoliën" geschrapt.

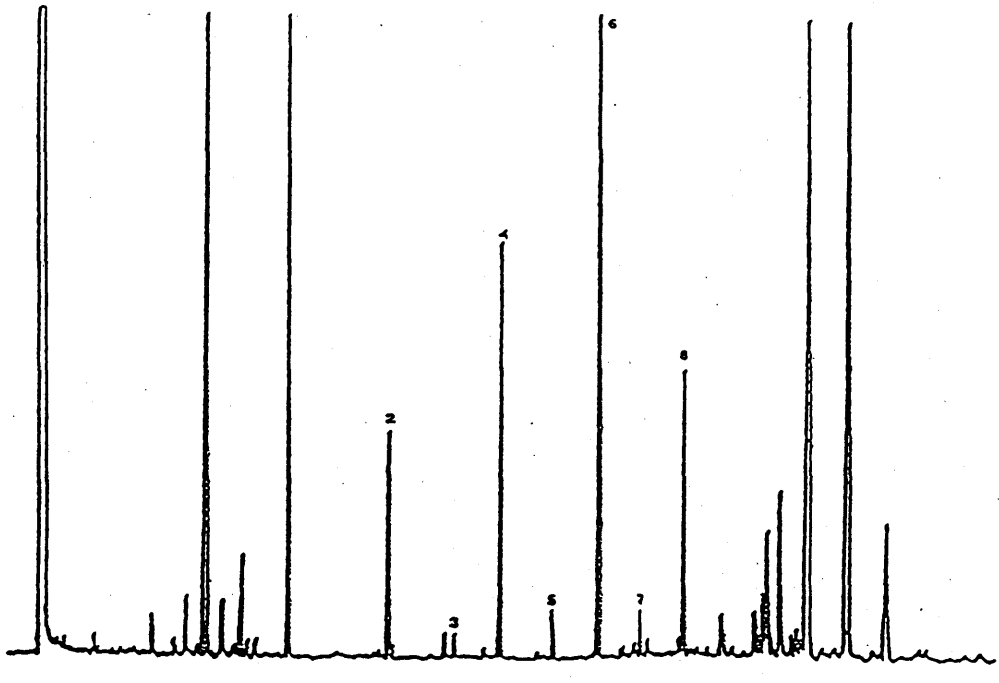
7. In bijlage IV, punt 5.2.2, worden de eerste twee zinnen vervangen door de volgende tekst:

„Breng in de ontwikkeltank een mengsel van hexaan/ethylether, 65 : 35 (v/v) tot een hoogte van ongeveer 1 cm. (*).

(*) In bijzondere gevallen dient met het oog op een goede scheiding van de banden het mengsel benzeen/acteton, 95 : 5 (v/v) als loopvloeistof te worden gebruikt.".

8. In bijlage IV, punt 5.4.5.2., wordt het getal „100" vervangen door „1 000".

9. In bijlage IV wordt in het aanhangsel figuur 1 vervangen door de volgende figuur:



Figuur 1 — *Gaschromatogram van de alcoholfractie in een olijfolie van eerste persing*

1 = eicosanol	5 = pentacosanol
2 = dicosanol	6 = hexacosanol
3 = tricosanol	7 = heptacosanol
4 = tetracosanol	8 = octacosanol

10. Bijlage IV wordt vervangen door de volgende tekst en grafiek:

„BIJLAGE IV

BEPALING VAN HET GEHALTE AAN WAS MET BEHULP VAN CAPILLAIRE GASCHROMATOGRAFIE

1. DOEL

Deze methode beschrijft een werkwijze voor de bepaling van het gehalte aan was van enkele oliën en vetten onder de beschreven omstandigheden.

De methode kan vooral worden toegepast om geperste olijfolie te onderscheiden van geëxtraheerde olijfolie (uit persafvallen van olijven).

2. PRINCIPE VAN DE METHODE

De olie of het vet, waaraan een geschikte interne standaard is toegevoegd, wordt gefractioneerd met behulp van een gehydrateerde kiezelgel-kolom. De met deze methode eerst geëlueerde fractie (met een lagere polariteit dan de triglyceriden) wordt opgevangen en vervolgens direct geanalyseerd met capillaire gaschromatografie.

3. APPARATUUR

3.1. Erlenmeyer van 25 ml.

3.2. Glazen chromatografiekolom met een interne diameter van 15,0 mm en een lengte van 30-40 cm.

3.3. Geschikte gaschromatograaf met een capillaire kolom, voorzien van een on-column injectiesysteem bestaande uit :

3.3.1. Een gethermostateerde oven waarmee de kolommen op de gewenste temperatuur kunnen worden gehouden met een nauwkeurigheid van ± 1 °C.

3.3.2. Een injector voor koude directe on-column injectie.

3.3.3. Een vlamionisatiedetector en een versterker/verzwakkereenheid.

3.3.4. Een integrerende recorder, geschikt voor gebruik met de versterker/verzwakkereenheid (3.3.3) met een responstijd van niet meer dan één seconde en met een variabele papiersnelheid.

3.3.5. Een glazen of fused-silica capillaire kolom met een lengte van 10-15 m, inwendige diameter 0,25-0,32 mm, inwendig gecoat met SE-52 of SE-54 vloeistof of equivalent in een uniforme dikte tussen 0,10 en 0,30 µm.

3.4. Een on-column 10 µl injectiespuit met geharde naald.

4. REAGENTIA

4.1. Kiezelgel 70/230 mesh, Merck artikel 7754.

Zet de kiezelgel in een moffeloven gedurende 4 uur bij 500 °C. Laat afkoelen en voeg 2 % water toe. Schud krachtig om de massa te homogeniseren. Bewaar in het donker gedurende tenminste 12 uur alvorens dit te gebruiken.

4.2. n-Hexaan, voor chromatografische doeleinden.

4.3. Ethylether, voor chromatografische doeleinden.

4.4. n-Heptaan, voor chromatografische doeleinden.

4.5. Standaardoplossing van lauryl-arachidaat, 0,1 % (m/v) oplossing in hexaan (interne standaard).

4.6. Draaggas : waterstof, gaschromatografisch zuiver.

4.7. Hulpgassen :

— waterstof, gaschromatografisch zuiver ;

— lucht, gaschromatografisch zuiver.

5. WERKWIJZE

5.1. Scheiding van de wasfractie.

5.1.1. Bereiding van de chromatografiekolom.

Suspendeer 15 g 2 % gehydrateerde kiezelgel in n-hexaan watervrij en breng dit in de kolom.

Laat uitzakken en vibreer de kolom met een elektrische vibrator om het chromatografiebed meer homogeen te maken. Leid 30 ml n-hexaan door om onzuiverheden te verwijderen.

5.1.2. Werkwijze met de chromatografiekolom.

Weeg nauwkeurig ongeveer 500 mg monster af in de de erlenmeyer van 25 ml, voeg een hoeveelheid interne standaard toe die overeenkomt met het verwachte gehalte aan was. Bijvoorbeeld : voeg 0,1 mg lauryl-arachidaat toe indien het gaat om olijfolie en 0,25-0,50 mg indien het gaat om geëxtraheerde olijfolie.

Breng het aldus bereide monster over in de volgens 5.1.1 behandelde chromatografiekolom, voeg dan achter elkaar 2 porties van elk 2 ml n-hexaan toe.

Laat dit door de kolom lopen tot boven de absorbens een laag vloeistof van 1 mm resteert. Voer dan de chromatografische elutie uit met 140 ml van een mengsel van n-hexaan/ethylether, 99 : 1, met een elutiesnelheid van ongeveer 15 druppels per 10 seconden (2,1 ml/minuut).

Damp de aldus verkregen fractie in een rotatievacuümverdamper in tot bijna droog, verwijder de laatste 2 of 3 ml met een zachte stikstofstroom en neem het residu op in 10 ml n-heptaan.

5.2. Gaschromatografische analyse

5.2.1. Voorbereidende werkzaamheden, conditionering van de kolom.

5.2.1.1. Bevestig de kolom in de gaschromatograaf, waarbij het inlaatstuk wordt aangesloten aan het on-column systeem en het uiteinde aan de detector.

Voer de gebruikelijke controle uit van het gaschromatografisch systeem (lekken in de gasvoorziening, efficiëntie van de detector en de recorder).

5.2.1.2. Indien de kolom voor de eerste keer wordt gebruikt, dient hij geconditioneerd te worden. Laat een kleine gasstroom door de kolom gaan, zet de gaschromatografische eenheid aan en verwarm geleidelijk tot een temperatuur van ten minste 20 °C boven de bij de analyse gebruikelijke temperatuur (Opmerking). Houd deze temperatuur aan gedurende tenminste 2 uur, stel vervolgens de hele apparatuur in gebruik (regeling van de gassnelheid, ontsteking van de vlam, aansluiting van de elektronische recorder, temperatuurregeling van de kolomruimte en de detector, enz.) en registreer het signaal met een gevoeligheid die tenminste twee keer groter is dan gebruikelijk bij de analyse. De basislijn moet lineair zijn, zonder enige piek en mag niet verlopen.

Een rechtlijnig negatief verloop vormt een indicatie voor lekkage bij de kolomverbindingen ; een positief verloop wijst op een onvoldoend uitgevoerde conditionering van de kolom.

Opmerking : De temperatuur van het conditioneren moet altijd ten minste 20 °C lager zijn dan de maximumtemperatuur die voor de gebruikte eluens is aangegeven.

5.2.2. Keuze van de werkomstandigheden.

5.2.2.1. Als richtlijn voor de werkomstandigheden kunnen de volgende voorwaarden dienen :

— kolomtemperatuur : start op 80 °C, opwarmen met 30 °C/minuut tot 120 °C, daarna met 5 °C/minuut tot 340 °C ;

— detectortemperatuur : 350 °C ;

— lineaire snelheid van het draaggas : waterstof 20-35 cm/s ;

— gevoeligheid : 4 tot 16 keer de minimumverzwakking ;

— gevoeligheid van de recorder : 1-2 mV volle schaaluitslag ;

— papiersnelheid : 30 cm/uur ;

— injectiehoeveelheid : 0,5-1 µl oplossing.

Deze voorwaarden kunnen afhankelijk van de karakteristieken van de kolom en van de gaschromatograaf worden gewijzigd zodanig dat chromatogrammen worden verkregen die aan de volgende eisen voldoen :

— de retentietijd van de C32 interne standaard moet ongeveer 25 ± 2 minuten zijn ;

— de meest representatieve piek van de was moet tussen 60 en 100 % van de volle schaaluitslag zijn.

5.2.2.2. De piekintegratieparameters moeten zodanig worden gekozen dat een juiste waarde van de piekoppervlakten wordt verkregen.

5.2.3. Uitvoering van de analyse

5.2.3.1. Zuig met de 10 µl injectiespuit 1 µl oplossing op. Trek de plunjer van de spuit zover uit dat de naald leeg is. Penetreer met de naald het membraan van de injectie-eenheid en injecteer snel na 1-2 seconden, verwijder daarna voorzichtig na ongeveer 5 seconden de naald.

5.2.3.2. Neem het chromatogram op tot al de pieken van de was volledig zijn geëlueerd.

De basislijn moet steeds aan de vereiste voorwaarden voldoen (5.2.1.2).

5.2.4. Identificatie van de pieken

Identificeer de verschillende pieken op basis van de retentietijden en door vergelijking met wasmengsels met een bekende retentietijd, die onder dezelfde omstandigheden zijn geanalyseerd.

In figuur 1 wordt een chromatogram getoond van wassen in een koud geperste olijfolie.

5.2.5. Kwantitatieve evaluatie

5.2.5.1. Bereken met de integrator de piekoppervlakten van de interne standaard en de C40-C46 alifatische esters.

5.2.5.2. Bereken de wasconcentratie van elke individuele ester in mg/kg vethoudend materiaal als volgt :

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

waarin : A_x = piekoppervlak van de ester ;

A_s = piekoppervlak van lauryl-arachidaat ;

m_s = massa van het toegevoegde lauryl-arachidaat, in milligram ;

m = massa van het onderzochte monster, in gram.

6. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

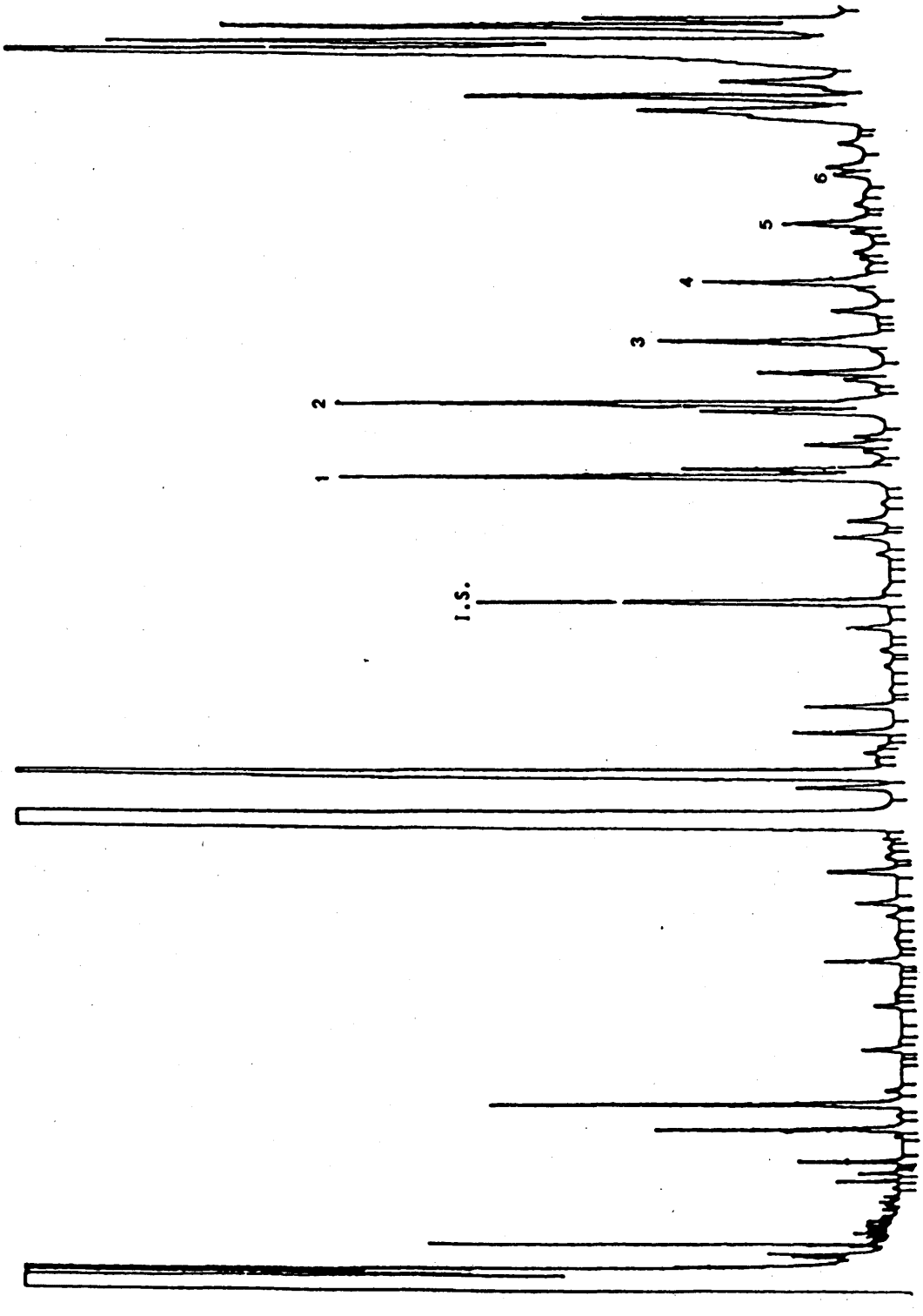
Geef de gehaltes van de verschillende wassen en tevens het totaal op in mg/kg vethoudend materiaal.

AANHANGSEL

Bepaling van de lineaire snelheid van het draaggas

Injecteer 1-3 µl methaan (of propaan) in de onder normale omstandigheden werkende gaschromatograaf en meet de tijd die deze stof nodig heeft om door de kolom te gaan vanaf het moment van injectie tot het verschijnen van de piek (tm).

De lineaire snelheid van het draaggas in cm/s wordt gegeven door L/tm, waarbij L de lengte van de kolom in centimeters en tm de gemeten tijd in seconden is.



FIGUUR 1: *Gaschromatogram van de wasfractie in een olijfolie van eerste persing*

I.S. = Interne Standaard Ester C32
1 = Esters C36
2 = Esters C38
3 = Esters C40
4 = Esters C42
5 = Esters C44
6 = Esters C46."

11. In bijlage V, punt 4.11, wordt het getal „5 %" vervangen door „2 %".

12. In bijlage V, punt 5.1.1, eerste alinea worden de woorden „zaadoliën of" geschrapt.

13. In bijlage V, punt 5.1.1, derde alinea, worden de woorden „Dierlijke of plantaardige oliën en vetten" vervangen door het woord „Oliën".

14. In bijlage V worden aan het slot van de tekst van punt 5.1.1 de volgende woorden toegevoegd:
„of moet in plaats van cholestanol betulinol worden gebruikt".

15. Bijlage V, punt 5.4.5.2: (deze correctie geldt niet voor de Nederlandstalige versie).

16. Bijlage VI, punt 6: (deze correctie geldt niet voor de Nederlandstalige versie).

17. In bijlage IX wordt punt 3.4 als volgt gelezen:
„3.4. Chromatografiekolom waarvan het bovenste gedeelte 270 mm lang is en een doorsnede heeft van 35 mm en het onderste gedeelte 270 mm lang met een doorsnede van 10 mm.".

18. In bijlage IX, punt 4.1, wordt het tweede streepje geschrapt.

19. In bijlage XIII wordt de titel „Bewijs van raffinage" vervangen door „Neutralisering en ontkleuring van olijfolie in het laboratorium".

20. Bijlage XIV wordt als volgt gelezen:

„BIJLAGE XIV

AANVULLENDE AANTEKENINGEN 2, 3 EN 4 VAN HOOFDSTUK 15 VAN DE GECOMBINEERDE NOMENCLATUUR

2.A. Als olijfolie in de zin van de posten 1509 en 1510 wordt enkel aangemerkt olie die uitsluitend afkomstig is van de behandeling van olijven en die wat het gehalte aan vetzuren en sterolen volgens de analysegegevens betreft de volgende kenmerken heeft:

Tabel I: Vetzuurgehalte in gewichtsprocent van het totale gehalte aan vetzuren		Tabel II: Sterolgehalte in gewichtsprocent van het totale gehalte aan sterolen		
Myristinezuur	M 0,1	Cholesterol	M 0,5	
Linoleenzuur	M 0,9	Brassicasterol	M 0,2	
Arachidezuur	M 0,7	Campesterol	M 4,0	
Eicosaanzuur	M 0,5	Stigmasterol (1)	<	Campesterol
Beheenzuur	M 0,3	Betasitosterol (2)	m 93,0	
Lignocerinezuur	M 0,5	Delta-7-stigmastzerol	M 0,5	

m = minimum
M = maximum

(1) Deze voorwaarde geldt niet voor lampolie (onderverdeling 1509 10 10) en voor ruwe olie (onderverdeling 1510 00 10).

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

Tot olijfolie in de zin van de posten 1509 en 1510 worden niet gerekend chemisch gewijzigde olijfolie (met name opnieuw veresterde olijfolie) en mengsels van olijfolie met olie van een andere soort. De aanwezigheid van opnieuw veresterde olijfolie of olie van een andere soort wordt vastgesteld met behulp van de in de bijlagen V, VII, X A en X B van Verordening (EEG) nr. 2568/91 beschreven methoden.

B. Als olijfolie in de zin van onderverdeling 1509 10 worden enkel aangemerkt de in de hiernavolgende punten I en II gedefinieerde oliën uit olijven die zijn verkregen langs zuiver mechanische weg of via andere natuurkundige procédés onder omstandigheden, met name thermische, waardoor de kwaliteit van de olie niet wordt aangetast, en die geen andere behandeling hebben ondergaan dan wassen, decanteren, centrifugeren en filtreren, met uitsluiting van oliën die uit olijven zijn verkregen met gebruikmaking van oplosmiddelen (post 1510).

I. Als „olijfolie voor verlichting verkregen bij de eerste persing (lampolie)" in de zin van onderverdeling 1509 10 10 wordt, ongeacht het zuurgehalte, aangemerkt olijfolie met de volgende kenmerken :

a) gehalte aan alifatische alcoholen, ten hoogste 400 mg/kg ;

b) gehalte aan erythrodiol + uvaol, ten hoogste 4,5 % ;

c) gehalte aan verzadigde vetzuren op de 2-positie van de triglyceriden, ten hoogste 1,3 % ;

d) som van de trans-isomeren van oliezuur ten hoogste 0,10 % en som van de trans-isomeren van linolzuur + linoleenzuur ten hoogste 0,10 % ;

e) en/of een of meer van de volgende kenmerken :

1) peroxidegetal, meer dan 20 meq actieve zuurstof/kg ;

2) totaalgehalte aan vluchtige gehalogeneerde oplosmiddelen, meer dan 0,2 mg/kg of in ieder geval meer dan 0,1 mg/kg voor een ervan ;

3) een extinctie-coëfficiënt K_{270} hoger dan 0,25 en, na behandeling van de olie over een kolom geactiveerd aluminiumoxide, niet hoger dan 0,11 ; oliën met een gehalte aan vrije vetzuren, berekend als oliezuur, hoger dan 3,3 g/100 g mogen na behandeling over een kolom geactiveerd aluminiumoxide volgens de methode in bijlage IX van Verordening (EEG) nr. 2568/91 een extinctie-coëfficiënt K_{270} hebben hoger dan 0,10 ; in dat geval moeten de oliën, na neutralisering en ontkleuring in het laboratorium, de volgende kenmerken hebben :

— extinctie-coëfficiënt K_{270} niet hoger dan 1,20,

— variatie van de extinctie-coëfficiënt (Delta K) in de nabijheid van 270 nm hoger dan 0,01 en niet hoger dan 0,16, d.w.z. :

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

K_m = de extinctie-coëfficiënt bij de golflengte van het maximum van de absorptiecurve in de nabijheid van 270 nm,

K_{m-4} en K_{m+4} = de extinctie-coëfficiënten bij de golflengten die 4 nm lager, respectievelijk 4 nm hoger zijn dan die bij K_m ;

4) organoleptische kenmerken waarbij onvolkomenheden waarneembaar zijn met een intensiteit die de aanvaardbaarheidsgrens overschrijdt en een door het proefpanel volgens de methode in bijlage XII van Verordening (EEG) nr. 2568/91, vastgesteld beoordelingscijfer beneden 3,5.

II. Als „andere olijfolie verkregen bij de eerste persing" in de zin van onderverdeling 1509 10 90 wordt aangemerkt olijfolie met de volgende kenmerken :

a) zuurtegraad, berekend als oliezuur, ten hoogste 3,3 g/100 g ;

b) peroxidegetal, ten hoogste 20 meq actieve zuurstof/kg ;

c) gehalte aan alifatische alcoholen, ten hoogste 300 mg/kg ;

d) totaalgehalte aan vluchtige gehalogeneerde oplosmiddelen, ten hoogste 0,2 mg/kg en in ieder geval ten hoogste 0,1 mg/kg voor ieder ervan ;

e) extinctie-coëfficiënt K_{270} niet hoger dan 0,25 en, na behandeling van de olie over een kolom geactiveerd aluminiumoxide, ten hoogste 0,10 ;

f) variatie van de extinctie-coëfficiënt (Delta K) in de nabijheid van 270 nm, ten hoogste 0,01 ;

g) organoleptische kenmerken waarbij onvolkomenheden waarneembaar zijn met een intensiteit die de aanvaardbaarheidsgrens niet overschrijdt en een door het proefpanel, volgens de methode in bijlage XII van Verordening (EEG) nr. 2568/91, vastgesteld beoordelingscijfer van minstens 3,5 ;

h) gehalte aan erythrodiol + uvaol, ten hoogste 4,5 % ;

i) gehalte aan verzadigde vetzuren op de 2-positie van de triglyceriden, ten hoogste 1,3 % ;

j) som van de trans-isomeren van oliezuur ten hoogste 0,03 % en som van de trans-isomeren van linolzuur + linoleenzuur ten hoogste 0,03 %.

C. Als olijfolie in de zin van onderverdeling 1509 90 00 wordt aangemerkt olijfolie die is verkregen door behandeling van olie van de onderverdelingen 1509 10 10 en/of 1509 10 90, ook indien versneden met olijfolie verkregen bij de eerste persing, en die de volgende kenmerken heeft:

a) zuurtegraad, berekend als oliezuur, ten hoogste 3,3 g/100 g;

b) gehalte aan alifatische alcoholen, ten hoogste 350 mg/kg;

c) extinctie-coëfficiënt K_{270} hoger dan 0,25 en ten hoogste 1,20, en, na behandeling van de olie over een kolom geactiveerd aluminiumoxide, hoger dan 0,10;

d) variatie van de extinctie-coëfficiënt (Delta K) in de nabijheid van 270 nm, hoger dan 0,01 en niet hoger dan 0,16;

e) gehalte aan erythrodiol + uvaol, ten hoogste 4,5 %;

f) gehalte aan verzadigde vetzuren op de 2-positie van de triglyceriden, ten hoogste 1,5 %;

g) som van de trans-isomeren van oliezuur ten hoogste 0,20 % en som van de trans-isomeren van linolzuur + linoleenzuur ten hoogste 0,30 %.

D. Als ruwe oliën in de zin van onderverdeling 1510 00 10 worden met name aangemerkt de oliën uit afvallen van olijven met de volgende kenmerken:

a) zuurtegraad, berekend als oliezuur, gelijk aan of hoger dan 2 g/100 g;

b) gehalte aan erythrodiol + uvaol, gelijk aan of hoger dan 12 %;

c) gehalte aan verzadigde vetzuren op de 2-positie van de triglyceriden, ten hoogste 1,8 %;

d) som van de trans-isomeren van oliezuur ten hoogste 0,20 % en som van de trans-isomeren van linolzuur + linoleenzuur ten hoogste 0,10 %.

E. Als oliën van onderverdeling 1510 00 90 worden aangemerkt zowel de oliën die zijn verkregen door behandeling van de oliën van onderverdeling 1510 00 10, ook indien versneden met olijfolie verkregen bij de eerste persing, als de oliën die niet de kenmerken hebben als bedoeld in de aanvullende aantekeningen 2.B, 2.C en 2.D, op voorwaarde dat het gehalte aan verzadigde vetzuren op de 2-positie van de triglyceriden ten hoogste 2 % bedraagt en de som van de trans-isomeren van oliezuur niet hoger is dan 0,40 % en die van de trans-isomeren van linolzuur + trans-linoleenzuur niet hoger dan 0,35 %.

3. Tot de onderverdelingen 1522 00 31 en 1522 00 39 behoren niet:

a) afvallen, afkomstig van de bewerking van vetstoffen, die olie bevatten waarvan het joodgetal, bepaald volgens de in bijlage XVI van Verordening (EEG) nr. 2568/91 vastgestelde methode, kleiner is dan 70 of groter dan 100;

b) afvallen, afkomstig van de bewerking van vetstoffen, die olie bevatten met een joodgetal tussen 70 en 100, maar waarbij het oppervlak van de piek die overeenkomt met de retentietijd van betasitosterol (*), bepaald volgens de methode in bijlage V van Verordening (EEG) nr. 2568/91, minder bedraagt dan 93 % van het totale oppervlak van de sterolpieken.

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

4. Voor de vaststelling van de kenmerken van bovengenoemde produkten worden de analysemethoden gebruikt die zijn beschreven in de bijlagen bij Verordening (EEG) nr. 2568/91.".