

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 183/93 НА КОМИСИЯТА

от 29 януари 1993 година

относно изменение на Регламент (ЕИО) № 2568/91 относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и относно съответните методи за анализ

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаването на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент 136/66/ЕИО на Съвета от 22 септември 1966 г. относно създаване на обща организация на пазара на масла и мазнини¹, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 2046/92², и по-специално член 35а от него.

като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 2568/91 на Комисията³, последно изменен с Регламент № 32/88/92⁴, определя характеристиките на различните видове маслиново масло и маслиново масло от остатъчен материал и относно съответните методи за анализ; като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 2568/91 изменя допълнителните бележки 2, 3 и 4 към глава 15 от Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 г. относно тарифната и статистическа номенклатура и относно общата митническа тарифа⁵, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 2505/92 на Комисията⁶;

като има предвид, че с оглед придобития опит методите за анализ следва да се адаптират или да бъдат определени с по-голяма точност в някои случаи; като има предвид, че в Регламент (ЕИО) № 2568/91 очевидно са допуснати грешки;

като има предвид, във връзка с провеждащите се понастоящем проучвания, периодът, през който държавите-членки могат да използват научно потвърдени национални методи за анализ, следва да бъде продължен;

като има предвид, че поради развитието в изследванията характеристиките на маслиновото масло, определени в Регламент (ЕИО) № 2568/91, следва да се коригират с оглед по-добро гарантиране на чистотата на продаваните продукти и определянето на съответните методи за анализ;

като има предвид, че за да се направи възможно въвеждането на средствата, необходими за прилагане на новия метод, влизането му в сила следва да бъде отложено с няколко месеца;

¹ ОВ L 72, 30.9.1966 г., стр. 3025/66.

² ОВ L 215, 30.7.1992 г., стр. 1.

³ ОВ L 248, 5.9.1991 г., стр. 1.

⁴ ОВ L 327, 13.11.1992 г., стр. 28.

⁵ ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.

⁶ ОВ L 267, 14. 9.1992 г., стр. 1.

като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 2568/91 следва да бъде изменен;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет за масла и мазнини,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регламент (ЕИО) № 2568/91 се изменя, както следва:

1. В първия параграф на член 3 „31 декември 1992 г.” се заменя със „28 февруари 1993 г.”;
2. Член 5 се заменя със следното:

„Член 5

Допълнителни бележки 2, 3 и 4 към глава 15 на Комбинираната номенклатура, съдържаща се в приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета* , се заменя с текста, съдържащ се в приложение XIV към настоящия регламент.

3. Приложенията се изменят, както е предвидено в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на 21-вия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Все пак, точка 10 от приложението се прилага от 1 юли 1993 г. по отношение на маслиново масло, пакетирано към тази дата.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 29 януари 1993 година.

За Комисията:
René STEICHEN
Член на Комисията

* ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. В списъка с приложенията заглавието на приложение IV се изменя на: „Определяне на восъчното съдържание с газово-течна хроматография на капилярна колона”.
2. В резюмето заглавието на приложение XIII „Доказателство за извършено рафиниране” се заменя с „Неутрализация и обезцветяване на маслиново масло в лаборатория”.
3. Първата таблица в приложение I се заменя със следната таблица:

Категория	Вид кисели нност meq %	Перок сидно число meq/O ₂ /kg	Халог енира ни разтво рител и mg/kg ¹	Восъц и mg/kg	Насит ени мастн и кисел ини в позиц ия 2 на тригл ицери дите %	Еритр одиол + уваол %	Три- линол еин %	Холе- стерол %	Браси ка- стерол %	Кампе стерол %	Стигм а стерол %	Бета- сито стерол % ²	Делта -7- стигм а стерол %	Общо колич ество стерол и mg/kg
1. Екстра необработено маслиново масло(virgin)	М 1,0	М 20	М 0,20	М 250	М 1,3	М 4,5	М 0,5	М 0,5	М 0,2	М 4,0	< Camp.	m 93,0	М 0,5	m 1000
2. Необработено маслиново масло (virgin)	М 2,0	М 20	М 0,20	М 250	М 1,3	М 4,5	М 0,5	М 0,5	М 0,2	М 4,0	< Camp.	m 93,0	М 0,5	m 1000

3. Обикновен необработено маслиново масло (virgin)	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. Необработено маслиново масло (virgin) за осветление	> 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. Рафинирано маслиново масло	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. Маслиново масло	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. Сурово маслиново масло от остатъчен материал	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. Рафинирано маслиново масло от остатъчен материал	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. Маслиново масло от остатъчен материал	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 = максимум, m = минимум

¹ Обща горна граница за съединения, установени с електронен детектор. За индивидуално установени компоненти горната граница е 0,10 mg/kg.

² Делта-5,23-стигмастодиенол + хлестерол + ситостерол + ситостанол + делта-5-авенастерол + delta-5,24 стигмастодиенол.

Забележка:

Маслото следва да се отхвърли, ако някоя от характеристиките му е извън установените граници.

4. Към втората таблица в приложение I се добавя следната бележка под линия:

„С цел установяване на чистотата, ако K_{270} надхвърля границата за съответната категория, стойността му се установява отново след поставяне в двуалуминиев триокис.”

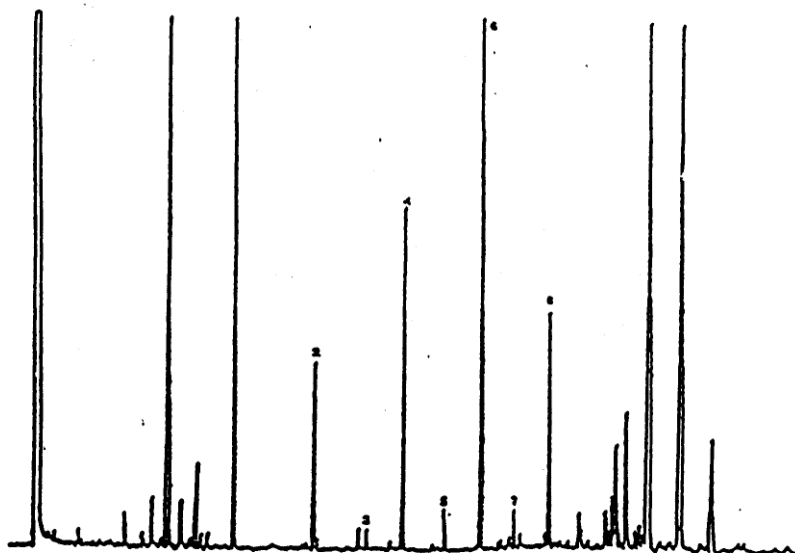
5. В приложение II, точка 1.5 заключителните думи „от двете калкулации” се заменят със „от две калкулации”.

6. В приложение IV, точка 5.1.1 думите „или масло от семена” се заличават.

7. В приложение IV, точка 5.2.2 първите две изречения се заменят със следния текст: „Разтвор с обемно съотношение 65:35 на хексан и етилов етер се въвежда в отделителната камера до приблизителна дълбочина от 1 cm.”

8. В приложение IV, точка 5.2.5.2, цифрата „100” се заменя от „1000”, като изразът „в квадратни милиметри” се заличава.

9. В допълнението към приложение IV фигура 1 се заменя със следното:



Фиг. 1. Хроматограма на алкохолната фракция на чист необработено маслиново масло

1 = ейкозано	5 = пентакозано
2 = декозано	6 = хексакозано
3 = трикозано	7 = хептакозано
4 = тетракозано	8 = октакозано

10. Приложение IV се заменя със следния текст и диаграма:

* В подобни специални случаи се използва обемно съотношение 95:5 елюентна смес от бензол и ацетон за постигане по-добро разделение на лентите”.

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ВОСЪЧНОТО СЪДЪРЖАНИЕ ПОСРЕДСТВОМ ГАЗОВО-ТЕЧНА ХРОМАТОГРАФИЯ С КАПИЛЯРНА КОЛОНА

1. ОБХВАТ

Този метод описва процедурата за установяване на восъчното съдържание на някои масла и мазнини при съответните опитни условия.

Методът може да се използва специално за разграничаване на маслиново масло, получено чрез пресоване и маслиново масло, получено чрез екстракция (масло от маслиново кюспе).

2. ПРИНЦИП

Добавяне на подходящ вътрешен стандарт към мазнина или масло, след което се разделя на фракции посредством хроматография с колона с хидриран силициев гел.

3. АПАРАТУРА

3.1. Ерлен-майерова епруветка от 25 ml.

3.2. Стъклена колба за хроматография, с вътрешен диаметър 15 mm и дължина 30 - 40 cm.

3.3. Подходящ газово-течен хроматограф с капилярна колба, снабдена със система за директно въвеждане в колбата, състояща се от следното:

3.3.1. Пещ с термостат за колбите, с капацитет да поддържа необходимата температура с точност до 1°C

3.3.2. Студен инжектор за пряко въвеждане в колбата.

3.3.3. Детектор с пламъчно йонизиране и конвертор-усилвател.

3.3.4. Записващо-интегриращо устройство, приспособено за работа с конвертора-усилвател (3.3.3.), степен на реагиране под 1 секунда, с променлива скорост на хартията.

3.3.5. Капилярна колба, стъклена или от силициева сплав, с дължина от 10 до 15 m и вътрешен диаметър от 0,25 до 0,32 mm, с вътрешно покритие от течност SE-52 или SE-54 или нейни еквиваленти, с еднаква дебелина на слоя от 0,10 до 0,30 µm.

3.4. Микроспринцовка, приспособена за инжектиране в колба с капацитет от 10 µl, снабдена със закалена игла.

4. РЕАГЕНТИ

4.1. Силициев гел, сито 70/230, позиция 7754 по Мерк.

Гелът се поставя във фурна на 500 °C в продължение на 4 часа. Остава се да се охлади, след това се добавя 2 % вода. Разклаща се до получаване на хомогенна каша. Държи се на тъмно най-малко 12 часа преди използване.

4.2. n-хексан за хроматографията.

4.3. Етилов етер за хроматографията.

4.4. n-хептан за хроматографията.

4.5. Стандартен разтвор на лаурил, арахидат, минимум 0,1 % (m/v) в хексан (вътрешен стандарт).

4.6. Газ-носител: водород, чист, за газово-течната хроматография.

4.7. Помощни газове:

- чист водород, за газово-течната хроматография;
- чист въздух, за газово-течната хроматография.

5. ПРОЦЕДУРА

5.1. Отделяне на восъчната фракция.

5.1.1. Подготовка на хроматографската колба

Разтваря се 15 гр. силициев гел, хидриран в 2 % в анхидриден n-хексан и се въвежда в колбата.

Оставя се да се утаи. Утаяването се завършва с помощта на електрически шейкър, за да придадете по-голяма хомогенност на хроматографската лента. Вливат се 30 ml n-хексан, така че да се отстранят всички примеси.

5.1.2. Хроматография в колба.

Претегля се точно 500 mg от пробата в 25-милилитрова колба и се добавете подходящо количество вътрешен стандарт в зависимост от предполагаемото съдържание на восък, добавя се 0,1 mg лаурил арахидат в слечай на маслиново масло и от 0,25 до 0,50 mg в случай масло от маслиново кюспе.

Прехвърлете подготвената проба в хроматографската колба, подготвена в съответствие с точка 5.1., с помощта на две части от 2 ml. n-хексан.

Оставя се разтворителят да изплува до 1 mm. над горното ниво на абсорбента. След това се започва хроматографското елюиране; събират се 140 ml. от разтвора n-хексан /етилов етер, в съотношение 99:1, при дебит от около 15 капки на всеки 10 секунди (2.1 ml/минута).

Изушава се получената фракция в ротационен изпарител до отстраняването на почти целия разтворител. Последните два или три милилитра от разтворителя се отстраняван с помощта на слаб азотен ток, след което се добавят 10 ml n-хептан.

5.2. Газово-течен хроматографски анализ

5.2.1. Предварителна процедура, подготовка на колбата.

5.2.1.1. Монтира се колбата към газово-течния хроматограф, като се свързва входящият отвор към системата за връзка с колбата, а изходящият отвор - към детектора.

Проверява се апаратура за газово-течна хроматография (функциониране на газовите серпентини, работа на детектора и записващото устройство и т.н.).

5.2.1.2. Ако колбата се използва за първи път, препоръчително е да бъде доведена до работно състояние. Прокарва се малък поток от газ през нея, след което се включва апаратурата за газово-течна хроматография. Постепенно се увеличава температурата до минимум 20°C над работната температура (виж *забележката*). е Тази температура се поддържа в продължение на минимум два часа, след което апаратурата се регулира до

работни условия (регутира се притокът на газ, запалва се пламъкът, свързва се към електронното записващо устройство, регулира се температурата на пещта за колбата, регулира се детектора и др.). Записва се сигналът при чувствителност минимум два пъти по-висока от изискваната за осъществяване на анализа. Основната графика трябва да бъде линейна, да няма никакви пикови точки и да отразява всички отклонения.

Негативните праволинейни отклонения показват, че свързките с колбата не са в необходимото състояние; позитивните отклонения показват, че колбата не е била доведена до работно състояние по правилния начин.

Забележка: При подготовката се поддържа температурата по всяко време с минимум 20°C под максималната температура, препоръчана за използвания елюент.

5.2.2. Избор на работни условия

5.2.2.1. Работните условия трябва да отговарят на следните общи изисквания:

- температура на колбата: 80°C първоначално, окачваща се с 30°C/минута до 120°C след това се програмира покачване с 5°C/минута до 340°C,
- температура на детектора: 350°C,
- линейна скорост на газа-носител: водород, 20 до 35 cm/секунда,
- чувствителност на инструмента: от 4 до 16 пъти по-голяма от минималното затихване,
- чувствителност на записващо устройство: 1-2 mV, от долния край на скалата,
- скорост на хартията: 30 cm/час,
- инжектирано количество: 0,5-1 µl разтвор.

Тези условия могат да претърпят изменения в зависимост от характеристиките на колбата и на газово-течната хроматографска апаратура (с цел получаване на хроматограми, отговарящи на следните изисквания: време за задържане на вътрешния стандарт С32 трябва да бъде 25±2 минути, като най-представителната върхова точка за восъците трябва да лежи между 60 и 100 % от дъното на скалата).

5.2.2.2. Определят се пиковите интеграционни параметри по такъв начин, че да получат правилна оценка на съответните върхови области.

5.2.3. Провеждане на анализа.

5.2.3.1. Взема се един µl от разтвора с помощта на 10 µl-микроспринцовка; изтегля се буталото до изпразване на иглата. Вкарва се иглата на спринцовката в инжекционната система и се инжектира бързо след 1 или 2 секунди. След около 5 секунди леко се изтегля иглата.

5.2.3.2. Продължавайте записването до пълното елюиране на восъците.

Базовата линия трябва винаги да отговаря на изискванията (5.2.1.2.).

5.2.4. Определяне на пиковите стойности

Определят се пиковите стойности на периодите на задържане, като се сравняват с тези на восъчни смеси, чиито стойности на периодите на задържане са известни, като последните са анализирани при еднакви условия.

Фиг. 1 представя восъчната хроматограма на необработено маслиново масло.

5.2.5. Качествен анализ.

5.2.5.1. Определят се площите на пиковите стойности в съответствие с вътрешния стандарт и алифатните естери от C40 до C46 с помощта на интегратора.

5.2.5.2. Определя се въздушното съдържание на всеки един от естерите в mg/kg от мазнината, с помощта на следната формула:

$$\text{естер (ммг/кг)} = \frac{A_x \cdot m_s \cdot 100}{A_s \cdot m}$$

Където: A_x = площта на пиковата стойност на всеки естер;

A_s = площта на пиковата стойност на лаурил арахидата;

m_s = масата на добавения лаурил арахидат, в mg;

m = на масата на взетата за установяване проба, в грамове

6. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

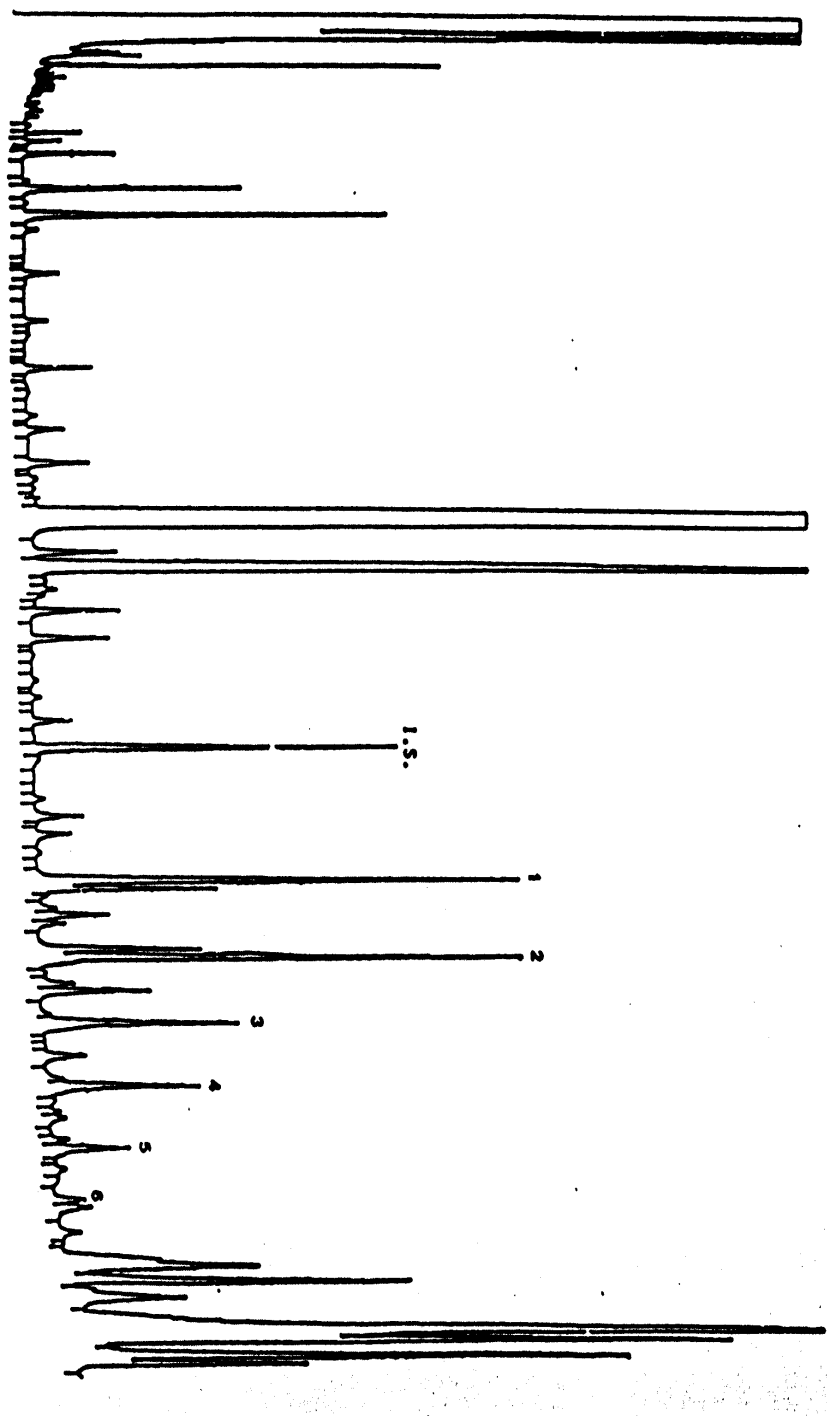
Отразяват се различните съдържания на восък, както и сбора на тези съдържания, в mg/kg. мазнина.

ДОПЪЛНЕНИЕ

Определяне на линейната скорост на газа

Инжектират се от 1 до 3 μ l метан (пропан) в газово-течната хроматографска апаратура след настройването ѝ спрямо нормалните работни условия. Измерва се времето, за което газът преминава през колбата от момента на инжектирането му до появяването на пиковата стойност (t_M).

Линейната скорост в cm/сек. се дава чрез формулата L/t_M , в която L е дължината на колоната в сантиметри, а t_M е измереното в секунди време.



ФИГУРА 1: *Восъчна хроматография на чисто маслиново масло*

V.S. = вътрешен стандарт естер C_{32}

1 = естери C_{36} ,

2 = естери C_{38} ,

3 = естери C_{40} ,

4 = естери C_{42} ,

5 = естери C_{44} ,

6 = естери C_{46} ."

11. В приложение V, точка 4.11, „5 %” се заменя с „2 %”.
12. В приложение V, точка 5.1.1., първата алинея, „масла от семена или” се заличава.
13. В приложение V, точка 5.1.1., третата алинея „животински или растителни масла и мазнини” се заменя с „масла”.
14. В приложение V, точка 5.1.1, in fine, се добавя следният текст:
„или е необходимо да се използва бетулинол вместо холестанол”.
15. В приложение v, точка 5.4.5.2., „в квадратни милиметри” се заличава.
16. В приложение vi, точка 6., „в квадратни милиметри” се заличава.
17. В приложение IX, точка 3.4. се заменя със следния текст:
„3.4. Хроматографска колба, чиято горна част е с дължина 270 mm и диаметър 35 mm, а долната ѝ част е с дължина 270 mm и диаметър приблизително 10 mm.”
18. В приложение IX, точка 4.1., второто тире се заличава.
19. В приложение XIII заглавието „Доказателство за извършено рафиниране” се заменя със следния текст: „Неутрализация и обезцветяване на маслиново масло в лаборатория”.
20. Приложение XIV се заменя със следното:

„Приложение XIV

**ДОПЪЛНИТЕЛНИ БЕЛЕЖКИ 2, 3 и 4 КЪМ ГЛАВА 15 ОТ КОМБИНИРАНАТА
НОМЕНКЛАТУРА**

2.A. Позиции 1509 и 1510 включват само маслата, получени единствено при преработка на маслини, чийто киселинен и стеролен състав има следните аналитични характеристики:

Таблица I – Състав на мастните киселини като % от общото съдържание на мастните киселини	Таблица II - Състав на стеролите като % от общото съдържание на стероли
Миристинова киселина М 0,1	Холестерол М 0,5
Линоленова киселина М 0,9	Брасикастерол М 0,2
Арахидонова киселина М 0,7	Кампестерол М 4,0
Ойкозенонова киселина М 0,5	Стигмастерол ¹ < кампестерол
Бееникова киселина М 0,3	Бета-ситостерол ²² m 93,0
Лигноцеринова киселина М 0,5	Делта-7- стигмастерол М 0,5

М = максимум

m = минимум

¹ Условието не е налице за необработеното маслиново масло за осветление (подпозиция 1909 10 10), както и за маслото от маслиново кюспе (подпозиция 1510 00 10).

² Делта -5,23- стигмастадиенол + клеростерол + бета-ситостерол + ситостанол + делта-5-авенастерол + делта-5,24- стигмастадиенол.

Позиции 1509 и 1510 не включват химически преработено маслиново масло (и по-специално ре-естерифицирано маслиново масло) и смесите от маслиново масло и други масла. Наличието на ре-естерифицирано маслиново масло и други масла се установява посредством методите, включени в приложения V, VIII, X А и X Б към Регламент (ЕИО) № 2568/91.

Б. Подпозиция 1509 10 включва само маслиново масло, определено в раздели I и II по-долу, получен единствено посредством механични или други физически средства при условия, и особено топлинни условия, които не водят до нарушаване качествата на маслото и които не са били обект на никаква друга преработка освен измиване, декантиране, центрофугиране или филтриране. Маслата, получени от маслини посредством използването на разтворители, са включени в позиция 1510.

I. По смисъла на подпозиция 1509 10 10 „необработено маслиново масло за осветление”, независимо от неговата киселинност, означава маслиново масло със следните характеристики:

а) съдържание на алифатни алкохоли, не по-голямо от 400 mg/kg;

б) съдържание на еритродиол и уваол под 4,5 %;

в) съдържание на наситени мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите, не по-голямо 1.3 % и/или;

г) сборът от олеинови трансизомери е не по-голям от 0,10 %, а сборът линолеинови трансизомери + олеинови трансизомери е не по-голям от 0,10 %;

д) една или повече от следните характеристики:

(i) пероксидно число, по-голямо от 20 mEq активен кислород на kg;

(ii) общо съдържание на летливи халогенирани разтворители, по-голямо от 0.1 mg/kg за всеки един от тях.

(iii) коефициент на екстинкция K_{270} (100) по-голям от 0,250, а след обработка на маслото с активиран алуминиев оксид - не по-голям от 0,11. Фактически някои мазнини със съдържание на свободни мастни киселини, изразено като олеинова киселина, надхвърлящо 3,3 g на 100 g, могат след преминаване през активиран алуминиев оксид в съответствие с метода, съдържащ се в приложение IX към Регламент (ЕИО) № 2568/91, да имат коефициент на екстинкция K_{270} надвишаващ 0,10. В такъв случай след неутрализация и обезцветяване в лабораторията в съответствие с метода, посочен в приложение XIII към цитирания регламент, те трябва да притежават следните характеристики:

- коефициент на екстинкция K_{270} , не по-голям от 1.20,

- изменение на коефициента на екстинкция (Делта К) в областта на 270 nm по-високо от 0q01, но не по-високо от 0q16, т.е.:

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

K_m = коефициент на екстинкция на дължина на вълната на пика на абсорбционната крива в областта на 270 nm,

K_{m-4} а K_{m+4} = коефициентите на екстинкция на дължини на вълната 4 nm по-ниско и по-високо от дължина на вълната K_m ;

- (iv) органолептични качества, включващи разпознаваеми дефекти, надхвърлящи определените допустими граници, както и общ резултат от изпитванията, провеждани от дегустационна комисия, по-нисък от 3.5 в съответствие с разпоредбите на приложение XII към Регламент (ЕИО) № 2568/91.

II. По смисъла на подпозиция 1509 10 90 „необработено маслиново масло (virgin)” означава маслиново масло, притежаващо следните характеристики:

- а) киселинно съдържание, изразено в олеинова киселина, не по-голямо от 3,3 g на 100 g;
- б) пероксидно число, не по-голямо от 20 mEq активен O₂/kg;
- в) съдържание на алифатни алкохоли, не по-голямо от 300 mg/kg;
- г) общо съдържание на летливи халогенирани разтворители, не по-голямо от 0.2 kg/kg и не по-голямо от 0,1 mg/kg за всеки един от тях;
- д) коефициент на екстинкция K₂₇₀, не по-голям от 0.250, а след обработка на маслото с активиран алуминиев оксид, не по-голям от 0q10;
- е) изменение на коефициента на екстинкция (Делта К), в областта на 270 nm, не по-голямо от 0,01.
- ж) органолептични качества, включващи разпознаваеми дефекти, надхвърлящи определените допустими граници, както и общ резултат от изпитванията, провеждани от дегустационна комисия, по-нисък от 3,5 в съответствие с разпоредбите на приложение XII към Регламент (ЕИО) № 2568/91.
- з) съдържание на еритродиол и уваол, не по-голямо от 4,5 %;
- и) съдържание на наситени мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите, не по-голямо от 1,3 %;
- й) сборът от олеинови трансизомери е не по-голям от 0,05 %, а сборът линолеинови трансизомери + олеинови трансизомери е не по-голям от 0,03 %.

В. Подпозиция 1509 90 00 включва маслиново масло, получено от обработката на маслиново масло, попадащо по подпозиции 1509 10 10 или 1509 10 90, дори несмесено с необработено маслиново масло (virgin), които имат следните характеристики:

- а) киселинно съдържание, изразено в олеинова киселина, не по-голямо от 3.3 g на 100 g;
- б) съдържание на алифатни алкохоли, не по-голямо от 350 mg/kg;
- в) коефициент на екстинкция K₂₇₀, (100), по-голям от 0.250 и не по-голям от 1.20, а след обработка на маслото с активиран алуминиев оксид, не по-голям от 0.10;
- г) изменение на коефициента на екстинкция (Делта К), в областта на 270 nm, по-голямо от 0,01 и не по-голямо от 0,16.
- д) съдържание на еритродиол и уваол, не по-голямо от 4.5 %;
- е) съдържание на наситени мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите, не по-голямо от 1.5 %;
- ж) сборът от олеинови трансизомери е не по-голям от 0,20 %, а сборът линолеинови трансизомери + олеинови трансизомери е не по-голям от 0,30 %.

Г. По смисъла на подпозиция 1510 00 10, „сурови масла” означава, по-специално маслиново кюспе, имащо следните характеристики:

- а) киселинно съдържание, изразено в олеинова киселина, по-голямо от 2 гр. на 100 гр.;
- б) съдържание на еритродиол и уваол, по-голямо от 12 %;
- в) съдържание на наситени мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите, не по-голямо от 1,8 %;
- г) сборът от олеинови трансизомери е не по-голям от 0,20 %, а сборът линолеинови трансизомери + олеинови трансизомери е не по-голям от 0,10 %.

Д. Подпозиция 1510 00 90 включва маслата, получени от обработката на маслата, попадащи под подпозиция 1510 00 10, дори несмесени с необработено маслиново масло (virgin), както и тези масла, които не притежават характеристиките на маслата, посочени в допълнителни бележки 2Б, 2В и 2Г. Маслата от настоящата позиция трябва да имат съдържание на наситени мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите, не по-голямо от 2 %, сборът от олеинови трансизомери да е по-малък от 0.40 % и сборът от линолеинови трансизомери плюс олеинови трансизомери да е не по-голям от 0.35 %.

3. Подпозиции 1522 00 31 и 1522 00 39 не включват:

а) остатъците, получени от обработката на продукти, съдържащи мазнини, чието йонно число, определено в съответствие с метода, предвиден в приложение XVI към Регламент (ЕИО) № 2568/91, по-малко от 70 или по-голямо от 100;

б) остатъчните вещества, получени от обработката на продукти, съдържащи мазнини, чието йодно число се включва между 70 и 100, но площта на пика, представящ обема на задържане на бета-ситостерола*, определен в съответствие с приложение V към Регламент (ЕИО) № 2568/91, е по-малка от 93 % от общата площ на стеролните пикове.

4. Методите за анализ, използвани за установяване характеристиките на посочените по-горе продукти, са методите, посочени в приложението към Регламент (ЕИО) № 2568/91.”

* Делта -5,23- стигмастадиенол + клеростерол + бета-ситостерол + ситостанол + делта-5-авенастерол + делта-5,24- стигмастадиенол.