

OLEJE ROŚLINNE JADALNE	N O R M A B R A N Ż O W A WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-91
	Oliwy z oliwek	8052-01
		Zamiast BN-75/8052-01
		Grupa katalogowa 1262

PRZEDMOWA

BN-91/8052-01 jest tłumaczeniem angielskiej wersji światowej normy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO — CODEX STAN 33 — 1981 „Codex standard for olive oil, virgin and refined and for refined olive — residue oil” (World — vide Standard) i załącznika 1 do tej normy. Zastępuje ona wydaną uprzednio zalecaną normę międzynarodową Kodeksu — CAC/RS — 33 — 1970. W przypadkach spornych rozstrzygający jest tekst angielski.

Przedmowa, powołane w rozdziale 8 krajowe normy metod badań, Załącznik do BN-91/8052-01 oraz Informacje dodatkowe podane na końcu normy stanowią krajowe uzupełnienie treści normy CODEX STAN 33-1981.

ŚWIATOWA NORMA KODEKSU DLA OLIIWY Z OLIIWEK SUROWEJ, RAFINOWANEJ I DLA RAFINOWANEJ OLIIWY Z WYTŁOKÓW OLIIWNYCH

1. ZAKRES NORMY

Norma ma zastosowanie do oliwy surowej, oliwy rafinowanej i rafinowanej oliwy z wytlóków oliwnych oraz ich mieszanin. Oliwa rafinowana może być w sprzedaży rafinowana lub zmieszana z oliwą surową; rafinowana oliwa z wytlóków oliwnych może być w sprzedaży jako rafinowana oliwa z wytlóków oliwnych lub w mieszaninie z oliwą surową.

2. OKREŚLENIA

2.1. oliwa z oliwek jest olejem otrzymanym z owocu drzewa oliwnego (*Olea europaea* L.) przy zastosowaniu tylko tych procesów produkcyjnych, które są dozwolone wg pkt. 2.2 i 2.3 niniejszej normy.

2.2. oliwa z oliwek surowa jest olejem otrzymanym z owocu drzewa oliwnego metodami mechanicznymi lub innymi metodami fizycznymi, przy zachowaniu warunków, zwłaszcza termicznych, w jakich nie następuje psucie się oleju. Oliwa z oliwek surowa jest olejem, który w stanie naturalnym nadaje się do spożycia.

2.3. oliwa z oliwek rafinowana jest olejem otrzymanym z oliwy surowej, której kwasowość i/lub cechy organoleptyczne sprawiają, iż nie nadaje się do spożycia w stanie naturalnym, a zastosowane metody rafinacji nie powodują zmian pierwotnej struktury glicerydowej.

2.4. oliwa z wytlóków oliwnych rafinowana jest olejem otrzymanym z „wytłóków owoców drzewa oliwnego” przez ekstrakcję rozpuszczalnikami i uzdatnianym do spożycia za pomocą metod rafinacji, które nie powodują zmian jego pierwotnej struktury glicerydowej.

3. SKŁAD PODSTAWOWY I WYRÓŻNIKI JAKOŚCI¹⁾

3.1. Tożsamość (w normalnych warunkach ekologicznych)

3.1.1. Skład kwasów tłuszczowych w % wag. jako estry metylowe

Kwas oleinowy	— 56,0 — 83,0
Kwas palmitynowy	— 7,5 — 30,0
Kwas linolowy	— 3,5 — 20,0
Kwas stearynowy	— 0,5 — 3,5

¹⁾ Wielkości graniczne określające skład podstawowy i wyróżniki jakości **oliwy z oliwek surowej** obejmują bardzo szeroki zakres wartości między minimum i maksimum, ponieważ uwzględniają charakterystykę olejów otrzymywanych przez wszystkie kraje produkujące oliwę. Charakterystyka i wartości graniczne współczynników fizykochemicznych i liczb oraz skład kwasów tłuszczowych różnych gatunków **oliwy z oliwek surowej**, otrzymanej z oliwek pochodzących z rozmaitych terenów uprawowych, oznaczane w różnych okresach każdego roku zbiorów, a także po normalnym 8-miesięcznym składowaniu tego oleju, są corocznie publikowane przez kraje produkujące oliwę w „National Olive Oil Index Files” International Olive Oil Council, Juan Bravo, 10, Madrid 6-Spain.

Zgłoszona przez Ministerstwo Współpracy Gospodarczej z Zagranicą Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 19 marca 1991 r. Zarządzeniem Nr 315/N/91
jako norma obowiązująca w zakresie importu i obrotu od dnia 1 października 1991 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1991, poz. 8)

Kwas oleopalmitynowy	—	0,3 — 3,5
Kwas linolenowy	—	0,0 — 1,5
Kwas mirystynowy	—	0,0 — 0,05
Kwas arachidowy	}	śladowe ilości
Kwas behenowy		
Kwas gadoleinowy		
Kwas lignocerynowy	}	ilości niewymieralne
Kwas erukowy		
Kwas laurynowy		

3.1.2. Wymagania fizykochemiczne — wg tabl. 1.

3.2. Wymagania jakościowe

3.2.1. Barwa, zapach i smak

a) **oliwa z oliwek surowa:** klarowna, barwy żółtej do zielonkawej, o specyficznym zapachu i smaku, wolna od obcych smaków i zapachów wskazujących na zepsucie lub skażenie oleju;

Uwaga. Opalizacja i ślady osadu pochodzącego z tkanek owoców oliwnych są dopuszczalne.

b) **oliwa z oliwek rafinowana:** klarowna, przeźroczysta, bez osadu, barwy jasnożółtej, bez specyficznego zapachu i smaku, wolna od obcych smaków i zapachów wskazujących na zepsucie lub skażenie oleju;

c) **rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych:** klarowna, przezroczysta, bez osadu, barwy żółtej do żółto-brązowej, bez specyficznego zapachu i smaku, wolna od obcych smaków i zapachów wskazujących na zepsucie lub skażenie oleju;

d) **mieszaniny oliw:** barwa, zapach i smak powinny być pośrednie między 2 typami oliw użytych do sporządzenia mieszaniny.

3.2.2 Kwasowość

	WKT	Liczba kwasowa
Oliwa z oliwek surowa	nie więcej niż 3,3% wag. jako kwas oleinowy	nie więcej niż 6,6 mg KOH/g oleju
Oliwa z oliwek rafinowana	nie więcej niż 0,3% wag. jako kwas oleinowy	nie więcej niż 0,6 mg KOH/g oleju
Rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych	nie więcej niż 0,3% wag. jako kwas oleinowy	nie więcej niż 0,6 mg KOH/g oleju

3.2.3. Liczba nadtlenkowa

Oliwa z oliwek surowa	}	nie więcej niż 20 milirównoważników tlenu/kg oleju
Oliwa z oliwek rafinowana		
Rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych		
Mieszanina oliw		

Tablica 1

Cechy	Wymagania		
	oliwa z oliwek surowa	oliwa z oliwek rafinowana	rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych
Masa właściwa (20°C, woda 20°C)	0,910 ÷ 0,916		
Współczynnik załamania światła n_D 20°C	1,4677 ÷ 1,4705		1,4680 ÷ 1,4707
Liczba zmydlenia mg KOH/g tłuszczu	184 ÷ 196		182 ÷ 193
Liczba jodowa (Wijs)	75 ÷ 94		75 ÷ 92
Substancje niezmydlające (przy użyciu eteru naftowego)	nie więcej niż 15 g/kg ¹⁾		nie więcej niż 25 g/kg ²⁾
Wskaźnik Bellier'a	nie więcej niż 17.		nie określa się
Próba na obecność olejów pół-schnących	negatywna		
Próba na oliwę z wyłoków oliwnych	negatywna		nie określa się
Próba na obecność oleju bawelnianego	negatywna		
Próba na obecność oleju herbacianego	negatywna		
Próba na obecność oleju sezamowego	negatywna		

¹⁾ Charakterystyczną cechą substancji niezmydlających się w **oliwie z oliwek** jest wyższa niż w innych olejach roślinnych, zawartość skwalenu; inną cechą wyróżniającą jest fakt, że sterole składają się praktycznie z czystego beta-sitosterolu.

²⁾ Substancje niezmydlające w **rafinowanej oliwie z wyłoków oliwnych** zawierają więcej związków alkoholowych niż w oliwie z oliwek surowej lub rafinowanej; dlatego też liczba jodowa jest niższa niż normalnie stwierdzana w oliwie z oliwek surowej i rafinowanej, a jej punkt topnienia jest wyższy.

3.2.4. Ekstynkcja właściwa w świetle nadfioletowym [$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$] wg tablicy 2.

Tablica 2

Typy oliwy	Wymagania		
	$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ maximum przy 232 nm	$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ maximum przy 270 nm	$\Delta E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ maximum odchylenia przy około 270 nm
Oliwa z oliwek surowa	3,50	0,25	¹⁾
Oliwa z oliwek rafinowana	—	1,10	0,16
Rafinowana oliwa z wycieków oliwnych	6,00	2,00	0,20
Mieszanina oliwy z oliwek surowej i rafinowanej	—	0,90	0,15
Mieszanina oliwy z oliwek surowej i oliwy z wycieków oliwnych rafinowanej	5,50	1,70	0,18

¹⁾ Do typu oliwy z oliwek surowej można zaliczyć również oleje, których ekstynkcja właściwa przy fali 270 nm przekracza 0,25, a które po przepuszczeniu przez aktywny tlenek glinu będą miały ekstynkcję właściwą mniejszą niż 0,11, przy fali 270 nm (patrz 8.15).

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI

Oliwa z oliwek surowa

niedopuszczalne

Poziom maksymalny

Oliwa z oliwek rafinowana
Rafinowana oliwa z wycieków oliwnych
Mieszanina oliwy surowej i rafinowanej
Mieszanina oliwy surowej i rafinowanej z wycieków oliwnych

alfatokoferol, w celu wyrównania strat naturalnego tokoferolu w trakcie rafinacji

200 mg/kg całkowitego alfatokoferolu w produkcie końcowym

5. ZANIECZYSZCZENIA

5.1. Substancje lotne w temperaturze 105°C

Poziom maksymalny

— oliwa z oliwek surowa
— oliwa z oliwek rafinowana
— rafinowana oliwa z wycieków oliwnych

0,2% wag.

0,1% wag.

5.2. Zanieczyszczenia nierozpuszczalne

— oliwa z oliwek surowa
— oliwa z oliwek rafinowana
— rafinowana oliwa z wycieków oliwnych

0,1% wag.

0,05% wag

5.3. Zawartość mydeł

— oliwa z oliwek rafinowana
— rafinowana oliwa z wycieków oliwnych
— oliwa z oliwek surowa
— mieszanina oliwy surowej i rafinowanej
— mieszanina oliwy surowej i rafinowanej oliwy z wycieków oliwnych

nieobecna

nie określa się

Uwaga. Pozostałości środków ochrony roślin we wszystkich typach oliwy z oliwek nie powinny przekraczać najwyższych dopuszczalnych tolerancji wg aktualnych zaleceń FAO/WHO.

6. HIGIENA

Zaleca się, aby produkty objęte postanowieniem tej normy były przygotowane zgodnie z odpowiednim rozdziałem „Ogólnych Zasad Higieny Żywności” zalecanych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego wg CAC/RCP 1-1969, Rev. 1.

7. ZNAKOWANIE

W uzupełnieniu rozdz. 1, 2, 4, 6 „Normy ogólnej dla znakowania żywności w opakowaniach detalicz-

nych” (wg CODEX/STAN 1-1981) mają zastosowanie następujące postanowienia szczegółowe:

7.1. Nazwa produktu. Wszystkie produkty oznakowane jako:

— **oliwa z oliwek** powinny odpowiadać wymaganiom tej normy dla oliwy surowej lub oliwy rafinowanej i powinny być albo oliwą z oliwek surową albo mieszaniną oliwy surowej i oliwy z oliwek rafinowanej.

— **oliwa z oliwek surowa** powinny odpowiadać wymaganiom dla oliwy z oliwek surowej.

— **oliwa z oliwek rafinowana** powinny odpowiadać wymaganiom dla oliwy z oliwek rafinowanej.

— **rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych** powinny odpowiadać wymaganiom dla rafinowanej oliwy z wyłoków oliwnych.

— **rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych** nie może być oznakowana jako oliwa z oliwek bez uzupełniającego określenia tzn. musi być zawsze oznakowana jako **rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych**.

— **mieszaniny rafinowanej oliwy z wyłoków oliwnych i oliwy z oliwek surowej** powinny być oznakowane jako „**rafinowana oliwa z wyłoków oliwnych i oliwa z oliwek**“.

7.2. Zawartość netto powinna być deklarowana przez podanie objętości w jednostkach metrycznych (wg SI tj. cm^3 lub dm^3) lub w jednostkach angielskiego systemu miar i wag (avoirdupois) lub według tych 2 systemów, zgodnie z wymaganiem kraju, do którego towar jest sprzedawany.

7.3. Nazwa i adres producenta lub: rozlewni, dystrybutora, importera, eksportera, sprzedawcy produktu powinna być zadeklarowana.

7.4. Kraj pochodzenia powinien być zadeklarowany, jeśli pominięcie tego faktu mogłoby wprowadzić w błąd lub oszukać konsumenta. Jeżeli produkt poddawany jest w innym kraju zabiegom technologicznym zmieniającym jego charakter, kraj przetwórstwa uważa się za kraj pochodzenia, dla celów znakowania produktu.

7.5. Znakowanie identyfikujące partię towaru. Każde opakowanie powinno być oznakowane w sposób trwały, przez wytłoczenie lub w inny sposób, kodem lub pełnym napisem pozwalającym na identyfikację wytwórni i partii towaru.

7.6. Znakowanie datą¹⁾. Data minimalnej trwałości oliwy z oliwek powinna być zadeklarowana w formie nie zakodowanej. Znakowanie datą powinno być uzupełniane określeniem szczególnych warunków, w jakich powinny być składowane oliwy z oliwek, jeżeli ważność podanej daty jest od nich uzależniona.

8. METODY ANALIZ

W obrocie krajowym obowiązują powołane w tym rozdziale krajowe dokumenty normalizacyjne. Niżej podane metody analiz wg Kodeksu są międzynarodowymi metodami odwoławczymi. Równoważność tych metod określono w odpowiednich punktach tego rozdziału.

8.1. Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych — wg BN-80/8050-05. Wg Kodeksu metoda chromatografii gazowej w opracowaniu.

8.2. Oznaczanie masy właściwej — wg p. 3.5 załącznika do niniejszej normy. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1954) Standard Methods for the Analysis of Oils and Fats, 4 th Edition, 1954. Determination of density.

8.3. Oznaczanie współczynnika załamania światła — wg PN-60/A-86920. Wyniki podać jako współczynnik załamania światła względem linii D światła sodowego w temp. 20°C ($n_D^{20^\circ\text{C}}$). Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964) 5th Edition, 1966, metoda II.B.2. Refractive Index.

8.4. Oznaczanie liczby zmydlenia (Is) — wg PN-60/A-86916. Wyniki podać jako ilość mg KOH/g oleju. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964), 5 th Edition; 1966, metoda II.D.2. Saponification Value (Is).

8.5. Oznaczanie liczby jodowej (Ii) — wg PN-70/A-86914. Wyniki podać w procentach wagowych związanego jodu. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964) 5th Edition, 1966, metoda II.D.7.1, II.D.7.2 i II.D.7.3 The Wijs Method.

8.6. Oznaczanie substancji niezmydlających się — wg BN-75/8050-17. Wyniki podać wg niezmydlającej się substancji/kg oleju. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964), 5 th Edition, 1966. Metoda II.D.5.1 i II.D.5.2. Determination of the unsaponifiable matter.

8.7. Oznaczanie wskaźnika Bellier'a — wg BN-75/8050-18. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 20-1970. Determination of Bellier Index.

8.8. Próba na obecność olejów półsuchnych — wg BN-75/8050-20. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 21 — 1970. Semisiccative Oils Test.

8.9. Próba na oliwę z wyłoków oliwnych — wg BN-75/8050-19. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 22-1970. Olive-Residue Oil Test.

8.10. Próba na obecność oleju bawełnianego — wg BN-75/8050-21. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 23 — 1970. Cottonseed Oil Test.

8.11. Próba na obecność oleju herbacianego — wg BN-75/8050-23. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 24-1970. Teaseed Oil Test.

8.12. Próba na obecność oleju sezamowego — wg BN-75/8050-22. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 25-1970. Sesamseed Oil Test.

8.13. Oznaczanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych i liczby kwasowej — wg BN-75/8050-14. Wyniki podać w procentach wagowych kwasu oleinowego i/lub jako ilość mg KOH potrzebna do zobojętnienia 1 g oleju. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964), 5th Edition, 1966, metoda II.D.1 Acidity-Acid Value (I_A).

8.14. Oznaczanie liczby nadtlenkowej (I_p) — wg PN-84/A-86918. Wyniki podać w milirównoważnikach aktywnego tlenu/kg oleju. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964), 5th Edition, 1966, metoda II.D.13. Peroxide Value.

8.15. Oznaczanie ekstynkcji właściwej w świetle nadfioletowym — wg BN-75/8050-16. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 26-1970. Determination of Specific Extinction.

8.16. Oznaczanie alfatokoferolu — wg metody podanej w Rocznikach PZH (1969) nr 20 str. 261-266 — wykrywanie przeciwutleniaczy fenolowych w tłuszczach i olejach jadalnych metodą chromatografii cienkowarstwowej oraz wybrane metody badania składu i wartości odżywczej żywności. Podręcznik wydany przez PZWL — 1981 s. 339 — oznaczanie wit. E w olejach roślinnych.

8.17. Oznaczanie substancji lotnych w 105°C — wg PN-73/A-86912 p. 2.1. Wyniki podać w procentach wa-

¹⁾ Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła „Wytyczne o znakowaniu datą do stosowania przez Komitety Kodeksu“ (CAC/Vol. VI).

gowych. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu JUPAC (1964) 5th Edition, 1966 metoda II.C.1.1. Moisture and Volatile Matter.

8.18. Oznaczanie zanieczyszczeń nierozpuszczalnych wg PN-73/A-86931. Wyniki podać w procentach wagowych. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu

JUPAC (1964) 5th Edition, 1966, metoda II.C.2 Impurities.

8.19. Oznaczanie wskaźnika zawartości mydła — wg BN-75/8050-13. Wynik podać opisowo jako pozytywny lub negatywny. Metoda równoważna z podaną wg Kodeksu CAC/RM 27-1970. Soap Test.

K O N I E C

Normy światowej KODEKSU CODEX STAN. 33-1981

Informacje dodatkowe

ZAŁĄCZNIK 1
do Codex Stan 33-1981

Wypis z Międzynarodowego Porozumienia 1963 r. w sprawie oliwy z oliwek.

ZAŁĄCZNIK A

OZNACZENIE I OKREŚLENIA OLIW Z OLIVEK W HANDLU MIĘDZYNARODOWYM

1. Oliwy z oliwek surowe (nazwa „Czysta surowa oliwa z oliwek” może być także stosowana) wyprodukowane przy zastosowaniu procesów mechanicznych i wolne od jakichkolwiek domieszek innych typów olejów lub olejów wyekstrahowanych innym sposobem, podzielone na klasy jak następuje:

a) Ekstra (ang. Extra): oliwa z oliwek o doskonałym smaku i kwasowości, w przeliczeniu na kwas oleinowy, maksimum 1 g/100 g.

b) Wyborowa (ang. Fine): oliwa z oliwek o tych samych cechach co „Ekstra” z wyjątkiem kwasowości, w przeliczeniu na kwas oleinowy, 1,5 g/100 g.

c) Zwykła (ang. Ordinary) (**Uwaga:** nazwa „półwyborowa” może być także stosowana jako równoważnik nazwy „zwykła”): oliwa z oliwek o dobrym smaku i kwasowości, w przeliczeniu na kwas oleinowy, maksimum 3 g/100 g z tolerancją 10% wskazanej kwasowości.

d) Do lamp oliwnych (ang. Lampante, lamp oil)¹⁾.

¹⁾ Nie ma zastosowania do normy Kodeksu.

2. Rafinowane oliwy z oliwek (**Uwaga:** nazwa „czysta rafinowana oliwa z oliwek” może być także stosowana): otrzymane przez rafinację surowej oliwy z oliwek.

3. Czyste oliwy z oliwek: powstałe przez zmieszanie surowej oliwy z oliwek i rafinowanej oliwy z oliwek. Mieszaniny olejów mogą być także podzielone na gatunki, których charakterystyczne cechy zostały określone za obopólnym porozumieniem, między nabywcą i sprzedawcą.

4. Oliwy z wycieków oliwnych: oleje otrzymane przez ekstrakcję wycieków oliwnych rozpuszczalnikami.

5. Rafinowane oliwy z wycieków oliwnych: oleje otrzymane przez rafinację olejów wymienionych w p. 4 i przeznaczone do spożycia.

Uwaga: mieszaniny rafinowanej oliwy z wycieków oliwnych i surowej oliwy z oliwek, zwyczajowo przeznaczone do wewnętrznego spożycia w pewnych krajach produkujących oliwę, są nazywane „**rafinowana oliwa z wycieków oliwnych i oliwa z oliwek**.” Takie mieszaniny w żadnym przypadku nie mogą być nazywane jako „oliwa z oliwek”.

6. Oliwa z wycieków oliwnych do celów technicznych¹⁾

DODATKOWE POSTANOWIENIA KRAJOWE UZUPEŁNIAJĄCE POSTANOWIENIA NORMY ŚWIATOWEJ KODEKSU CODEX STAN. 33-1981

1. Rafinowana oliwa z wycieków oliwnych — z przeznaczeniem do ogólnego użytku powinna być olejem otrzymanym przy zastosowaniu również procesu wychładzania (winteryzacji).

2. Pakowanie, przechowywanie i transport

a) oliwy z oliwek rozlewane w kraju do opakowań detalicznych — wg BN-75/8050-12 z następującym uzupełnieniem w zakresie znakowania i przechowywania:

— „każde opakowanie powinno być oznakowane datą rozlewu i okresem przechowywania nie dłuższym niż 6 m-cy od daty rozlewu”.

b) oliwy z oliwek importowane w opakowaniach detalicznych

— powinny być oznakowane zgodnie z postanowieniem pkt. 7.1 ÷ 7.6 normy światowej CODEX STAN. 33-1981. Dopuszcza się znakowanie opakowań w języ-

ku kraju dostawcy. Tolerancje od deklarowanej zawartości netto oliwy w opakowaniach detalicznych wg PN-86/A-86908 p. 3.4. Przechowywanie i transport wg BN-75/8050-12.

c) oliwy z oliwek importowane w opakowaniach hurtowych powinny posiadać na opakowaniach co najmniej następujące oznakowanie wykonane w sposób trwały i czytelny:

— nazwę producenta lub eksportera i jego skrócony adres,

— typ oliwy

— zawartość netto, w jednostkach metrycznych (SI) masy lub objętości

— kraj pochodzenia

— nr partii

Okres minimalnej trwałości powinien być zadeklarowany alternatywnie na opakowaniu lub w dokumentach towarzyszących dostawie i wynosić nie mniej niż 8 m-cy od daty dostawy. Okres krótszy niż 8 m wymaga uprzedniego uzgodnienia między dostawcą i odbiorcą krajowym. Dopuszcza się znakowanie opakowań hurtowych w języku kraju dostawcy.

Przechowywanie i transport wg BN-75/8050-12.

3. Metody badań

3.1. **Badania pełne** — obejmują oznaczenia wg p. 3 ÷ 5 normy światowej kodeksu CODEX STAN 33-1981, a ponadto:

— sprawdzanie zawartości oliwy w opakowaniu — wg PN-86/A-86908 p. 5.4.1;

— określenie klarowności i barwy, sprawdzenie zapachu i smakowitości — wykonać na próbce laboratoryjnej wydzielonej z próbki średniej i stanowiącej około $\frac{1}{3}$ jej objętości. Próbkę oliwy pozostawić w temp. pokojowej $16 \div 20^{\circ}\text{C}$ do czasu aż osiągnie tę temperaturę, a następnie:

— **określenie klarowności** wykonać przez oględziny oliwy w świetle przechodzącym, w naczyniu z bezbarwnego szkła;

— **określenie barwy** wykonać przez oględziny oliwy w świetle odbitym na białym tle, w naczyniu z bezbarwnego szkła;

— **sprawdzenie smakowitości** wykonać biorąc do ust około 5 g oliwy, rozprowadzić ją językiem po jamie ustnej, przetrzymać około 10 sek, a następnie wypluć i przełknąć pozostałość;

— **sprawdzanie zapachu** wykonać przez ogrzanie próbki w zamkniętym naczyniu, w łaźni wodnej, do

temp. około 50°C . Sprawdzać zapach wachając próbkę bezpośrednio po otwarciu naczynia;

— **sprawdzanie zmętnienia**, przy oliwie rafinowanej z wytlóków oliwnych — wykonać tak jak określenie klarowności;

— **wykrywanie obecności przeciwutleniaczy** — wg Roczniki PZH 1969 nr 20 str. 261.

— **badanie pozostałości środków ochrony roślin** — wg Wyd. Metodycz. PZH, 1970, nr 2,5 (31,34) Zeszyt 4 i 5. Badania pełne należy wykonać w przypadkach spornych lub na żądanie organów kontroli i nadzoru.

3.2. Badania niepełne obejmują:

— sprawdzanie smakowitości, zapachu i klarowności,

— określenie barwy,

— sprawdzenie zmętnienia, w przypadku rafinowanej oliwy z wytlóków oliwnych,

— oznaczanie WKT,

— oznaczanie liczby nadtlenkowej.

Badania niepełne należy przeprowadzać dla każdej partii produktu.

3.3. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki średniej — wg PN-85/A-86910.

3.4. Przygotowanie próbek do analizy — wg PN-76/A-86911

3.5. **Oznaczanie masy właściwej** — wykonać w temp. 20°C , za pomocą piknometru, pojemności 50 cm^3 , o szerokiej szyjce zamykanej doszlifowanym korkiem z włoskowatym kanałem. Czysty i suchy piknometr zważyć z dokładnością do 0,0001 g, napęlić przegotowaną i ostudzoną wodą destylowaną i termostatować w łaźni wodnej, w temperaturze 20°C przez 0,5 h. Następnie nie wyjmując piknometru z łaźni wodnej, doprowadzić zawartość wody do wskazanej objętości przez zamknięcie piknometru doszlifowanym korkiem z włoskowatym kanałem. Po wyjęciu z łaźni piknometr starannie wytrzeć i niezwłocznie zważyć, z dokładnością do 0,0001 g.

W analogiczny sposób napęlić i zważyć piknometr z oliwą, stosując dodatkowo przed napęleniem przepłukanie go badaną oliwą. Obliczenia masy właściwej oliwy dokonać dzieląc otrzymaną masę oliwy przez masę wody w piknometrze. Za wynik przyjąć średnią arytmetyczną dwóch równoległych oznaczeń.

4. **Ocena partii** — partię określonego typu oliwy uznaje się za zgodną z normą, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania normy.

K O N I E C

Załącznika do BN-91/8052-01

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — MWGZ — Centralny Inspektorat Standaryzacji.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-75/8052-01

- a) przeredagowano zgodnie z PN-82/N-02022,
- b) wdrożono znowelizowaną treść normy światowej Kodeksu — CODEX STAN. 33-1981 zastępującą normę międzynarodową Kodeksu CAC/RS 33-1970,
- c) uzupełniono załącznikami,
- d) zaktualizowano wykaz norm związanych,
- e) wprowadzono okres przydatności do spożycia,
- f) wprowadzono próbę zmętnienia i szczególne wymagania dla rafinowanej oliwy z wyłoków oliwnych winteryzowanej.

3. Normy i dokumenty związane

- PN-86/A-86908 Tłuszcze roślinne jadalne. Rafinowane oleje roślinne
- PN-85/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki laboratoryjnej
- PN-76/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbek do analizy
- PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych
- PN-70/A-86914 Tłuszcze roślinne jadalne. Oznaczanie liczby jodowej
- PN-60/A-86916 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie liczby zmydlenia
- PN-84/A-86918 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości nadtlenków
- PN-60/A-86920 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie współczynnika załamania światła
- PN-73/A-86931 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zanieczyszczeń nierozpuszczalnych
- BN-80/8050-05 Oznaczanie składu kwasów tłuszczowych w roślinnych tłuszczach jadalnych i w nasionach rzepaku metodą chromatografii gazowej
- BN-75/8050-12 Tłuszcze roślinne jadalne. Pakowanie, przechowywanie i transport
- BN-75/8050-13 Oliwa z oliwek. Oznaczanie wskaźnika zawartości mydła. (eqv. CAC/RM27 — 1970)
- BN-75/8050-14 Oliwa z oliwek. Oznaczanie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych i liczby kwasowej (WKT) (eqv. IUPAC II.D.1)
- BN-75/8050-16 Oliwa z oliwek. Oznaczanie ekstynkcji właściwej w świetle nadfioletowym (eqv. CAC/RM26 — 1970)

BN-75/8050-17 Oliwa z oliwek. Oznaczanie substancji niezmydlających się (eqv. IUPAC II.D.5)

BN-75/8050-18 Oliwa z oliwek. Oznaczanie wskaźnika Bellier'a. (eqv. CAC/RM20 — 1970)

BN-75/8050-19 Oliwa z oliwek. Próba na oliwę z wyłoków oliwnych (eqv. CAC/RM22 — 1970)

BN-75/8050-20 Oliwa z oliwek. Próba na oleje półsehnące. (eqv. CAC/RM21 — 1970)

BN-75/8050-21 Oliwa z oliwek. Próba na olej bawełniany. (eqv. CAC/RM23 — 1970)

BN-75/8050-22 Oliwa z oliwek. Próba na olej sezamowy. (eqv. CAC/RM25 — 1970)

BN-75/8050-23 Oliwa z oliwek. Próba na olej herbaciany. (eqv. CAC/RM24 — 1970)

Roczniki PZH, 1969, nr 20, s. 261 ÷ 266. Materiały do Polskiego Kodeksu Żywnościowego, prof. S. Krauze

Wydawnictwa Metodyczne PZH, 1970, nr 2, 5 (31; 34). Zeszyt 4, 5 Metody badań pozostałości pestycydów w środkach spożywczych (opracowanie zbiorowe)

PZWL 1981. Wybrane metody badania składu i wartości odżywczej żywności

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 12 listopada 1990 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach oraz na ich powierzchni (Mon. Pol. nr 45 poz. 348)

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 13 kwietnia 1973 r. w sprawie zasad postępowania ze środkami spożywczymi i użytkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej (Dz. U. nr 19 poz. 110)

4. Winteryzacja jest wymogiem handlowym mającym na celu poprawę składu i cech organoleptycznych produktu.

5. Normy zagraniczne i zalecenia międzynarodowe

— International Union of Pure and Applied Chemistry,

— IUPAC (1964), Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps, 5 th Edition, 1966 and 6-th Edition, 1979,

— FAO/WHO Codex Alimentarius — Volume XI First Edition 1982 — CODEX STAN. 33 — 1981, Codex Standard for olive oil, virgin and refined and for refined olive-residue oil (World — vide Standard).

6. Tłumaczenie normy i opracowanie załącznika krajowego wykonała mgr Anna Priss — Urząd Miejski, Gdynia.