

標 題：TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS
AND OLIVE-POMARCE OILS
オリーブ油およびオリーブ ポマース油に適用される貿易の基準

著 者：INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (国際オリーブ協議会)
2010年11月 英語版(原本はフランス語)

1. 範 囲

この基準は、国際貿易、または譲渡つまり食糧援助の物としてのオリーブ油およびオリーブ ポマース油に適用される。

2. 指定および定義

2.1. オリーブ油は、オリーブ樹(*Olea europaea* L.)の果実だけから得られる油脂であり、溶剤または再エステル化工程を用いて得られた油脂は除外する。以下の指定と定義に従ってそれを市場で売買する。

2.1.1. バージンオリーブ油は、オリーブ樹の果実だけから機械的または他の物理的手段によって、油脂の変化を引起さない条件(特に温度)で得られる油脂であり、そして水洗、上澄み取り(decantation)、遠心分離および濾過以外の処理をしない。

2.1.1.1. 食用のバージンオリーブ油には以下が含まれる

- (i) エクストラバージンオリーブ油：オレイン酸で表した遊離脂肪酸が 0.8g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致するバージンオリーブ油。
- (ii) バージンオリーブ油：オレイン酸で表した遊離脂肪酸が 2 g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致するバージンオリーブ油。
- (iii) 並の(Ordinary)バージンオリーブ油：オレイン酸で表した遊離脂肪酸が 3.3g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致するバージンオリーブ油(1)。

2.1.1.2. 食用に合わないバージンオリーブ油(ランパンテバージンオリーブ油と指定)は、オレイン酸で表した遊離脂肪酸が 3.3g/100g より多く、および/または官能検査の性質と他の性質がこの基準の分類における設定値に合致するバージンオリーブ油。それは精製または工業的利用向けである。

2.1.2. 精製オリーブ油は、最初のグリセリド構造の変化を引起さない精製法によってバージンオリーブ油から得られたオリーブ油である。それはオレイン酸で表した遊離脂肪酸が 0.3g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致する(2)。

- 2.1.3. オリーブ油は、食用に合う精製オリーブ油とパージンオリーブ油の配合からなる。それは、オレイン酸で表した遊離脂肪酸が1 g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致する(3)。
- 2.2. オリーブ-ポマース油は、オリーブ-ポマース(油かす)を溶剤または他の物理的処理で処理して得られる油脂で、再エステル化工程および他の種類の油脂との配合で得られた油脂は除外する。以下の指定と定義に従ってそれを市場で売買する。
- 2.2.1. オリーブ-ポマース原油は、その性質がこの基準の分類における設定値に合致するオリーブ-ポマース油である。それは人の消費向けに精製するか、または工業的利用向けである。
- 2.2.2. 精製オリーブ-ポマース油は、最初のグリセリド構造の変化を引起さない精製法によってオリーブ-ポマース原油から得られた油脂である。それはオレイン酸で表した遊離脂肪酸が0.3g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致する(1)。
- 2.1.3. オリーブ-ポマース油は、精製オリーブ-ポマース油と食用パージンオリーブ油との配合油である。遊離脂肪酸が1 g/100g 以下で、他の性質がこの基準の分類における設定値に合致する。どんな場合もこの配合を「オリーブ油」と呼んではならない。

3 . 純度の基準

純度基準を含む識別特徴は、オリーブ油とオリーブ-ポマース油に適用される。各基準で確認された限界には付随する推奨法の精度が含まれる。

3.1. 脂肪酸組成、ガスクロマトグラフィーで測定 (% m/m メチルエステル)

ミリスチン酸	0.05
パルミチン酸	7.5 - 20.0
ヘプタデカン酸	0.3
ヘプタデセン酸	0.3
ステアリン酸	0.5 - 5.0
オレイン酸	55.0 - 83.0
リノール酸	3.5 - 21.0
リノレン酸	1.0
アラキジン酸	0.6
ガドレイン酸(エイコセン酸)	0.4
ベヘン酸	0.2 *
リグノセリン酸	0.2

* オリーブ-ポマース油では限度を 0.3 まで上げる

3.2. トランス脂肪酸含量 (% トランス脂肪酸)

	C18:1 T(%)	C18:2 T + C18:3 T(%)
食用バ-ジ-ンオリーブ油	0.05	0.05
ランパンテバ-ジ-ンオリーブ油	0.10	0.10
精製オリーブ油	0.20	0.30
オリーブ油	0.20	0.30
オリーブ-ポマ-ス油原油	0.20	0.10
精製オリーブ-ポマ-ス油	0.40	0.35
オリーブ-ポマ-ス油	0.40	0.35

3.3. ステロールおよびトリテルペン ジアルコ-ルの組成

3.3.1. デスメチルステ-ロール組成 (% 総ステ-ロール)

コレステ-ロール	0.5
ブラシカステ-ロール	0.1 *
カンペステ-ロール	4.0
スティグマステ-ロール	< 食用油中のカンペステ-ロール
デルタ-7-スティグマステ-ロール	0.5
見かけ上の -シトステ-ロール	93.0
-シトステ-ロール + デルタ-5-アベナステ-ロール +	
デルタ-5-23-スティグマステ-ロール + クレロステ-ロール +	
シトスタノ-ール + デルタ-5-24-スティグマステ-ロール	

* オリーブ-ポマ-ス油では 0.2 まで上げる

3.3.2. 総ステ-ロール含量 (mg/kg)

バ-ジ-ンオリーブ油	1000
精製オリーブ油	"
オリーブ油	"
オリーブ-ポマ-ス原油	2500
精製オリーブ-ポマ-ス油	1800
オリーブ-ポマ-ス油	1600

3.3.3. エリスロジオ-ールおよびウバ-ールの含量 (% 総ステ-ロール)

食用バ-ジ-ンオリーブ油	4.5
ランパンテバ-ジ-ンオリーブ油	4.5(1)
精製オリーブ油	4.5
オリーブ油	4.5
オリーブ-ポマ-ス原油	> 4.5(2)
精製オリーブ-ポマ-ス油	> 4.5
オリーブ-ポマ-ス油	> 4.5

3.4. ワックス含量 C40+C42+C44+C46 (mg/kg)

食用パージンオリーブ油	250
ランパンテパージンオリーブ油	300(1)
精製オリーブ油	350
オリーブ油	350
オリーブ-ポマース原油	> 350(2)
精製オリーブ-ポマース油	> 350
オリーブ-ポマース油	> 350

3.5. ECN 42 トリアシルグリセロールの実際の含量と理論値との最大差

食用パージンオリーブ油	0.2
ランパンテパージンオリーブ油	0.3
精製オリーブ油	0.3
オリーブ油	0.3
オリーブ-ポマース原油	0.6
精製オリーブ-ポマース油	0.5
オリーブ-ポマース油	0.5

3.6. スティグマスタジエン含量 (mg/kg)

食用パージンオリーブ油	0.10
ランパンテパージンオリーブ油	0.50

3.7. 2-グリセリル モノパルミテートの含量

食用パージンオリーブ油およびオリーブ油	
C:16:0 14.0%; 2P 0.9%	
C:16:0 > 14.0%; 2P 1.0%	
非食用パージンオリーブ油および精製オリーブ油	
C:16:0 14.0%; 2P 0.9%	
C:16:0 > 14.0%; 2P 1.1%	
オリーブ-ポマース油	1.2%
オリーブ-ポマース原油および精製オリーブ-ポマース油	1.4%

3.8. 不ケン化物 (g/kg)

オリーブ油	15
オリーブ-ポマース油	30

4. 品質の基準

各基準および指定で設定する限界には付随する推奨方法の精度が含まれる

	エクストラバージンオリーブ油	バージンオリーブ油	通常のバージンオリーブ油	ランパンテバージンオリーブ油	精製オリーブ油	オリーブ油	オリーブ-ポマース原油	精製オリーブ-ポマース油	オリーブ-ポマース油
4.1 感覚的な特性 臭いと味 欠陥(中央値) 果実味(%) 色調 20、24時間	Me=0 Me>0	0<Me<3.5 Me>0	3.5<Me<6.0	Me>6.0	許容範囲 淡黄色透明	良 淡黄色から緑色透明		許容範囲 淡黄色から黄褐色透明	良 淡黄色から緑色透明
4.2 遊離酸度 %m/m オレイン酸として	0.8	2.0	3.3	>3.3	0.3	1.0	無制限	0.3	1.0
4.3 過酸化価 meq./kg	20	20	20	無制限	5	15	無制限	5	15
4.4 紫外吸光度 270/268nm K 232nm*	0.22 0.01 2.50**	0.25 0.01 2.60**	0.30 0.01		1.10 0.16	0.90 0.15		2.00 0.20	1.70 0.18
4.5 水分と揮発成分 (%m/m)	0.2	0.2	0.2	0.3	0.1	0.1	1.5	0.1	0.1
4.6 軽質石油不溶の不純物(%m/m)	0.1	0.1	0.1	0.2	0.05	0.05		0.05	0.05
4.7 引火点	-	-	-	-	-	-	120	-	-
4.8 微量金属 mg/kg 鉄 銅	3.0 0.1	3.0 0.1	3.0 0.1	3.0 0.1	3.0 0.1	3.0 0.1		3.0 0.1	3.0 0.1
4.9 脂肪酸のメチルエステル、エチルエステル mg/kg	合計 75、 75<合計 150 でIPL/PL 1.5								
4.10 フェノール含量	11.25 参照	同左	同左	同左	同左	同左	同左	同左	同左

5. 食品添加物

5.1. バージンオリーブ油およびオリーブ-ポマース原油

認められない

6. 汚染物質

6.1. 重金属

この基準でカバーされる製品は、コーデックス委員会によって確立された最大値に従うことになるが、その間には以下の限界が適用される：

最大許容濃度

鉛 (Pb) 0.1 mg/kg

ヒ素 (As) 0.1 mg/kg

6.2. 残存農薬

この基準でカバーされる製品は、コーデックス委員会によって確立された最大残存値に従うことになる。

6.3. ハロゲン化溶剤

各ハロゲン化溶剤の最大値 0.1 mg/kg

全てのハロゲン化溶剤合計の最大値 0.1 mg/kg

