

**OBVESTILO Komisije za nacionalni dodatek k Evropski farmakopeji:**

Komisija se je odločila za delni prevod splošne monografije Eterična olja (2098) Ph. Eur., zato jo je potrebno uporabljati skupaj z izvornim besedilom Essential oils (2098) Ph. Eur. 7<sup>th</sup> Ed. 2011.

3.0/2098

**ETERIČNA OLJA***Aetherolea*

Navedbe te monografije veljajo skupaj s specifičnimi monografijami za eterična olja Evropske farmakopeje. O uporabi monografije za druga eterična olja lahko odloči pristojni organ.

**DEFINICIJA**

Eterična olja so dišeči izdelki, navadno kompleksne sestave, pridobljeni iz botanično definirane rastlinske vhodne snovi z destilacijo z vodno paro, suho destilacijo ali z ustreznim mehanskim postopkom brez segrevanja. Eterična olja navadno ločimo od vodne faze s fizikalnim postopkom, ki ne vpliva znatno na njihovo sestavo.

Eterična olja lahko pozneje ustrezno obdelamo. Tako je lahko tržno poznano eterično olje brez terpenov, brez seskviterpenov, rektificirano ali brez 'x'.

- *Eterično olje brez terpenov* je eterično olje, iz katerega so delno ali v celoti odstranjeni monoterpeni ogljikovodiki.
- *Eterično olje brez terpenov in seskviterpenov* je eterično olje, iz katerega so delno ali v celoti odstranjeni mono- in seskviterpeni ogljikovodiki.
- *Rektificirano eterično olje* je eterično olje, iz katerega so s frakcionirno destilacijo odstranjene določene sestavine ali prilagojena vsebnost.
- *Eterično olje brez 'x'* je eterično olje, iz katerega je delno ali v celoti odstranjena ena ali več sestavin.

**PRIDOBIVANJE**

Odvisno od monografije je rastlinska vhodna snov lahko sveža, ovenela, posušena, cela, zdrobljena ali zmleta.

*Destilacija z vodno paro.* Eterično olje pridobimo s prehajanjem pare skozi rastlinsko vhodno snov v ustrezni napravi. Paro lahko uvajamo iz zunanjega vira ali jo ustvarimo z vrelo vodo pod vhodno snovjo ali z vrelo vodo, v katero potopimo vhodno snov. Vodna para in hlapi olja kondenzirajo. Vodo in eterično olje ločimo z dekantiranjem.

*Suha destilacija.* Eterično olje pridobimo s segrevanjem stebel ali skorje pri visoki temperaturi v ustrezni napravi brez dodatka vode ali pare.

*Mehanski postopek.* Eterično olje, navadno poznano kot »hladno stiskano«, pridobimo z mehanskim postopkom brez segrevanja. Večinoma ga uporabljamo za plodove vrst *Citrus* in vključuje stiskanje olja iz perikarpa ter kasnejše fizikalno ločevanje.

V določenih primerih lahko eteričnemu olju dodamo ustrezen antioksidant.

**SHRANJEVANJE**

V polnih, zrakotesno zaprtih vsebnikih, zaščiteno pred svetlobo.

**OZNAČEVANJE**

Označiti moramo:

- znanstveno ime uporabljene rastlinske vhodne snovi;
- kjer je primerno, tip ali kemotip eteričnega olja;
- kjer je primerno, postopek izdelave;
- kjer je primerno, ime in koncentracijo dodanega antioksidanta;
- kjer je primerno, dodatne korake postopka izdelave, ki niso navedeni v odstavku Definicija.