RÈGLEMENT (CEE) N° 1996/92 DE LA COMMISSION

du 15 juillet 1992

modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 136/66/CEE du Conseil, du 22 septembre 1966, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1720/91 [2], et notamment son article 35 *bis*,

considérant que, compte tenu de l'expérience acquise, certaines adaptations de la méthode de détermination de la trilinoléine prévue au règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission [3], modifié par le règlement (CEE) n° 1683/92 [4], s'avèrent nécessaires et qu'il y a lieu de modifier en conséquence ledit règlement ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des matières grasses,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

L'annexe VIII du règlement (CEE) n° 2568/91 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 15 juillet 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

---

[1] JO n° 172 du 30. 9. 1966, p. 3025/66.
[2] JO n° L 162 du 26. 6. 1991, p. 27.
[3] JO n° L 248 du 5. 9. 1991, p. 1.
[4] JO n° L 176 du 30. 6. 1992, p. 27.

ANNEXE

À l'annexe VIII du règlement (CEE) n° 2568/91 est ajoutée la note suivante.

« *Note 5 :* Pour les huiles de grignons d'olive brutes, en vue d'obtenir une bonne séparation du pic de la trilinoléine de ceux adjacents, il faut purifier au préalable l'huile conformément au point 6.2 de l'annexe VII, ou, alternativement, on fait absorber 200 µl d'huile, sans les diluer, sur une colonne de silice pour extraction de liquide solide (type SEP PAK silica cartriage-waters port. n° 51 900).

Les triglycérides sont élués avec 20 ml d'hexane anhydre pour HPLC.

Le produit élué est séché dans un courant d'azote et repris en isopropanol ou acétone (5 ml). On injecte 10-20 µl en HPLC. Pour les deux méthodes de purification, il faut contrôler que la composition en acides gras de l'huile soit la même avant et après la purification. Si la composition n'est pas la même, on doit réduire progressivement la qualité d'absorbant utilisé. »