VERORDNUNG (EWG) Nr. 1996/92 DER KOMMISSION

vom 15. Juli 1992

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 136/66/EWG des Rates vom 22. September 1966 über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1720/91 [2], insbesondere auf Artikel 35a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Aufgrund neuerer Erkenntnisse muß der in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission [3], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1683/92 [4], vorgesehene Nachweis von Trilinolein angepaßt werden. Die genannte Verordnung ist deshalb entsprechend zu ändern.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Fette —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang VIII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird wie im Anhang dieser Verordnung angegeben geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 15. Juli 1992

Für die Kommission
Ray MAC SHARRY
Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. Nr. 172 vom 30. 9. 1966, S. 3025/66.
[2] ABl. Nr. L 162 vom 26. 6. 1991, S. 27.
[3] ABl. Nr. L 248 vom 5. 9. 1991, S. 1.
[4] ABl. Nr. L 176 vom 30. 6. 1992, S. 27.

ANHANG

Dem Anhang VIII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird folgende Anmerkung 5 angefügt:

„Anmerkung 5: Bei rohem Oliventresteröl muß zur Erzielung einer sauberen Trennung des Trilinoleinpeaks vom linken und rechten Nachbarpeak das Öl zunächst gemäß Anhang VII Nummer 6.2 gereinigt oder aber wie folgt verfahren werden:

200 µl Öl werden unverdünnt einer Fest-Flüssig-Extraktions-Silicasäule (Typ SEP PAK Silica cartridge-waters port. Nr. 51 900) aufgegeben. Die Triglyceride werden mit 20 ml wasserfreiem Hexan für die HPLC eluiert.

Das Eluat wird im Stickstoffstrom getrocknet und in Isopropanol oder Aceton (5 ml) gelöst. 10 bis 20 µl davon werden der HPLC-Säule aufgegeben. Bei beiden Reinigungsverfahren ist darauf zu achten, daß die Zusammensetzung der Fettsäuren vor und nach der Reinigung gleich ist. Anderenfalls ist die Saugfähigkeit schrittweise zu verringern."