REGOLAMENTO (CEE) N. 1996/92 DELLA COMMISSIONE

del 15 luglio 1992

che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1720/91 (2), in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che l'esperienza acquisita rivela la necessità di taluni adeguamenti del metodo di determinazione della trilinoleina, previsto dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991 (3), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1683/92 (4); che è necessario modificare conseguentemente tale regolamento;

considerando che le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato VIII del regolamento (CEE) n. 2568/91 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 15 luglio 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

(1) GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.
(2) GU n. L 162 del 26. 6. 1991, pag. 27.
(3) GU n. L 248 del 5. 9. 1991, pag. 1.
(4) GU n. L 176 del 30. 6. 1992, pag. 27.

ALLEGATO

All'allegato VIII del regolamento (CEE) n. 2568/91, è aggiunta la seguente nota 5:

« *Nota 5:* Per gli oli di sansa d'oliva greggi, al fine di ottenere una buona separazione del picco della trilinoleina da quelli adiacenti, è necessario purificare preventivamente gli oli conformemente al punto 6.2 dell'allegato VII, in alternativa:

si fanno assorbire 200 µl di olio, senza diluirli, su una colonna di silice per estrazione liquido-solido (tipo SEP PAK silica cartriage-waters port. n. 51900).

I trigliceridi vengono eluiti con 20 ml di esano anidro per HPLC.

Il prodotto eluito viene essiccato in corrente d'azoto e ripreso in isopropanolo o acetone (5 ml). Si iniettano 10-20 µl in HPLC. Per i due metodi di purificazione, è necessario controllare che la composizione di acidi grassi dell'olio sia la stessa prima e dopo la purificazione. Se la composizione non è la stessa, à necessario ridurre gradualmente la quantità di assorbente usato. »