REGLAMENTO (CEE) Nº 1996/92 DE LA COMISIÓN

de 15 de julio de 1992

por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas [1], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1720/91 [2], y, en particular, su artículo 35 *bis*,

Considerando que, habida cuenta de la experiencia adquirida, resultan necesarias determinadas adaptaciones del método de determinación de la trilinoleína previsto en el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión [3], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1683/92 [4]; que conviene, por lo tanto, modificar el mencionado Reglamento;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las materias grasas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Anexo VIII del Reglamento (CEE) nº 2568/91 quedará modificado de conformidad con el Anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 15 de julio de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

---

(1) DO nº 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.
(2) DO nº L 162 de 26. 6. 1991, p. 27.
(3) DO nº L 248 de 5. 9. 1991, p. 1.
(4) DO nº L 176 de 30. 6. 1992, p. 27.

ANEXO

En el Anexo VIII del Reglamento (CEE) nº 2568/91 se añadirá la nota 5 siguiente :

« *Nota 5 :* En el caso de los aceites de orujo de oliva brutos, para obtener una buena separación del pico de la trilinoleína de los picos adyacentes se debe purificar previamente el aceite como se indica en el punto 6.2 del Anexo VII, o, como alternativa, se puede llevar a cabo la absorbción de 200 µl de aceite sin diluir en una columna de sílice sólida para extracción de líquido (tipo SEP PAK silica cartriage-waters port. nº 51 900).

La elución de los triglicéridos se efectúa con 2 ml de hexano anhidro para HPLC.

El producto eluido se seca en una corriente de nitrógeno y se recoge con isopropanol o acetona (5 ml). Se inyectan de 10 a 20 µl en HPLC. Para ambos métodos de purificación, es necesario comprobar que la composición en ácidos del aceite sea la misma antes y después de la purificación. Si la composición no es la misma, se deberá reducir progresivamente la cantidad de absorbente utilizado. »