REGULAMENTO (CEE) Nº 1996/92 DA COMISSÃO

de 15 de Julho de 1992

que altera o Regulamento (CEE) nº 2568/91 relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento nº 136/66/CEE do Conselho, de 22 de Setembro de 1966, que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1720/91 (2), e, nomeadamente, o seu artigo 35ºA,

Considerando que, dada a experiência adquirida, se mostram necessárias algumas adaptações do método de determinação do teor de trinoleína previsto no Regulamento (CEE) nº 2568/91 da Comissão (3), alterado pelo Regulamento (CEE) nº 1683/92 (4), e que é, por conseguinte, conveniente alterar o referido regulamento;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão das matérias gordas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O anexo VIII do Regulamento (CEE) nº 2568/91 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 15 de Julho de 1992.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão

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

ANEXO

Ao anexo VIII do Regulamento (CEE) nº 2568/91 é aditada a nota 5 seguinte :

« *Nota 5 :* Em relação aos óleos de bagaço de azeitona brutos, para se obter uma boa separação do pico relativo à trilinoleína dos picos adjacentes, é necessário purificar previamente o óleo em conformidade com o ponto 6.2 do anexo VII ou, em alternativa, fazer passar 200 µl de óleo, não diluído, numa coluna de sílica para extracção líquido-sólido (tipo SEP PAK sílica cartridge-waters port. nº 51 900).

Os triglicéridos são eluídos com 20 ml de hexano anidro para HPLC.

O produto eluído é seco sob uma corrente de azoto e dissolvido em isopropanol ou acetona (5 ml). Injectam-se 10-20 µl no aparelho de HPLC. Em ambos os métodos de purificação, é necessário assegurar que o teor de ácidos gordos do óleo seja o mesmo, antes e depois da purificação. Se esse teor variar, deve-se reduzir progressivamente a qualidade do absorvente utilizado. ».