REGULAMENTO (CEE) Nº 1858/88 DA COMISSÃO

de 30 de Junho de 1988

que altera o Regulamento (CEE) nº 1058/77 relativo às características dos azeites e de certos produtos que contêm azeite e que altera a nomenclatura da Pauta Aduaneira Comum no que diz respeito ao azeite

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) 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 1098/88 (2), e, nomeadamente o nº 4 do seu artigo 14º, o nº 3 do seu artigo 15º e o nº 3 do seu artigo 20º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 1058/77 da Comissão (3), com a última redacção que lhe foi dada pela Regulamento (CEE) nº 2550/83 (4), definiu as características físico-químicas e organolépticas dos produtos das diferentes subposições aduaneiras do sector do azeite ; que se verificou que determinados azeites virgens podem conter tetracloroetileno, uma substância indesejável que não intervém no processo normal de fabrico do azeite ; que essa substância pode ser tolerada no azeite virgem lampante, atendendo ao facto de esta categoria de azeite ser destinada à refinação e não à comercialização directa ; que a presença desta substância a um nível não insignificativo deve conduzir à classificação sistemática dos azeites virgens em causa na subposição aduaneira do azeite virgem lampante, cuja refinação é necessária ;

Considerando que o método de análise do tetracloroetileno do azeite deve ser uniformizado no plano comunitário ; que se verifica, todavia, que são aplicados diferentes métodos nos Estados-membros ; que é conveniente autorizar a utilização desses métodos durante um período transitório ;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho (5) deve ser adaptado na sequência das alterações introduzidas ao Regulamento (CEE) nº 1058/77 ;

Considerando que o estabelecimento de um teor máximo de tetracloroetileno para os azeites virgens não lampantes poderia criar aos produtores dificuldades de escoamento de determinados azeites na campanha em curso ; que, é, pois, conveniente remeter a aplicação das disposições do presente regulamento, no que diz respeito à compra à intervenção, para o início do próxima campanha ;

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 Regulamento (CEE) nº 1058/77 é alterado do seguinte modo :

1. O título passa a ter a seguinte redacção :

« Regulamento (CEE) nº 1058/77 da Comissão, de 18 de Maio de 1977, relativo às características dos azeites e de certos produtos que contêm azeite ».

2. No artigo 2º é aditado o seguinte nº 3 :

« 3. O teor de tetracloroetileno do azeite e do bagaço de azeitona é determinado em conformidade com o método descrito no Anexo X. Todavia, até 31 de Outubro de 1989, os Estados-membros podem decidir que a determinação do teor de tetracloroetileno possa ser efectuada segundo outros métodos que forneçam resultados compatíveis com os do método comum. Os Estados-membros em causa comunicam esses outros métodos à Comissão antes de os utilizar. Caso o teor determinado segundo um método diferente do método comum seja diferente do determinado pelo método comum, é considerado o teor obtido por aplicação do método comum. »

(1) JO nº 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.
(2) JO nº L 110 de 29. 4. 1988, p. 10.
(3) JO nº L 128 de 24. 5. 1977, p. 6.
(4) JO nº L 252 de 13. 9. 1983, p. 7.
(5) JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.

3. No sumário dos anexos é aditada a seguinte linha:

« ANEXO X: Teor de tetracloretileno ..... 26 ».

4. No ponto 1 do Anexo I e no ponto B.I. do Anexo III é aditada a seguinte alínea g):

« g) Um teor de tetracloroetileno, medido segundo o método descrito no Anexo X, inferior ou igual a 0,1 mg/kg. »

5. No ponto 2 do Anexo I e no ponto B.II do Anexo III, é aditado o seguinte travessão:

« — ou as características referidas nas alíneas a), b), c) d), e) e f) do ponto 1 e um teor de tetracloroetileno, medido segundo o método descrito no Anexo X, superior a 0,1 mg/kg; »

6. É aditado o Anexo X em anexo.

Artigo 2º

O Regulamento (CEE) nº 2658/87 é adaptado em conformidade com o disposto nos nºs 4 e 5 do artigo 1º.

Artigo 3º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Julho de 1988.

Todavia, no que diz respeito à compra à intervenção em aplicação do Regulamento (CEE) nº 3472/85 da Comissão (1), os nºs 4 e 5 do artigo 1º só se aplicam a partir de 1 de Novembro de 1988.

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

Feito em Bruxelas, em 30 de Junho de 1988.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente

(1) JO nº L 333 de 11. 12. 1985, p. 5.

ANEXO

« ANEXO X

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE TETRACLOROETILENO NO AZEITE

Fundamento

Análise por cromatografia em fase gasosa segundo a técnica do espaço de cabeça *(head space)*.

Aparelhos e utensílios

1. Aparelho de cromatografia em fase gasosa, equipado com um detector de captura de electrões (ECD).
2. Aparelhagem para espaço de cabeça *(head space)*.
3. Coluna de cromatografia em fase gasosa de vidro, com 2 metros de comprimento e 2 mm de diâmetro, fase estacionária

   OV101 a 10 % ou equivalente, impregnando uma terra de diatomáceas calcinadas, lavada com ácidos e silanizada, com uma granulometria de 80-100 Mesh.
4. Gás vector e gás auxiliar : azoto para cromatografia em gase gasosa, com detecção por captura de electrões.
5. Frascos de vidro de 10 a 15 ml munidos de uma guarnição de *teflon* e de uma rolha de alumínio munida de um orifício para recolha por seringa.
6. Pinças com fecho hermético.
7. Seringa para gás de 0,5 — 2 ml.

Reagentes

Padrão : — tetracloroetileno com um grau de pureza adequado para utilização em cromatografia em fase gasosa,

— pentano com um grau de pureza adequado para utilização em cromatografia em fase gasosa.

Método de análise

1. Pesar exactamente cerca de 3 g de azeite num frasco de vidro (a não reutilizar), fechar o frasco até que fique hermeticamente fechado. Introduzir o frasco num termostato a 70 °C durante uma hora. Recolher com precisão, utilizando a seringa, um volume de 0,2 a 0,5 ml do espaço de cabeça. Injectá-lo na coluna do aparelho de cromatografia em fase gasosa, regulado do seguinte modo :

   — temperatura do injector : 150 °C
   — temperatura da coluna : 70-80 °C
   — temperatura do detector : 200-250 °C

   Pode igualmente utilizar-se outras temperaturas, desde que os resultados sejam equivalentes.
2. Soluções de referência. Preparar soluções padrão, utilizando azeite refinado sem vestígios de solventes, com concentrações de tetracloroetileno variáveis entre 0,05 e 1 mg/kg e em relação com o teor presumido da amostra.
3. Avaliação quantitativa. Estabelecer a relação entre as superfícies ou as alturas dos picos da amostra e da solução padrão que tenha a concentração presumida mais próxima. Caso o desvio relativo seja superior a 10 %, é necessário voltar a proceder à análise por comparação com uma nova solução padrão, até que a sua concentração respeite o desvio relativo acima mencionado.
4. Expressão dos resultados. Os resultados são expressos em mg/kg (ppm). O limite de detecção do método é de 0,01 mg/kg. »