Article 8

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

Les articles 2 à 4 sont applicables jusqu'au 30 avril 1967.

La durée de validité du présent règlement est limitée au 30 juin 1967.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 1966.

Par la Commission

Le président

Walter HALLSTEIN

RÈGLEMENT N° 177/66/CEE DE LA COMMISSION

du 7 novembre 1966

relatif à la distinction entre les différentes huiles d'olive ayant subi un processus de raffinage

LA COMMISSION DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 136/66/CEE du Conseil, du 22 septembre 1966, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses (1),

vu le règlement n° 162/66/CEE du Conseil, du 27 octobre 1966, relatif aux échanges de matières grasses entre la Communauté et la Grèce (2),

vu le règlement n° 166/66/CEE du Conseil, du 27 octobre 1966, relatif aux prélèvements applicables à l'huile d'olive ayant subi un processus de raffinage ainsi qu'à certains produits contenant de l'huile d'olive (3), et notamment son article 5 paragraphe 2,

considérant que le règlement n° 166/66/CEE, relatif aux prélèvements applicables à l'huile d'olive ayant subi un processus de raffinage ainsi qu'à certains produits contenant de l'huile, prévoit des prélèvements différents pour les huiles de grignons d'olive ayant subi un processus de raffinage et l'huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile vierge ; qu'il y a lieu de distinguer ces huiles selon leurs caractéristiques chimiques ;

considérant que certaines caractéristiques chimiques des huiles de grignons d'olive ne disparaissent pas lors du raffinage ; qu'il convient dès lors de se fonder sur elles pour faire la distinction entre les différentes huiles en cause ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion des matières grasses,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Sont considérées comme relevant de la sous-position ex 15.07 (A) (I) (b) de l'annexe I du règlement n° 166/66/CEE les huiles qui, lors d'une analyse effectuée conformément aux dispositions de l'annexe du présent règlement, ont une réaction positive.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 novembre 1966.

Par la Commission

Le président

Walter HALLSTEIN

---

(1) JO n° 172 du 30. 9. 1966, p. 3025/66.
(2) JO n° 197 du 29. 10. 1966, p. 3393/66.
(3) JO n° 197 du 29. 10. 1966, p. 3400/66.

ANNEXE

Méthode d'analyse visée à l'article premier

1. *Mode opératoire :*

Introduire dans le ballon 1 ml environ d'huile préparée comme indiqué au paragraphe 2. Ajouter 5 ml de solution hydro-alcoolique de potasse. Adapter le refrigérant à reflux et porter à ébullition pendant 10 minutes en agitant de temps en temps. Laisser refroidir jusqu'à la température ambiante. Ajouter 1,5 ml de solution aqueuse d'acide acétique et 50 ml d'alcool éthylique à 70°, préalablement amené à la température de 50°C. Mélanger par agitation, introduire le thermomètre et laisser refroidir, en observant l'aspect de la solution dès qu'elle atteint la température de 45°C. Si un précipité floconneux se forme à une température supérieure à 40°C, la réaction est positive.

En l'absence d'un précipité floconneux caractérisé, maintenir le liquide à la température ambiante, qui ne doit pas être inférieure à 18°C, pendant au moins 12 heures. Observer à nouveau la solution : la formation d'un précipité floconneux, nageant au milieu du liquide, ou d'un trouble, indique également que la réaction est positive.

2. *Préparation de l'échantillon :*

L'huile est privée d'eau par décantation et filtration sur papier filtre effectuée à une température légèrement supérieure au point de fusion de certains constituants concrets qui auraient pu se séparer de la matière grasse fluide.

3. *Réactifs :*

— Solution hydro-alcoolique de potasse (75 g de KOH dissous dans 150 ml d'eau, le volume étant complété à 1000 ml avec de l'alcool éthylique à 95°) ;

— alcool éthylique à 70° ;

— solution d'acide acétique, au 1/3.

4. *Appareillage :*

— Ballon de 100 ml,

— pipette, graduée en dixième, de 5 ml ;

— pipette de 1 ml ;

— pipette de 5 ml ;

— éprouvette graduée de 50 ml ;

— système chauffant ;

— thermomètre de 15 à 60°C ;

— réfrigérant à reflux.