Articolo 8

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee.*

Gli articoli dal 2 al 4 si applicano fino al 30 aprile 1967.

La durata di validità del presente regolamento è limitata al 30 giugno 1967.

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

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 1966.

Per la Commissione
Il Presidente
Walter HALLSTEIN

REGOLAMENTO N. 177/66/CEE DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 1966

relativo alla distinzione fra i diversi oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione

LA COMMISSIONE DELLA COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA,

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),

Visto il regolamento n. 162/66/CEE del Consiglio, del 27 ottobre 1966, relativo agli scambi di grassi tra la Comunità e la Grecia (2),

Visto il regolamento n. 166/66/CEE del Consiglio, del 27 ottobre 1966, relativo ai prelievi applicabili all'olio d'oliva che ha subito un processo di raffinazione, nonché ad alcuni prodotti contenenti olio d'oliva (3), in particolare, l'articolo 5, paragrafo 2,

Considerando che il regolamento n. 166/66/CEE, relativo ai prelievi applicabili all'olio d'oliva che ha subito un processo di raffinazione, nonché ad alcuni prodotti contenenti olio d'oliva, prevede prelievi differenti per gli oli di sansa d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e per l'olio d'oliva ottenuto dalla raffinazione di olio vergine ; che è opportuno distinguere questi oli secondo le loro caratteristiche chimiche ;

Considerando che certe caratteristiche chimiche degli oli di sansa d'oliva non scompaiono all'atto della raffinazione ; che conviene quindi basarsi su tali caratteristiche per fare la distinzione tra i diversi oli in oggetto ;

Considerando che le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione dei grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Sono considerati come rientranti nella sottoposizione ex 15.07 (A) (I) (b) dell'allegato I del regolamento n. 166/66/CEE gli oli che, all'atto di una analisi effettuata conformemente alle disposizioni dell'allegato al presente regolamento, hanno una reazione positiva.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee.*

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

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 1966.

Per la Commissione
Il Presidente
Walter HALLSTEIN

---

(1) GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.
(2) GU n. 197 del 29. 10. 1966, pag. 3393/66.
(3) GU n. 197 del 29. 10. 1966, pag. 3400/66.

ALLEGATO

Metodo d'analisi previsto dall'articolo 1

1. *Modo di operare :*

introdurre nel palloncino ml 1 circa di olio preparato come indicato nel paragrafo 2. Aggiungere ml 5 di soluzione idro-alcoolica di idrato potassico ; adattare il refrigerante a riflusso e portare all'ebollizione per 10 minuti agitando di tanto in tanto. Lasciare raffreddare fino a temperatura ambiente. Aggiungere ml 1,5 di soluzione acquosa di acido acetico e ml 50 di alcool etilico a 70°, preventivamente portato a temperatura di 50°C ; mescolare agitando, introdurre il termometro e lasciare raffreddare, osservando l'aspetto della soluzione a partire dal momento in cui raggiunge la temperatura di 45°C ; se si forma un precipitato fioccoso a temperatura superiore a 40°C, la reazione è positiva.

In assenza di un caratteristico precipitato fioccoso, mantenere il liquido a temperatura ambiente — che non deve essere inferiore a 18° C — almeno durante 12 ore. Osservare di nuovo la soluzione : la formazione di un precipitato fioccoso galleggiante nella massa del liquido, o di un intorbidamento, indica ugualmente che la reazione è positiva.

2. *Preparazione del campione :*

l'olio è privato d'acqua per decantazione e filtrazione su carta da filtro, effettuate ad una temperatura leggermente superiore al punto di fusione di certi costituenti solidi che avrebbero potuto separarsi dalla materia grassa liquida.

3. *Reattivi :*

— soluzione idroalcoolica di potassa (gr 75 KOH disciolti in ml 150 di acqua e portati a 1 litro con alcool a 95°) ;

— alcool etilico a 70° ;

— soluzione acquosa di acido acetico da 1 a 3 in volume.

4. *Apparecchiatura :*

— palloncino da ml 100 ;

— pipetta graduata in decimi, da ml 5 ;

— pipetta da ml 1 ;

— pipetta da ml 5 ;

— provetta da ml 50 ;

— sistema di riscaldamento ;

— termometro da 15 a 60°C ;

— refrigerato a riflusso.