

RÈGLEMENT (CEE) N° 1429/92 DE LA COMMISSION

du 26 mai 1992

modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,
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⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 356/92 ⁽²⁾, et notamment son article 35 *bis*,

considérant que, en raison des développements de la recherche, il convient de compléter les caractéristiques des huiles d'olive telles que définies par le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission ⁽³⁾, modifié par le règlement (CEE) n° 3682/91 ⁽⁴⁾, de manière à mieux assurer la pureté des produits commercialisés et de prévoir la méthode d'analyse y afférente ;

considérant que, pour ne pas causer un préjudice au commerce, il est opportun de prévoir une période limitée pour l'écoulement de l'huile conditionnée avant l'entrée en vigueur du présent règlement ;

considérant qu'il y a lieu d'adapter en conséquence le règlement (CEE) n° 2568/91 ;

considérant que le comité de gestion des matières grasses n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les annexes du règlement (CEE) n° 2568/91 sont modifiées comme indiqué à l'annexe.

Article 2

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

Le présent règlement ne s'applique pas aux huiles d'olive et de grignons d'olive conditionnées avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement et commercialisées jusqu'au 31 octobre 1992.

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

Fait à Bruxelles, le 26 mai 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO n° 172 du 30. 9. 1966, p. 3025/66.

⁽²⁾ JO n° L 39 du 15. 2. 1992, p. 1.

⁽³⁾ JO n° L 248 du 5. 9. 1991, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 349 du 18. 12. 1991, p. 36.

ANNEXE

I. À l'annexe I, le deuxième tableau est remplacé par le tableau suivant :

Catégorie	Teneur en acides					Somme des isomères trans-léiques %	Somme des isomères trans-léiques + trans-léiques %	K _{2,12}	K ₂₇₀	K ₂₇₀ après alumine +	Delta K	Panel test
	Myristique %	Linoléique %	Arachidique %	Éicosénoïque %	Béhnéique %							
1. Huile d'olive vierge extra	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,03	M 2,40	M 0,20	M 0,10	M 0,01	≥ 6,5
2. Huile d'olive vierge	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,03	M 2,50	M 0,25	M 0,10	M 0,01	≥ 5,5
3. Huile d'olive vierge courante	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,03	M 2,50	M 0,25	M 0,10	M 0,01	≥ 3,5
4. Huile d'olive vierge lampante	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,10	M 3,70	> 0,25	M 0,11	—	< 3,5
5. Huile d'olive raffinée	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,20	M 3,40	M 1,20	—	M 0,16	—
6. Huile d'olive	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,20	M 3,30	M 1,00	—	M 0,13	—
7. Huile de grignons d'olive brute	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,20	—	—	—	—	—
8. Huile de grignons d'olive raffinée	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,40	M 5,50	M 2,50	—	M 0,25	—
9. Huile de grignons d'olive	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,40	M 5,30	M 2,00	—	M 0,20	—

II. À l'annexe X A :

1) Au point 4.1.2, le texte suivant est ajouté :

« et l'indice de résolution I_r , par la formule

$$\frac{a}{b}$$

où :

a = la hauteur du pic le plus petit, mesurée par rapport à la ligne de base,

b = la hauteur du point le plus bas du val compris entre les deux pics adjacents, mesurée par rapport à la ligne de base. »

2) Le point 6 suivant est ajouté :

« 6. CAS PARTICULIER DE LA DÉTERMINATION DES ISOMÈRES "TRANS"

Il est possible de déterminer le contenu des isomères "trans" des acides gras avec un nombre d'atomes de carbone compris entre 10 et 24, par séparation des esters méthyliques, en utilisant des colonnes chromatographiques capillaires présentant une polarité particulière.

6.1. Colonne capillaire en silice d'un diamètre interne de 0,25 à 0,32 millimètre et d'une longueur de 50 mètres, recouverte de cyanopropylsilicone, l'épaisseur du film étant comprise entre 0,1 et 0,3 micromètre (type SP 2340, type SP 2380, C.P. sil 88, Silor 10 et types similaires).

6.2. Les esters méthyliques sont préparés selon le procédé B présenté dans l'autre annexe (X/B). Les substances grasses ayant une acidité libre supérieure à 3 % doivent être préalablement neutralisées conformément au point 6.1 de l'annexe VII.

6.3. Les conditions de travail pour la chromatographie en phase gazeuse sont dans l'ensemble les suivantes :

— température de la colonne programmée de 150 °C à 230 °C (par exemple 165 °C pendant 15 minutes puis augmentation de 5 °C par minute jusqu'à 200 °C),

— température de l'injecteur : 250 °C si on utilise le système d'injecteur diviseur ou la température initiale de la colonne si on emploie le système *on column*,

— température du détecteur : 260 °C,

— débit du gaz vecteur (hélium et hydrogène) : 1,2 millilitre par minute.

La quantité injectée doit être telle que dans les conditions de sensibilité employées la hauteur du pic correspondant à l'ester méthylique de l'acide arachidique soit égale ou supérieure à 20 % du bas de l'échelle.

6.4. L'identification des divers esters méthyliques s'effectue sur la base des temps de rétention qui sont comparés à ceux de mélanges de référence. (Comme indiqué au point 2.3).

Les esters des acides gras "trans" sont élués avant les isomères correspondants "cis". Un exemple de chromatogramme est présenté dans la figure 2.

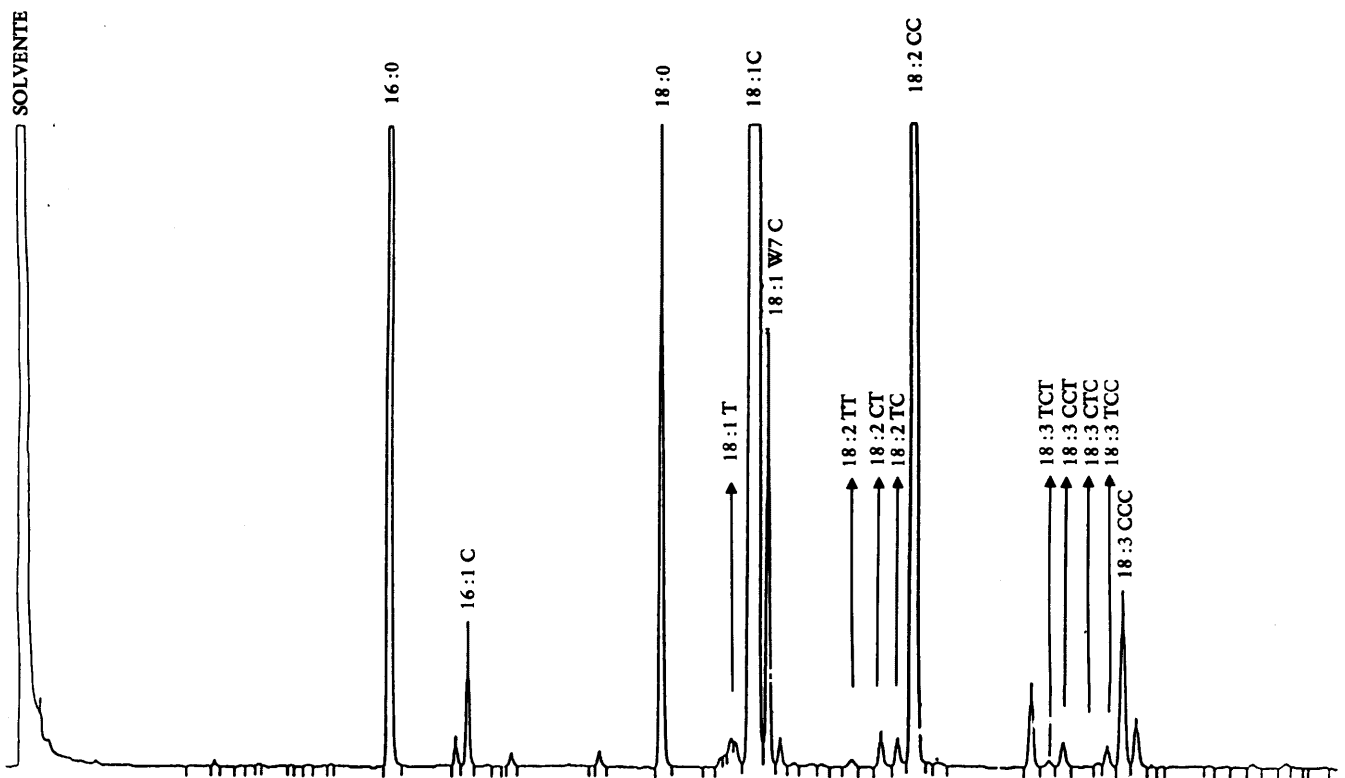


Figure 2

Chromatographie type en phase gazeuse relative à la détermination des isomères trans des acides gras avec colonne capillaire

- 6.5. L'efficacité de la colonne déterminée selon le point 4.1.2 doit permettre une séparation de certains couples critiques, par exemple le couple formé par le massif des acides transoléiques et le pic de l'acide oléique, trans C 18 : 1/"cis" C 18 : 1, avec un indice de résolution supérieur à 2.
- 6.6. Le pourcentage des divers acides gras "trans" est calculé sur la base du rapport entre la surface du pic y afférent et la somme des surfaces de tous les pics présents.

Sont pris en considération les pourcentages des acides :

- "trans" octadécénoïques (T 18 : 1), indiqués à l'annexe I du présent règlement comme somme des isomères transoléiques,
- "cis-trans" et "trans-cis" octadécadiénoïques [(CT/TC) 18 : 2] indiqués à l'annexe I du présent règlement comme somme des isomères translinoléiques,
- "trans-cis-trans", "cis-cis-trans", "cis-trans-cis", "trans-cis-cis", octadécatriénoïques [(TCT + CCT + CTC + TCC) 18 : 3], indiqués à l'annexe I du présent règlement comme somme des isomères translinoléiques.

Note 8 : Compte tenu des caractéristiques particulières de cette méthode, donner les résultats avec deux décimales. »

- 3) Les points 6 et 7 actuels deviennent respectivement les points 7 et 8.