

REGOLAMENTO (CEE) N. 1429/92 DELLA COMMISSIONE**del 26 maggio 1992****che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,
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⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 356/92 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che in seguito agli sviluppi della ricerca è opportuno completare le caratteristiche degli oli d'oliva, come definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 ⁽³⁾, modificato dal regolamento (CEE) n. 3682/91 ⁽⁴⁾, al fine di garantire meglio la purezza dei prodotti commercializzati nonché prevedere il metodo d'analisi pertinente;

considerando che, per non recare pregiudizio al commercio, è opportuno prevedere un periodo limitato per lo smaltimento dell'olio condizionato prima dell'entrata in vigore del presente regolamento;

considerando che occorre modificare in conformità il regolamento (CEE) n. 2568/91;

considerando che il comitato di gestione per i grassi nn ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati del regolamento (CEE) n. 2568/91 sono modificati come indicato in allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Il presente regolamento non si applica agli oli d'oliva e agli oli di sansa d'oliva condizionati anteriormente all'entrata in vigore del presente regolamento e commercializzati fino al 31 ottobre 1992.

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

Fatto a Bruxelles, il 26 maggio 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.

⁽²⁾ GU n. L 39 del 15. 2. 1992, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 248 del 5. 9. 1991, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 349 del 18. 12. 1991, pag. 36.

ALLEGATO

I. La seconda tabella dell'allegato I è sostituita dalla seguente :

| • Categoria | Composizione acidica | | | | | | Somma isomeri transoleici % | Somma isomeri transoleici + translinolenici % | K ₃₁₂ | K ₃₇₀ | K ₂₇₀ con allumina + | Delta K | Panel test |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------------------|---|------------------|------------------|---------------------------------|---------|------------|
| | Niriacico % | Linolenico % | Arachido % | Eicoenico % | Beenicico % | Lignocericico % | | | | | | | |
| 1. Olio di oliva vergine extra | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,03 | < 0,03 | M 2,40 | M 0,20 | M 0,10 | M 0,01 | ≥ 6,5 |
| 2. Olio di oliva vergine | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,03 | < 0,03 | M 2,50 | M 0,25 | M 0,10 | M 0,01 | ≥ 5,5 |
| 3. Olio di oliva vergine corrente | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,03 | < 0,03 | M 2,50 | M 0,25 | M 0,10 | M 0,01 | ≥ 3,5 |
| 4. Olio di oliva vergine lampante | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,10 | < 0,10 | M 3,70 | > 0,25 | M 0,11 | — | < 3,5 |
| 5. Olio di oliva raffinato | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,20 | < 0,30 | M 3,40 | M 1,20 | — | M 0,16 | — |
| 6. Olio di oliva | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,20 | < 0,30 | M 3,30 | M 1,00 | — | M 0,13 | — |
| 7. Olio di sansa di oliva greggio | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,20 | < 0,10 | — | — | — | — | — |
| 8. Olio di sansa di oliva raffinato | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,40 | < 0,35 | M 5,50 | M 2,50 | — | M 0,25 | — |
| 9. Olio di sansa d'oliva | M 0,1 | M 0,9 | M 0,7 | M 0,5 | M 0,3 | M 0,5 | < 0,40 | < 0,35 | M 5,30 | M 2,00 | — | M 0,20 | — |

II. L'allegato X A è così modificato :

1) Al punto 4.1.2, è aggiunto il testo seguente :

• e l'indice di risoluzione I_r usando la formula :

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

dove :

a = l'altezza del picco più basso, misurata rispetto alla linea di base ;

b = l'altezza del punto più basso dell'avvallamento compreso tra i due picchi adiacenti, misurata rispetto alla linea di base ».

2) È aggiunto il punto 6 seguente :

• 6. CASO PARTICOLARE DELLA DETERMINAZIONE DEGLI ISOMERI TRANS

Il contenuto degli isomeri trans degli acidi grassi, con il numero di atomi di carbonio compreso tra 10 e 24, può essere determinato mediante separazione degli esteri metilici, usando colonne cromatografiche capillari che presentino una particolare polarità.

6.1. Colonna capillare in silice, avente un diametro interno da 0,25 mm a 0,32 mm e una lunghezza di 50 mm, ricoperta di cianopropilsilicone, la cui pellicola ha uno spessore compreso tra 0,1 e 0,3 μm (tipo SP 2340, tipo SP 2380, C.P. sil 88, Silor 10 e tipi simili).

6.2. Gli esteri metilici vengono separati con il procedimento B presentato nell'altro allegato (X/B). Le sostanze grasse con acidità libera superiore al 3 % devono essere prima neutralizzate conformemente al punto 6.1 dell'allegato VII.

6.3. Le condizioni operative per la cromatografia in fase gassosa sono complessivamente le seguenti :

- temperatura della colonna programmata da 150 °C a 230 °C (ad esempio 165 °C per 15 minuti, aumentata poi di 5 °C/minuto sino a 200 °C);
- temperatura dell'iniettore : 250 °C, con il sistema dell'iniettore divisore, oppure temperatura iniziale della colonna, con il sistema "on column";
- temperatura del rivelatore : 260 °C;
- flusso del gas vettore (elio e idrogeno) : 1,2 ml/minuto.

La quantità iniettata deve essere tale che nelle condizioni di sensibilità utilizzate l'altezza del picco corrispondente all'estere metilico dell'acido arachico sia pari o superiore al 20 % della parte inferiore della scala.

6.4. I diversi esteri metilici vengono identificati in base ai tempi di ritenzione che vengono confrontati con quelli di miscele di riferimento (come indicato al punto 2.3).

Gli esteri degli acidi grassi trans vengono eluiti prima degli isomeri corrispondenti cis. Un esempio di cromatogramma è riportato nella figura 2.

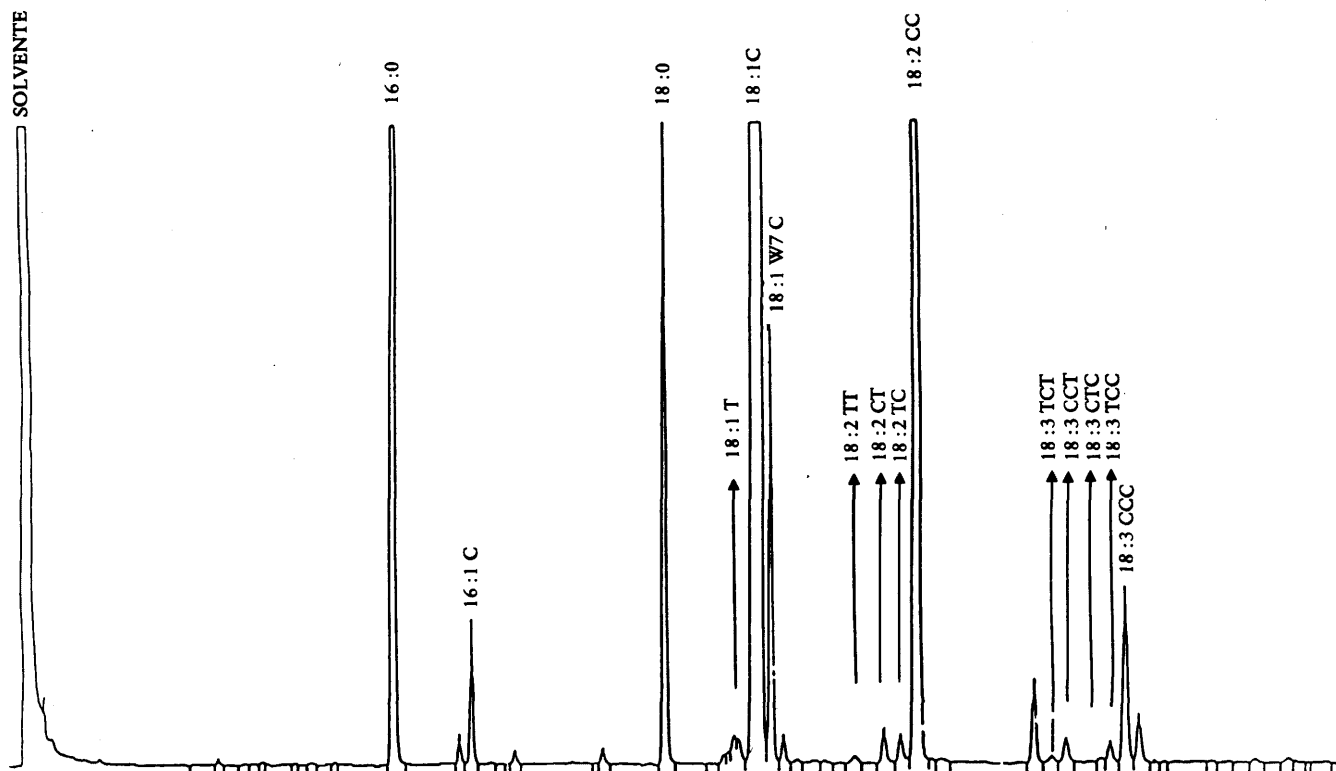


Fig. 2

Gasromatogramma tipo relativo alla determinazione degli isomeri trans degli acidi con colonna capillare

- 6.5. L'efficienza della colonna determinata conformemente al punto 4.1.2 deve consentire la separazione di talune coppie critiche, ad esempio la coppia formata dall'insieme degli acidi transisoleici e il picco dell'acido oleico, trans C18 : 1/cis C18 : 1, con un indice di risoluzione superiore a 2.
- 6.6. La percentuale dei diversi acidi grassi trans è calcolata in base al rapporto tra la superficie del picco attinente e la somma delle superfici di tutti i picchi presenti.

Si considerano le percentuali degli acidi :

- trans ottadecenoici (T 18 : 1), indicati nell'allegato I del presente regolamento come somma degli isomeri transoleici ;
- cis-trans e trans-cis ottadecadienoici [(CT/TC) 8 : 2] : indicati nell'allegato I del presente regolamento come somma degli isomeri translinoleici ;
- trans-cis-trans, cis-cis-trans, cis-trans-cis, trans-cis-cis, ottadecatrienoici [(TCT+CCT+CTC+TCC)18 : 3], indicati nell'allegato I del presente regolamento come somma degli isomeri translinolenici.

Nota 8 : viste le caratteristiche particolari di questo metodo, dare i risultati con due decimali. •

- 3) Gli attuali punti 6 e 7 diventano rispettivamente punti 7 e 8.