

REGOLAMENTO (CE) N. 455/2001 DELLA COMMISSIONE

del 6 marzo 2001

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 di analisi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità 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 (CE) n. 2826/2000 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 35 bis,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 379/1999 ⁽⁴⁾, prevede una serie di analisi l'interpretazione dei cui risultati dipende dai campioni trattati.
- (2) Al fine di armonizzare la preparazione del campione per le prove e il campionamento, è necessario utilizzare le norme EN ISO 661 e EN ISO 5555. Tuttavia, nel caso di oli presentati in piccoli imballaggi, l'applicazione delle suddette norme implica costi e sforzi non giustificabili. Per questi piccoli imballaggi esiste un altro metodo di prelievo dei campioni, che aumenta la probabilità di individuare le frodi mantenendo comunque basso il numero di analisi effettuate, ed è dunque preferibile far ricorso a tale metodo.
- (3) Le analisi relative alla qualità degli oli contenuti in piccoli imballaggi devono essere effettuate anteriormente allo scadere della data di durata su prodotti mantenuti in determinate condizioni di conservazione.
- (4) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 è modificato come segue.

1) All'articolo 2, il testo del paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

«3. Per quanto riguarda la verifica delle caratteristiche degli oli da parte delle autorità nazionali o di loro rappresentanti, prevista al paragrafo 1, il prelievo dei campioni si

effettua secondo le norme internazionali EN ISO 661 e EN ISO 5555 relative alla preparazione dei campioni per le prove e al campionamento. Tuttavia, in deroga al punto 6.8 della norma EN ISO 5555, per le partite costituite dai summenzionati oli, in imballaggi immediati di contenuto inferiore o uguale a 100 litri, il prelievo del campione si effettua conformemente all'allegato I bis del presente regolamento.

Fatte salve le disposizioni della norma EN ISO 5555 e del capitolo 6 della norma EN ISO 661, i campioni prelevati sono messi immediatamente al riparo dalla luce e inviati al laboratorio per le analisi entro il quinto giorno lavorativo dal prelievo.

4. Ai fini della verifica prevista al paragrafo 3, le analisi di cui agli allegati II, III, IX e XII nonché, eventualmente, le controanalisi previste dalle normative nazionali, sono effettuate anteriormente alla data di durata minima. Qualora il prelievo del campione abbia luogo oltre quattro mesi prima di tale data, le summenzionate analisi sono effettuate entro e non oltre il quarto mese successivo alla data del prelievo. Nessun termine si applica per le altre analisi previste dal suddetto regolamento.

Salvo qualora il campione sia stato prelevato meno di un mese prima della data di durata minima, nel caso in cui i risultati delle analisi non corrispondano alle caratteristiche della categoria di olio d'oliva o di olio di sansa di oliva dichiarata, l'interessato ne viene informato al più tardi un mese prima dello scadere del termine di cui al primo comma.»

2) Al sommario degli allegati del regolamento (CEE) n. 2568/91 è aggiunto il seguente titolo:

«ALLEGATO I bis

Campionatura delle partite di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri».

3) L'allegato I bis è inserito dopo l'allegato I.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2001.

⁽¹⁾ GU L 172 del 30.9.1966, pag. 3025/66.

⁽²⁾ GU L 328 del 23.12.2000, pag. 2.

⁽³⁾ GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 46 del 20.2.1999, pag. 15.

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

Fatto a Bruxelles, il 6 marzo 2001.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO

«ALLEGATO I bis

Campionatura delle partite di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri

Il presente metodo di campionatura si applica a partite di olio di oliva o di olio di sansa di oliva non superiori a 125 000 litri, condizionate in imballaggi immediati di contenuto non superiore a 100 litri.

Qualora la partita sia costituita da più di 125 000 litri, essa viene suddivisa in sottopartite di quantità approssimativamente pari o inferiore a 125 000 litri. Il metodo si applica in tal caso a ciascuna partita così definita.

1. Contenuto del prelievo elementare

Il prelievo elementare è costituito:

- a) qualora gli imballaggi immediati abbiano capacità superiore o uguale a 6 litri, dall'olio di un imballaggio immediato, ripartito in almeno 6 recipienti da un litro, di cui
 - un recipiente per le analisi di cui agli allegati II, III, IX e XII,
 - uno per le altre analisi e
 - i rimanenti per le eventuali controanalisi;
- b) qualora gli imballaggi immediati abbiano capacità superiore o uguale a 2 litri ma inferiore a 6 litri, dall'olio di 4 imballaggi immediati, di cui
 - un imballaggio immediato per le analisi di cui agli allegati II, III, IX e XII,
 - un terzo di un altro imballaggio per le altre analisi e
 - il resto dell'olio per le eventuali controanalisi;
- c) qualora gli imballaggi immediati abbiano capacità superiore o uguale a 0,75 litri ma inferiore a 2 litri, dall'olio di 6 imballaggi immediati, di cui
 - un imballaggio immediato per le analisi di cui agli allegati II, III, IX e XII,
 - uno per le altre analisi e
 - il resto dell'olio per le eventuali controanalisi;
- d) qualora gli imballaggi immediati abbiano capacità inferiore a 0,75 litri, dall'olio del numero minimo di imballaggi la cui capacità totale supera 4,5 litri, ripartito come segue:
 - l'olio del numero minimo di imballaggi la cui capacità supera 0,75 litri è riservato alle analisi di cui agli allegati II, III, IX e XII,
 - la stessa quantità è riservata alle altre analisi e
 - il resto dell'olio è riservato alle eventuali controanalisi.

2. Numero di prelievi elementari

Il numero minimo di prelievi elementari è fissato in funzione della dimensione della partita, conformemente alla tabella seguente:

Partita (litri) inferiore a	Numero minimo di prelievi elementari
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Gli imballaggi immediati facenti parte dello stesso prelievo elementare devono essere scelti tra imballaggi contigui della partita.

In caso di dubbio, lo Stato membro aumenta il numero di prelievi elementari da effettuare.

3. Analisi e risultati

Per quanto possibile, gli oli dovranno essere mantenuti nei recipienti originali fino al momento delle analisi.

- a) Ciascuno dei prelievi elementari è suddiviso in campioni di laboratorio, conformemente al punto 2.5 della norma EN ISO 5555, e sottoposto alle analisi seguenti:
- determinazione degli acidi grassi liberi, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, primo trattino,
 - determinazione dell'indice di perossido, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, secondo trattino,
 - analisi spettrofotometrica, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, ottavo trattino,
 - composizione di acidi grassi, di cui all'articolo 2, paragrafo 1, nono trattino.

- b) Qualora, per almeno uno dei prelievi elementari sulla stessa partita, uno dei risultati delle analisi di cui alla lettera a) non sia conforme alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, l'intera partita in questione è dichiarata non conforme.

Qualora, per ciascuno dei prelievi elementari sulla stessa partita, tutti i risultati delle analisi di cui alla lettera a) siano omogenei, tenuto conto delle caratteristiche di ripetibilità dei metodi utilizzati, e conformi alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, uno dei prelievi elementari su detta partita è sottoposto alle altre analisi.

- c) Qualora uno dei risultati delle analisi di cui alla lettera b), secondo comma, non sia conforme alle caratteristiche della categoria di olio dichiarata, l'intera partita è dichiarata non conforme.

Qualora tutti i risultati delle analisi di cui alla lettera b), secondo comma, siano conformi alla categoria di olio dichiarata, l'intera partita è dichiarata conforme.»
