

REGLAMENTO (CEE) N° 1429/92 DE LA COMISIÓN

de 26 de mayo de 1992

por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento n° 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 356/92 ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 35 *bis*,Considerando que, a la vista de los avances de la investigación, conviene completar las características de los aceites de oliva, definidas en el Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CEE) n° 3682/91 ⁽⁴⁾, a efectos de una mejor garantía de la pureza de los productos comercializados, y prever el método de análisis pertinente;

Considerando que, para no perjudicar el comercio, resulta oportuno prever un período limitado para la comercialización del aceite que haya sido envasado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento;

Considerando que, procede modificar en consecuencia el Reglamento (CEE) n° 2568/91;

Considerando que el Comité de gestión de las materias grasas no ha emitido dictamen alguno en el plazo establecido por su presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los Anexos del Reglamento (CEE) n° 2568/91 quedarán modificados de la forma indicada en el Anexo.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento no se aplicará a los aceites de oliva y de orujo de oliva envasados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento y comercializados hasta el 31 de octubre de 1992.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de mayo de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión⁽¹⁾ DO n° 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.⁽²⁾ DO n° L 39 de 15. 2. 1992, p. 1.⁽³⁾ DO n° L 248 de 5. 9. 1991, p. 1.⁽⁴⁾ DO n° L 349 de 18. 12. 1991, p. 36.

ANEXO

I. El segundo cuadro del Anexo I se sustituirá por el cuadro siguiente :

• Categoría	Contenido de ácidos						Total de isómeros transoleicos %	Total de isómeros transoleicos y translinoleicos %	K ₃₃₂	K ₂₇₀	K ₂₇₀ después de pasar por alumina +	Delta K	Panel test
	Mirístico %	Linoléico %	Araquídico %	Icosanoico %	Behénico %	Lignocérico %							
1. Aceite de oliva virgen 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. Aceite de oliva virgen	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. Aceite de oliva virgen corriente	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. Aceite de oliva virgen 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. Aceite de oliva refinado	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. Aceite de 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. Aceite de orujo de oliva crudo	M 0,1	M 0,9	M 0,7	M 0,5	M 0,3	M 0,5	< 0,20	< 0,10	—	—	—	—	—
8. Aceite de orujo de oliva refinado	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. Aceite de orujo de 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) El Anexo X «A» quedará modificado como sigue :

1. En el punto 4.1.2 se añadirá el texto siguiente :

• y el índice de resolución "R" mediante la siguiente fórmula :

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

siendo :

a = altura del pico más pequeño, medida a partir de la línea de base ;

b = altura del punto más bajo del valle comprendido entre los dos picos adyacentes, medida a partir de la línea de base. »

2. Se añadirá el punto 6 siguiente :

« 6. CASO ESPECIAL DE DETERMINACIÓN DE LOS ISÓMEROS TRANS

Es posible determinar el contenido de isómeros trans de los ácidos grasos con un número de átomos de carbono comprendido entre 10 y 24 por separación de los ésteres metílicos, utilizando columnas cromatográficas capilares con una polaridad especial.

6.1. Columna capilar de silicio de un diámetro interno comprendido entre 0,25 mm y 0,32 mm y de 50 m de longitud, recubierta de una capa de cianopropilsilicona de un espesor comprendido entre 0,1 y 0,3 µm (tipo SP 2340, tipo SP 2380, C.P. sil 88, Silor 10 o similar).

6.2. Los ésteres metílicos se preparan según el procedimiento B descrito en el Anexo X «B». Las materias grasas con una acidez libre superior al 3 % deben neutralizarse previamente con arreglo al punto 6.1 del Anexo VII.

6.3. Las condiciones generales de trabajo para la cromatografía en fase gaseosa son las siguientes :

- temperatura de la columna programada de 150° a 230 °C (por ejemplo, 165 °C durante 15 minutos y a continuación un aumento de 5 °C por minuto hasta alcanzar 200 °C),
- temperatura del inyector : 250 °C si se utiliza el sistema de inyector divisor o la temperatura inicial de la columna si se emplea el sistema "on column",
- temperatura del detector : 260 °C,
- flujo del gas vector (helio e hidrógeno) : 1,2 ml/minuto.

La cantidad inyectada debe ser tal que, en las condiciones de sensibilidad empleadas, la altura del pico correspondiente al éster metílico del ácido araquídico sea igual o superior al 20 % del fondo de escala.

6.4. La identificación de los diversos ésteres metílicos se efectúa comparando los tiempos de retención con los de las mezclas de referencia (tal y como se indica en el punto 2.3).

Los ésteres de los ácidos grasos trans son eluidos antes que los isómeros cis correspondientes. En la figura 2 se presenta un ejemplo de cromatograma.

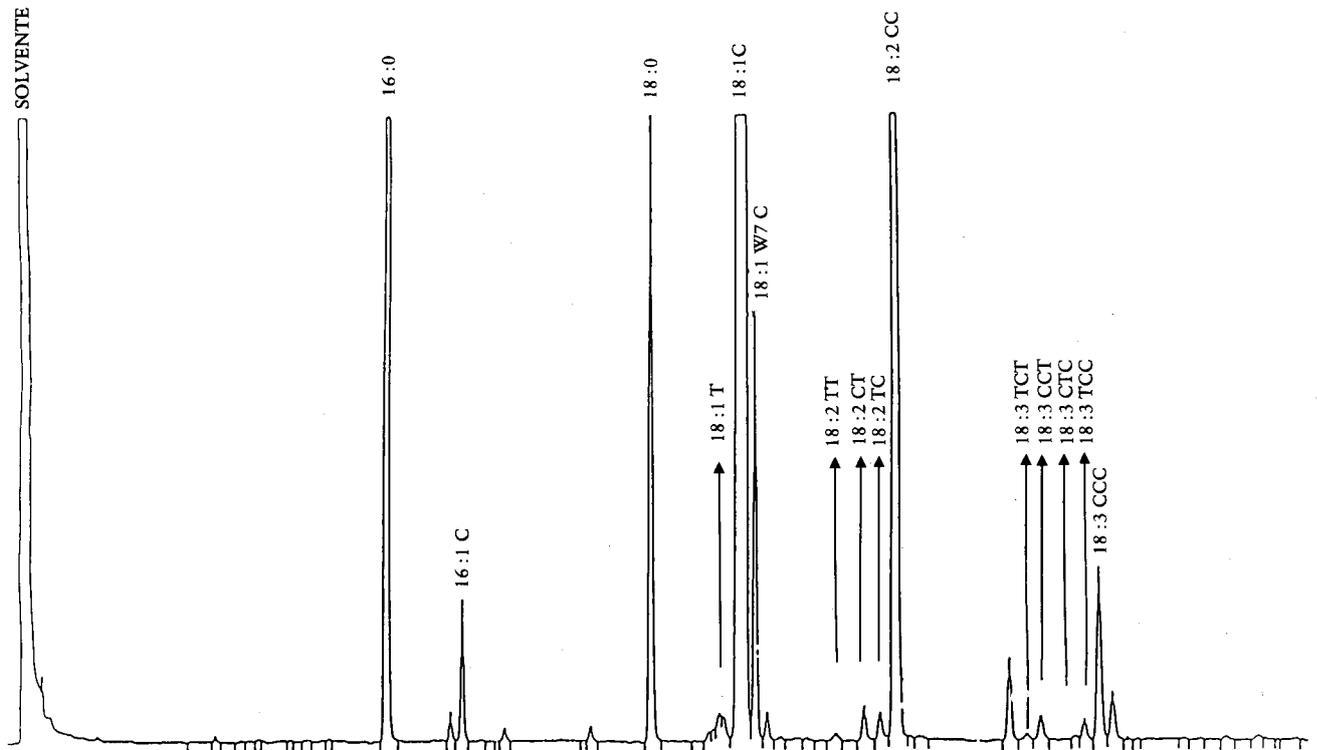


Figura 2

Cromatograma de gases tipo relativo a la determinación de los isómeros trans de los ácidos grasos con columna capilar

- 6.5. La eficacia de la columna determinada con arreglo al punto 4.1.2 deberá permitir una separación, con un índice de resolución superior a 2, de determinadas parejas críticas, como la formada por el grupo de los ácidos transisoleicos y el pico del ácido oleico (trans C18:1/cis C18:1).
- 6.6. La proporción de los diversos ácidos grasos trans se calcula estableciendo la relación entre la superficie del pico correspondiente y la suma de las superficies de todos los picos presentes.

Se toman en consideración los porcentajes de los ácidos:

- trans octadecenoicos (T 18:1), que en el Anexo I del presente Reglamento figuran como tal de isómeros transoleicos,
- cis-trans y trans-cis octadecadienoicos [(CT/TC) 8:2], que en el Anexo I del presente Reglamento figuran como tal de isómeros translinoleicos,
- trans-cis-trans, cis-cis-trans, cis-trans-cis, trans-cis-cis octadecatrienoicos [(TCT + CCT + CTC + TCC) 18:3], que en el Anexo I del presente Reglamento figuran como total de isómeros translinolénicos.

Nota 8: Teniendo en cuenta las características particulares de este método, los resultados deben darse con dos decimales.

3. Los puntos 6 y 7 pasarán a ser respectivamente los puntos 7 y 8.