

380R2538

N° L 259/24

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

2. 10. 80

REGLAMENTO (CEE) N° 2538/80 DE LA COMISIÓN**de 1 de octubre de 1980**

por el que se modifica por segunda vez el Reglamento (CEE) n° 1058/77 relativo a las características de los aceites de oliva y de determinados productos que contienen aceite de oliva y por el que se modifica la nomenclatura del arancel aduanero común en lo que se refiere al aceite de oliva

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 una organización común de mercados en el sector de las materias grasas ⁽¹⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1917/80 ⁽²⁾ y, en particular, el apartado 4 de su artículo 14 y el apartado 3 de su artículo 19,

Considerando que el Anexo I del Reglamento (CEE) n° 1058/77 de la Comisión ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CEE) n° 3132/78 ⁽⁴⁾, ha establecido las características de los diferentes tipos de aceites de oliva; que la experiencia ha demostrado que, en la práctica, se plantean determinados problemas para la clasificación de los aceites vírgenes y vírgenes lampantes; que, por consiguiente, es conveniente adaptar el Anexo I y modificar en consecuencia el Anexo III relativo a las notas complementarias del arancel aduanero común;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las materias grasas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se modifica el Reglamento (CEE) n° 1058/77 de la forma siguiente:

1. Se sustituye el texto de los puntos 1 y 2 del Anexo I por el que figura en el Anexo I del presente Reglamento.
2. Se sustituye el texto de las partes I y II de la nota complementaria 2 B) del Anexo III por el texto que figura en el Anexo II del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento será aplicable a partir del 1 de noviembre de 1980.

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

Hecho en Bruselas, el 1 de octubre de 1980.

Por la Comisión

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

⁽¹⁾ DO n° 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.

⁽²⁾ DO n° L 186 de 19. 7. 1980, p. 1.

⁽³⁾ DO n° L 128 de 24. 5. 1977, p. 6.

⁽⁴⁾ DO n° L 370 de 30. 12. 1978, p. 62.

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

1. Sólo se considera «aceite de oliva virgen», para la aplicación de la subpartida 15.07 A I a), el aceite de oliva que presente las características siguientes:

- a) un contenido de ácidos grasos libres, expresado en ácido oleico, de 3,3 % como máximo;
- b) un coeficiente de extinción K_{270} (absorbencia en un espesor de un centímetro de una disolución de un gramo de aceite en 100 mililitros de isooctano (2,2,4 trimetilpentano) para la longitud de onda de 270 nanómetros) no superior a 0,25 y, después de tratar la muestra de aceite con alúmina activada, no superior a 0,11;
- c) una variación del coeficiente de extinción en la zona de 270 nanómetros no superior a 0,01.

Esta variación se define como sigue:

$$K = K_m - 0,5 (K_{m-4} + K_{m+4})$$

K_m designa el coeficiente de extinción a la longitud de onda del máximo de la curva de absorción en la zona de 270 nanómetros,

K_{m-4} y K_{m+4} designan los coeficientes de extinción a las longitudes de onda inferior y superior en 4 nanómetros a la de K_m

- d) reacciones de Beller y de Vizern modificada negativas, efectuadas con arreglo a los métodos indicados en el Anexo V en A y B;
 - e) prueba de jabones negativa, efectuada con arreglo al método descrito en el Anexo VI;
 - f) sabor adecuado para el consumo inmediato.
2. Se considera «aceite de oliva virgen lampante» para la aplicación de la subpartida 15.07 A I b), cualquiera que sea la acidez, el aceite de oliva que presente:

— las características siguientes:

- a) un coeficiente de extinción K_{270} superior a 0,25 y, después de tratar la muestra con alúmina activada no superior a 0,11.

Los aceites con un contenido de ácidos grasos libres, expresado en ácido oleico, superior a 3,3 % pueden tener, después de pasar sobre alúmina activada, un coeficiente de extinción K_{270} superior a 0,11. En tal caso, después de neutralizarlos y decolorarlos en el laboratorio, con arreglo al método indicado en el Anexo IV, deberán tener las características siguientes:

- un coeficiente de extinción K_{270} no superior a 1,10,
- una variación del coeficiente de extinción en la zona de 270 nanómetros superior a 0,01 y no superior a 0,16;

- b) reacciones de Beller y de Vinzern modificadas negativas, efectuadas con arreglo a los métodos indicados en el Anexo V en A y B;
- c) prueba de jabones negativa, efectuada con arreglo al método descrito en el Anexo VI;

— o bien las características contempladas en los apartados I a), b), c), d) y e) y un sabor que lo haga impropio para el consumo.

ANEXO II

B. Se consideran «aceite de oliva sin tratar» los aceites definidos en los apartados I, II y III siguientes.

I. Sólo se considera «aceite de oliva virgen», para la aplicación de la subpartida 15.07 A I a), del aceite natural obtenido únicamente por procedimientos mecánicos, incluida la presión, y con exclusión de cualquier mezcla con aceite de oliva obtenido de diferente modo, y que presente las características siguientes:

- a) un contenido de ácidos grasos libres, expresado en ácido oleico, de 3,3 % como máximo;
- b) un coeficiente de extinción K_{270} (absorbancia en un espesor de un centímetro de una disolución de un gramo de aceite en 100 mililitros de isooctano (2,2,4 trimetilpentano) para la longitud de onda de 270 nanómetros) no superior a 0,25 y, después de tratar la muestra de aceite con alúmina activada, no superior a 0,11;
- c) una variación del coeficiente de extinción en la zona de 270 nanómetros no superior a 0,01.

Esta variación se define como sigue:

$$K = K_m - 0,5 (K_{m-4} + K_{m+4})$$

K_m designa el coeficiente de extinción a la longitud de onda del máximo de la curva de absorción en la zona de 270 nanómetros,

K_{m-4} y K_{m+4} designan los coeficientes de extinción a las longitudes de onda inferior y superior en 4 nanómetros a la de K_m

- d) reacciones de Beller y de Vizern modificada negativas;
- e) prueba de jabones negativa;
- f) sabor adecuado para el consumo inmediato.

II. Se considera «aceite de oliva virgen lampante» para la aplicación de la subpartida 15.07 A I b), cualquiera que sea la acidez, el aceite de oliva que presente:

— las características siguientes:

- a) un coeficiente de extinción K_{270} superior a 0,25 y, después de tratar la muestra con alúmina activada no superior a 0,11. Los aceites con un contenido de ácidos grasos libres, expresado en ácido oléico, superior a 3,3 % pueden tener, después de pasar sobre alúmina activada, un coeficiente de extinción K_{270} superior a 0,11. En tal caso, después de neutralizarlos y decolorarlos en el laboratorio, deberán tener las características siguientes:

- un coeficiente de extinción K_{270} no superior a 1,10,
- una variación del coeficiente de extinción en la zona de 270 nanómetros superior a 0,01 y no superior a 0,16;

- b) reacciones de Beller y Vinzern modificadas negativas;
- c) prueba de jabones negativa,

— o bien las características contempladas en los apartados I a), b), c), d) y e) y un sabor que lo haga impropio para el consumo.