

## VERORDNUNG (EG) Nr. 1989/2003 DER KOMMISSION

vom 6. November 2003

## zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 136/66/EWG des Rates vom 22. September 1966 über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette (¹), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1513/2001 (²), insbesondere auf Artikel 35a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission (³), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 796/2002 (⁴), sind die physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Olivenöl und Oliventresteröl sowie die Verfahren zur Bestimmung dieser Merkmale festgelegt worden. Die Merkmale der betreffenden Öle müssen angepasst werden, um den neuen Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Olivenöl und Oliventresteröl Rechnung zu tragen, die infolge einer Änderung des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ab 1. November 2003 gelten, insbesondere der Aufnahme der Kategorie gewöhnliches natives Olivenöl in die Kategorie Lampantöl und der Senkung des Gehalts an freien Fettsäuren in allen Kategorien.
- (2) Damit bestimmte die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen betreffende Grenzwerte stärker an die Normen des Internationalen Olivenölrates angeglichen werden, müssen diese in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 enthaltenen Grenzwerte in mehreren Fällen geändert werden.
- (3) Um die Anzahl der erforderlichen Analysen für die Klassifizierung der Proben der betreffenden Olivenöle zu verringern, ist es vorzuziehen, dass die Kontrolllaboratorien die Qualitäts- und Reinheitsanalysen der Öle gemäß der Reihenfolge in einem schematisierten Entscheidungsablauf durchführen, der für die Überprüfung der Konformität einer Probe mit der gemeldeten Kategorie festzulegen ist. Bei dieser Gelegenheit sind die Analysemethoden in den Anhängen VIII und XIII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 zu streichen, die durch andere, verlässlichere Analysen ersetzt worden sind, die bereits in der Verordnung enthalten sind.
- (4) Die Probenahme bei Partien von Olivenöl und Oliventresteröl in Kleinpackungen gemäß Anhang Ia der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 führt bei den Kontrolllaboratorien zu praktischen Schwierigkeiten. Um diese Schwierigkeiten auszuräumen und die entnommenen Mengen so gering wie möglich zu halten, ist die Zusammensetzung der Einzelprobe zu ändern.

(¹) ABl. 172 vom 30. 9. 1966, S. 3025/66.

(²) ABl. L 201 vom 26.7.2001, S. 4.

(³) ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

(⁴) ABl. L 128 vom 15.5.2002, S. 8.

(5) Um die Anpassung an die neuen Vorschriften und die Schaffung der zu ihrer Anwendung erforderlichen Voraussetzungen zu ermöglichen, ist zur Vermeidung von Handelsstörungen der Beginn der Anwendung der in dieser Verordnung festgelegten Änderungen bis zum 1. November 2003 zu verschieben. Aus denselben Gründen ist vorzusehen, dass vor diesem Zeitpunkt abgefülltes Oliven- und Oliventresteröl bis zur Erschöpfung der betreffenden Bestände verkauft werden darf.

(6) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Fette —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird wie folgt geändert:

## 1. Artikel 1 erhält folgende Fassung:

## „Artikel 1

(1) Native Olivenöle im Sinne von Nummer 1 Buchstaben a) und b) des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG sind Öle, deren Merkmale mit den in Anhang I Nummern 1 und 2 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(2) Lampantöl im Sinne von Nummer 1 Buchstabe c) des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Öl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 3 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(3) Raffiniertes Olivenöl im Sinne von Nummer 2 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Olivenöl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 4 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(4) Olivenöl, bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl, im Sinne von Nummer 3 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Öl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 5 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(5) Rohes Oliventresteröl im Sinne von Nummer 4 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Olivenöl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 6 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(6) Raffiniertes Oliventresteröl im Sinne der Nummer 5 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Olivenöl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 7 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.

(7) Oliventresteröl im Sinne von Nummer 6 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG ist Olivenöl, dessen Merkmale mit den in Anhang I Nummer 8 dieser Verordnung genannten Merkmalen übereinstimmen.“

2. In Artikel 2 Absatz 1 werden der siebte und der zwölft Gedankenstrich gestrichen.

3. Artikel 2 Absatz 4 Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Bei der Überprüfung gemäß Absatz 3 erfolgen die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX, X und XII sowie gegebenenfalls die in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Gegenanalysen vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums. Erfolgt die Probenahme mehr als vier Monate vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum, so müssen die Proben spätestens im vierten Monat nach der Probenahme analysiert werden. Für die übrigen in der genannten Verordnung vorgesehenen Analysen gelten keine Fristen.“

4. Folgender Artikel 2a wird eingefügt:

„Artikel 2a

Die Prüfung der Konformität einer Probe von Oliven- oder Oliventresteröl mit der gemeldeten Kategorie durch die nationalen Behörden oder deren Vertreter kann folgendermaßen erfolgen:

a) entweder durch die Durchführung der in Anhang I aufgeführten Analysen in beliebiger Reihenfolge

b) oder nach der Reihenfolge des Anhangs Ib über den schematisierten Entscheidungsablauf, bis eine der in diesem Ablauf vorgesehenen Entscheidungen erreicht ist.“

5. Artikel 7 erhält folgende Fassung:

„Artikel 7

Es gelten die Gemeinschaftsvorschriften über die Anwesenheit von Kontaminanten.

Hinsichtlich des Gehalts an halogenierten Lösungsmitteln gelten für alle Kategorien von Olivenölen folgende Grenzwerte:

- Höchstgehalt an jedem festgestellten halogenierten Lösungsmittel 0,1 mg/kg
- Höchstgehalt der Summe der festgestellten halogenierten Lösungsmittel 0,2 mg/kg.“

6. Die Anhänge werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

## Artikel 2

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung gilt mit Wirkung vom 1. November 2003.

Jedoch dürfen die Erzeugnisse, die vor dem 1. November 2003 rechtmäßig in der Gemeinschaft hergestellt und etikettiert oder in die Gemeinschaft eingeführt und zum freien Verkehr abgeführt wurden, bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 6. November 2003

*Für die Kommission*

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

## ANHANG

Die Anhänge der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 werden wie folgt geändert:

1. Das Inhaltsverzeichnis wird wie folgt geändert:
  - a) Nach der Zeile betreffend Anhang Ia wird folgende Zeile eingefügt:  
„Anhang Ib: Schematisierter Entscheidungsverlauf“
  - b) Die Zeilen betreffend die Anhänge VIII und XIII werden gestrichen.
2. Anhang I erhält folgende Fassung:

## „ANHANG I

## MERKMALE VON OLIVENÖLEN

Kategorie	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/ kg (**)	Gesättigte Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyce- ride (%)	Stigmastadien mg/kg <sup>(1)</sup>	ECN42-Diffe- renz zwischen HPLC-Mess- wert und theoretischer Berechnung	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeits- median (Mf) (*)
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Lampantöl	> 2,0	—	≤ 300 <sup>(3)</sup>	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 <sup>(2)</sup>	—
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	> 350 <sup>(4)</sup>	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Oliventresteröl	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

<sup>(1)</sup> Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.<sup>(2)</sup> Oder wenn der Fehlermedian höchstens 2,5 beträgt und der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.<sup>(3)</sup> Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodol und Uvaol höchstens 3,5 beträgt.<sup>(4)</sup> Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Olivenesteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodol und Uvaol über 3,5 beträgt.

Kategorie	Gehalt an Fettsäuren (¹)						Summe trans-Isomere Fett-säuren (%)	Summe trans-Isomere Linol- und Linolen-säure (%)	Zusammensetzung der Sterine					Sterine insgesamt (mg/kg)	Erythro-diol und Uvaol (%) (**)	
	Myristin-säure (%)	Linolen-säure (%)	Arachin-säure (%)	Eicosen-säure (%)	Behen-säure (%)	Lignoce-rinsäure (%)			Chole-sterin (%)	Brassi-casterin (%)	Cam-pesterin (%)	Stig-masterin (%)	Beta-Sito-sterin (%) (²)	Delta-7-Stig-masterin (%)		
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Natives Olivenöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Lampantöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (³)
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (⁴)
7. Raffiniertes Oliven-tresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Oliventresteröl	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(¹) Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmititinsäure: 7,5-20,0; Palmitoleinsäure: 0,3-3,5; Heptadecansäure: ≤ 0,3; Heptadecensäure: ≤ 0,3; Stearinsäure: 0,5-5,0; Ölsäure 55,0-83,0; Linolsäure: 3,5-21,0.

(²) Summe aus Delta-5-23-Stigmastadienol, Clerosterin, Beta-Sitosterin, Sitostanol, Delta-5-Avenasterin und Delta-5-24-Stigmastadienol.

(³) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.

(⁴) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg und der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

#### Anmerkungen:

- a) Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl von Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
- b) Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- c) Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten
  - im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
  - im Falle nativer Olivenöle, dass die Nictherfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorien der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- d) Die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Merkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen.“

3. Anhang Ia erhält folgende Fassung:

„ANHANG Ia

**Probenahme bei Olivenöl oder Oliventresteröl, das in unmittelbaren Verpackungseinheiten mit einem Inhalt von höchstens 100 l geliefert wird**

Diese Methode der Probenahme wird für Lieferungen von Olivenöl oder Oliventresteröl von bis zu 125 000 l angewendet, das in unmittelbare Verpackungseinheiten mit einem Inhalt von höchstens 100 l abgefüllt wurde.

Umfasst die Lieferung mehr als 125 000 l, so wird sie in gleich große Partien von jeweils bis zu 125 000 l unterteilt. Umfasst die Lieferung weniger als 125 000 l, so stellt sie eine Partie dar. Die Methode wird dann auf jede Partie angewendet.

Abhängig von der Größe der Partie wird die Mindestanzahl der Einzelproben festgesetzt, die der Übersicht in Nummer 1 entspricht.

Die Bedeutung der Einzelprobe hängt von der Größe der unmittelbaren Verpackungseinheiten gemäß der Übersicht in Nummer 2.1 ab.

Die Begriffe ‚Lieferung‘, ‚Einzelprobe‘ und ‚Laborprobe‘ entsprechen der Definition in der Norm EN ISO 5555.

Eine ‚Partie‘ besteht aus mehreren Verkaufseinheiten, die unter solchen Umständen hergestellt und aufgemacht wurden, dass das in jeder dieser Einheiten enthaltene Öl in Bezug auf alle analytischen Eigenschaften als homogen gilt.

1. ANZAHL DER EINZELPROBEN

Die Mindestanzahl der Einzelproben ist abhängig von der Größe der Partie und entspricht der folgenden Übersicht:

Größe der Partie (l) unter	Mindestanzahl der Einzelproben
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Die unmittelbaren Verpackungseinheiten einer Einzelprobe müssen aus nebeneinanderliegenden Stellen der Partie stammen.

In Zweifelsfällen erhöht der Mitgliedstaat die Zahl der zu entnehmenden Einzelproben.

2. ZUSAMMENSETZUNG EINER EINZELPROBE

2.1 Jede Einzelprobe besteht

bei unmittelbaren Verpackungseinheiten mit einem Inhalt von:	aus dem Öl von:
a) mindestens 5 l	a) 3 unmittelbaren Verpackungseinheiten
b) mindestens 3 l und weniger als 5 l	b) 3 unmittelbaren Verpackungseinheiten
c) mindestens 2 l und weniger als 3 l	c) 3 unmittelbaren Verpackungseinheiten
d) mindestens 1 l und weniger als 2 l	d) 6 unmittelbaren Verpackungseinheiten
e) mindestens 0,75 l und weniger als 1 l	e) 6 unmittelbaren Verpackungseinheiten
f) weniger als 0,75 l	f) der dreifachen Ölmenge der Mindestanzahl Verpackungseinheiten, deren Gesamtinhalt 5 l übersteigt

**2.2 Die Einzelproben müssen bis zum Zeitpunkt der Analyse in den unmittelbaren Verpackungseinheiten verbleiben. Das Öl der Einzelproben wird anschließend gegebenenfalls in drei Laborproben aufgeteilt, um Folgendes durchzuführen:**

- a) die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und X,
- b) die Analyse gemäß Anhang XII und
- c) die übrigen Analysen.

**2.3 Die Verpackungseinheiten, die eine Einzelprobe bilden, werden gemäß den in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Kontrollverfahren aufgeteilt.**

**3. ANALYSEN UND ERGEBNISSE**

a) Jede der in Nummer 1 genannten Einzelproben wird gemäß Nummer 2.5 der Norm EN ISO 5555 in Laborproben unterteilt, die folgenden Analysen unterzogen werden:

- Bestimmung der freien Fettsäuren gemäß Artikel 2 Absatz 1 erster Gedankenstrich,
- Bestimmung der Peroxidzahl gemäß Artikel 2 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich,
- spektrophotometrische Analyse gemäß Artikel 2 Absatz 1 achter Gedankenstrich,
- Fettsäurezusammensetzung gemäß Artikel 2 Absatz 1 neunter Gedankenstrich.

b) Stimmen für mindestens eine Einzelprobe derselben Partie nicht alle Analyseergebnisse gemäß Buchstabe a) mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als nicht konform eingestuft.

Sind bei jeder der Einzelproben derselben Partie die Analyseergebnisse gemäß Buchstabe a) unter Berücksichtigung der Merkmale der Wiederholbarkeit der betreffenden Methoden nicht alle homogen, so wird die gesamte Partie als nicht homogen eingestuft und jede Einzelprobe muss den übrigen vorgeschriebenen Analysen unterzogen werden. Ist das Gegenteil der Fall, so wird nur eine Einzelprobe der vorgenannten Partie den übrigen vorgeschriebenen Analysen unterzogen.

c) Stimmt eines der Analyseergebnisse gemäß Buchstabe b) Unterabsatz 2 nicht mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als nicht konform eingestuft.

Stimmen alle Analyseergebnisse gemäß Buchstabe b) Unterabsatz 2 mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als konform eingestuft.“

4. Nach Anhang Ia wird folgender Anhang Ib eingefügt:

„ANHANG Ib

**SCHEMATISIERTER ENTSCHEIDUNGSABLAUF FÜR DIE PRÜFUNG DER KONFORMITÄT EINER OLIVENÖLPROBE MIT DER DEKLARIERTEN KATEGORIE**

Die Konformität von Olivenöl bzw. Oliventresteröl mit der deklarierten Kategorie kann wie folgt geprüft werden:

- a) Prüfung der Erfüllung der in Anhang I genannten Eigenschaften durch Vornahme der hierfür vorgesehenen Analysen in beliebiger Reihenfolge oder
- b) Vornahme der im Entscheidungsablauf vorgesehenen Analysen in der angegebenen Reihenfolge, bis eine der in diesem Ablauf vorgesehenen Entscheidungen erreicht ist.

Unabhängig davon sind die zur Prüfung der Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsnormen erforderlichen Analysen hinsichtlich etwaiger Kontaminanten oder halogenierter Lösungsmittel durchzuführen.

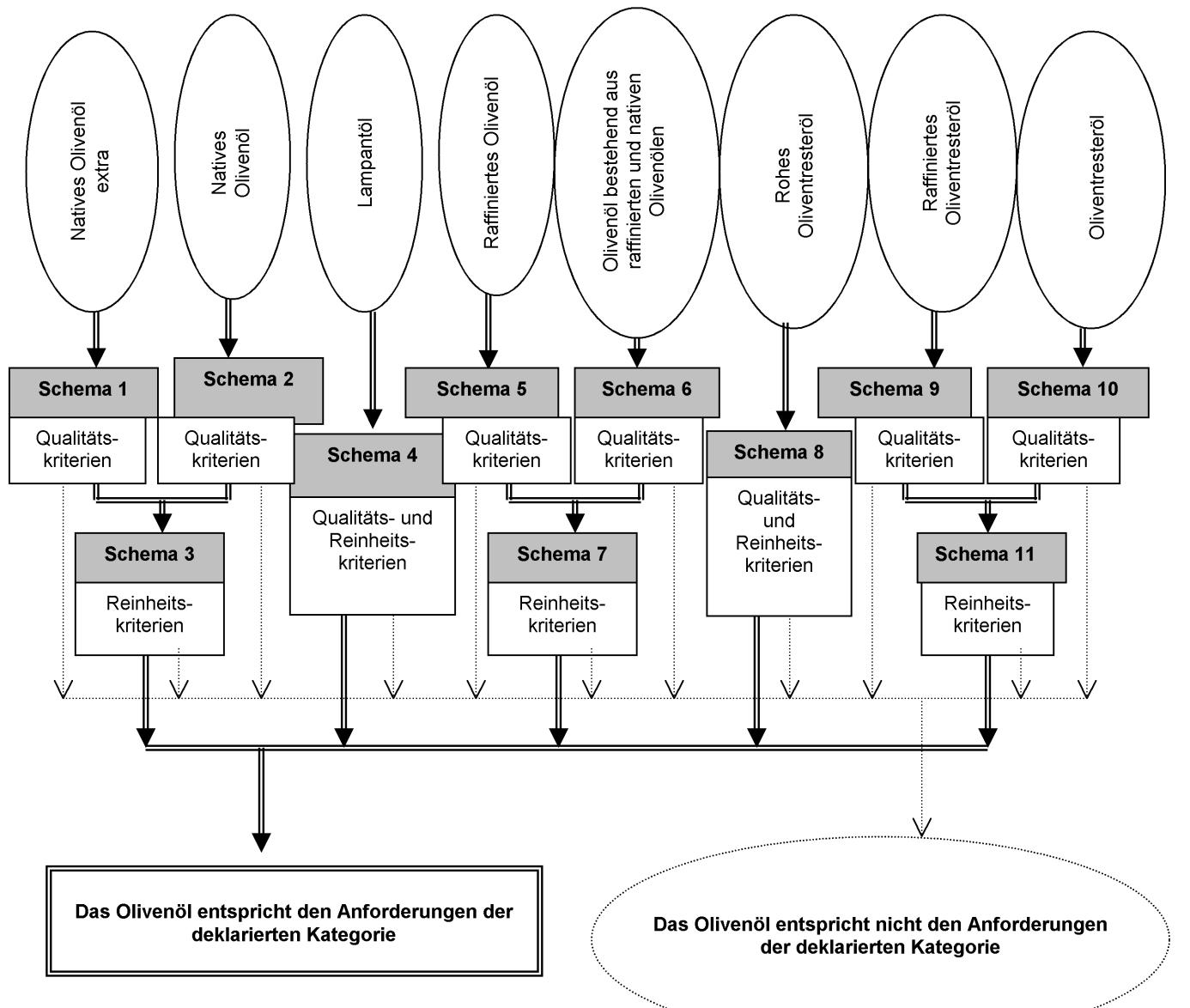
Der Entscheidungsablauf gilt für alle Olivenöl- und Oliventresterölkategorien und besteht aus von 1 bis 11 nummerierten Schemata, die entsprechend der deklarierten Kategorie in der Reihenfolge des Übersichtsschemas anzuwenden sind.

Erläuterung für das Übersichtsschema und die Schemata 1 bis 11:

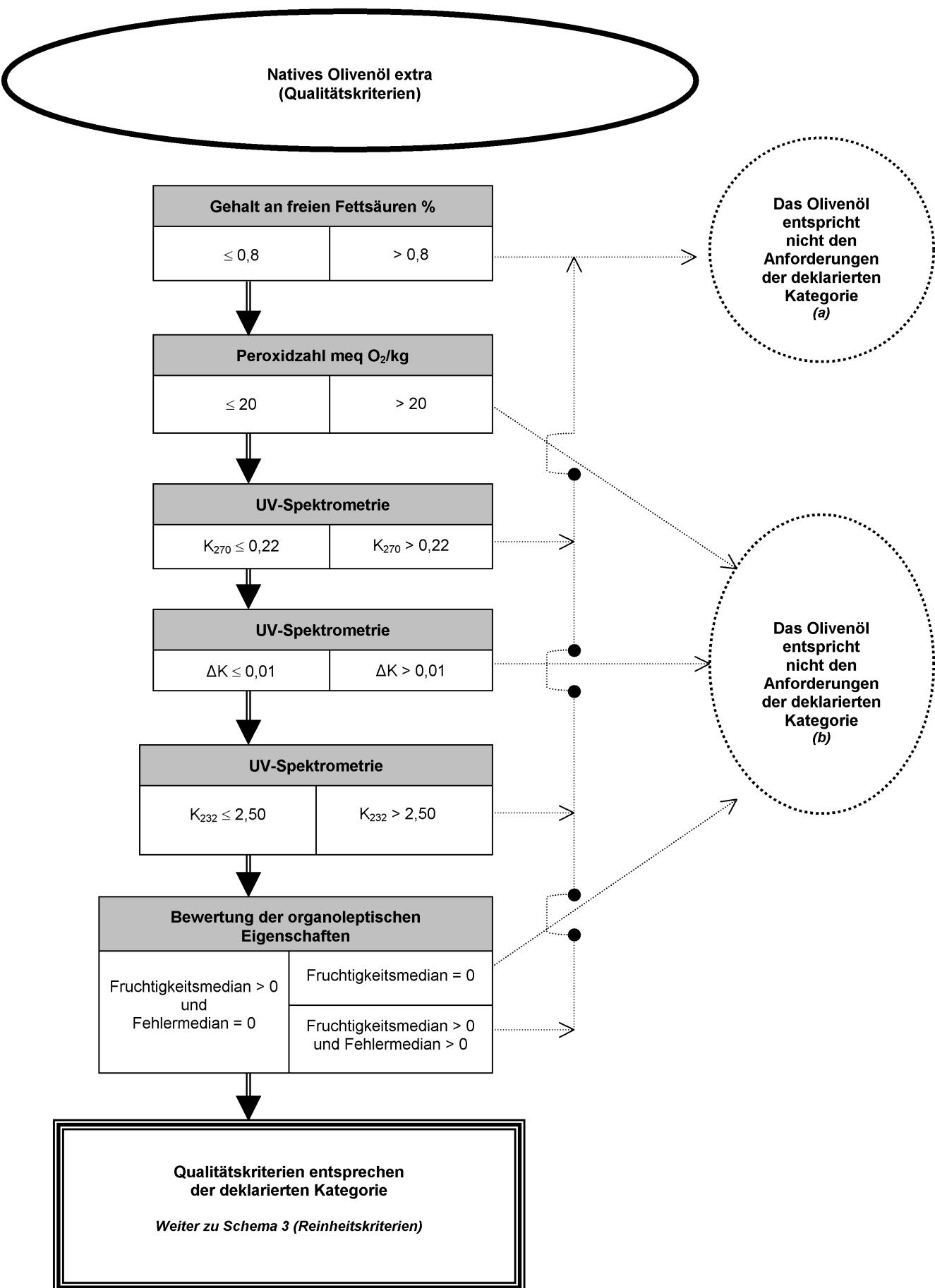
- Die Doppellinie (=) weist auf den nächsten Schritt hin, der durchzuführen ist, wenn die Bedingungen des vorherigen Rechtecksymbols erfüllt wurden (positives Ergebnis). Die gepunktete Linie (...) verweist auf die weitere Vorgehensweise bei negativem Ergebnis.
- Die Bezeichnungen der Rechtecksymbole der Schemata 1 bis 11 verweisen auf die Analysen der vorliegenden Verordnung. Die Entsprechungen sind in Anlage 1 des vorliegenden Anhangs wiedergegeben.
- Die Buchstaben in den Kreissymbolen (negative Ergebnisse) der Schemata 1 bis 11 verweisen auf die Anmerkungen in Anlage 2 des vorliegenden Anhangs. Sie bedeuten nicht automatisch, dass weitere Analysen durchgeführt werden müssen.

## Übersichtsschema

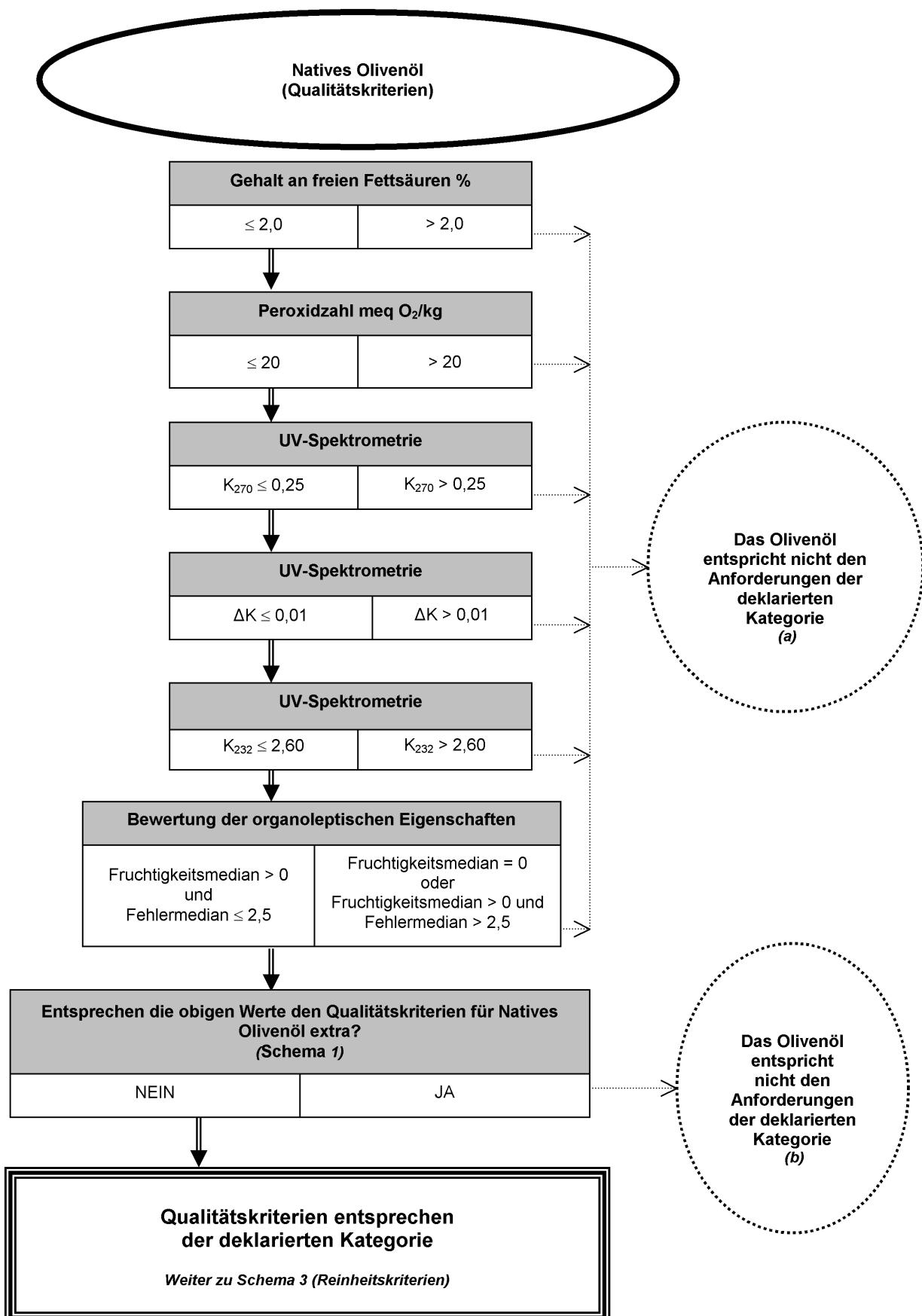
#### Deklarierte Olivenöl-Kategorie:



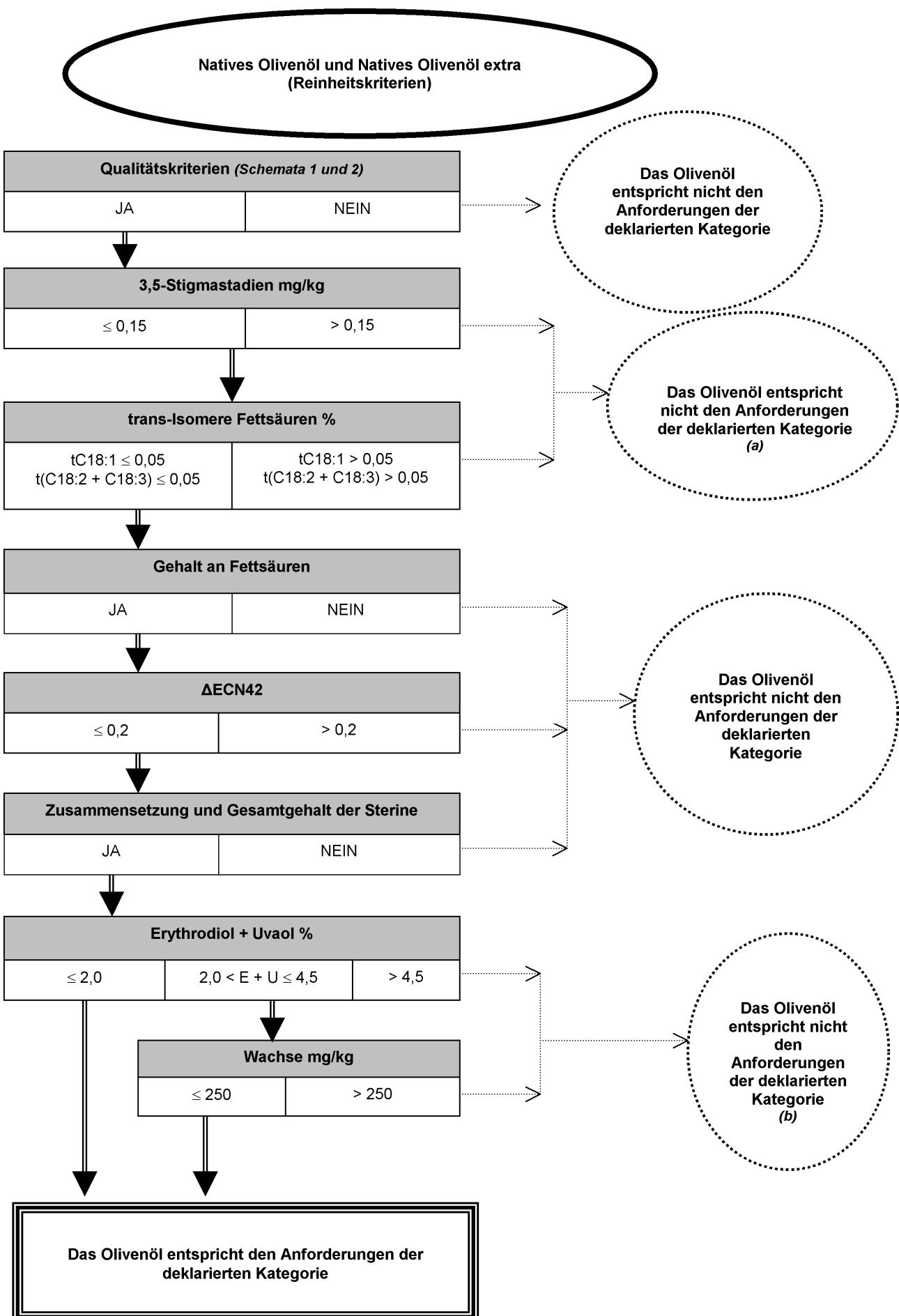
Schema 1



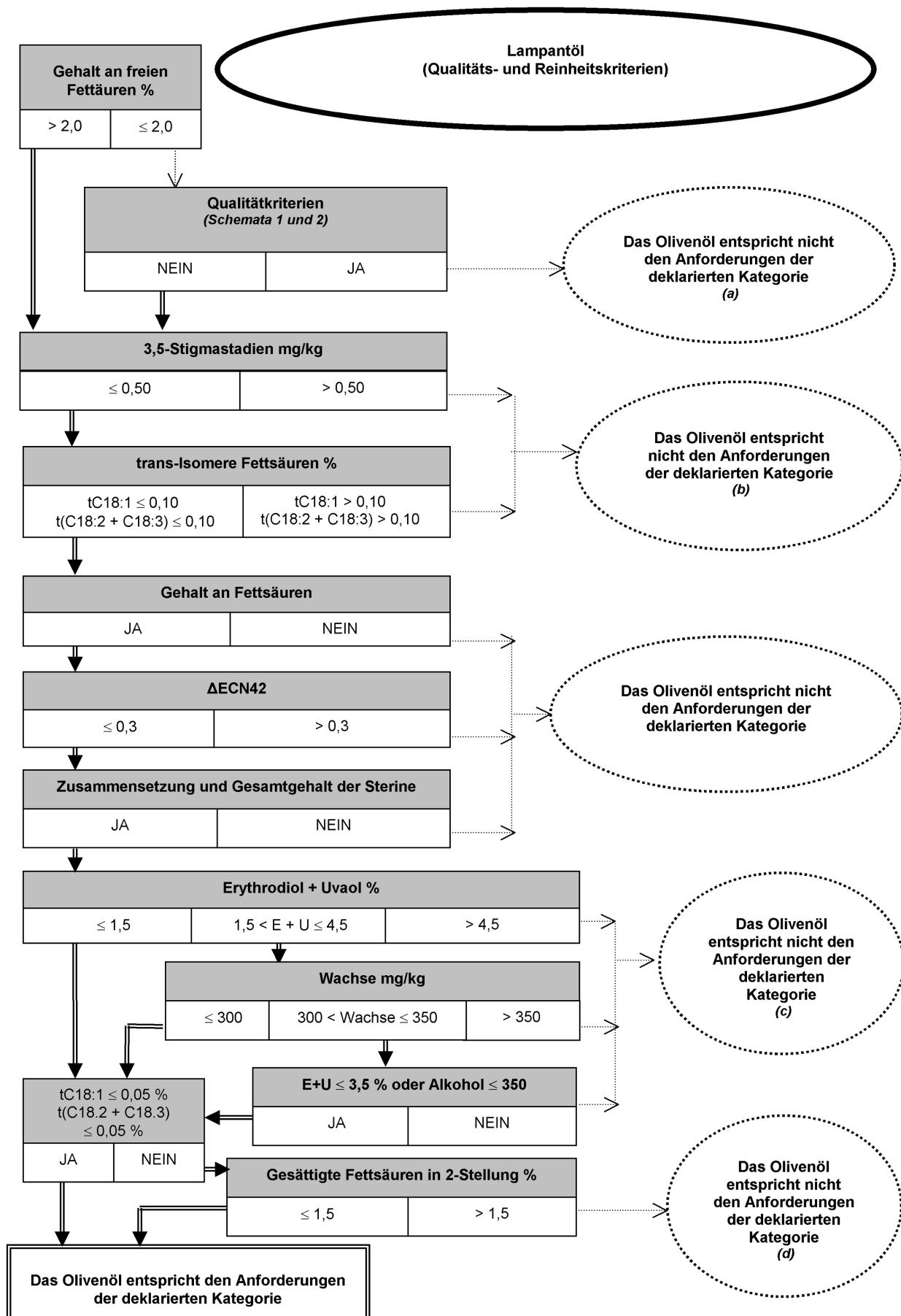
Schema 2



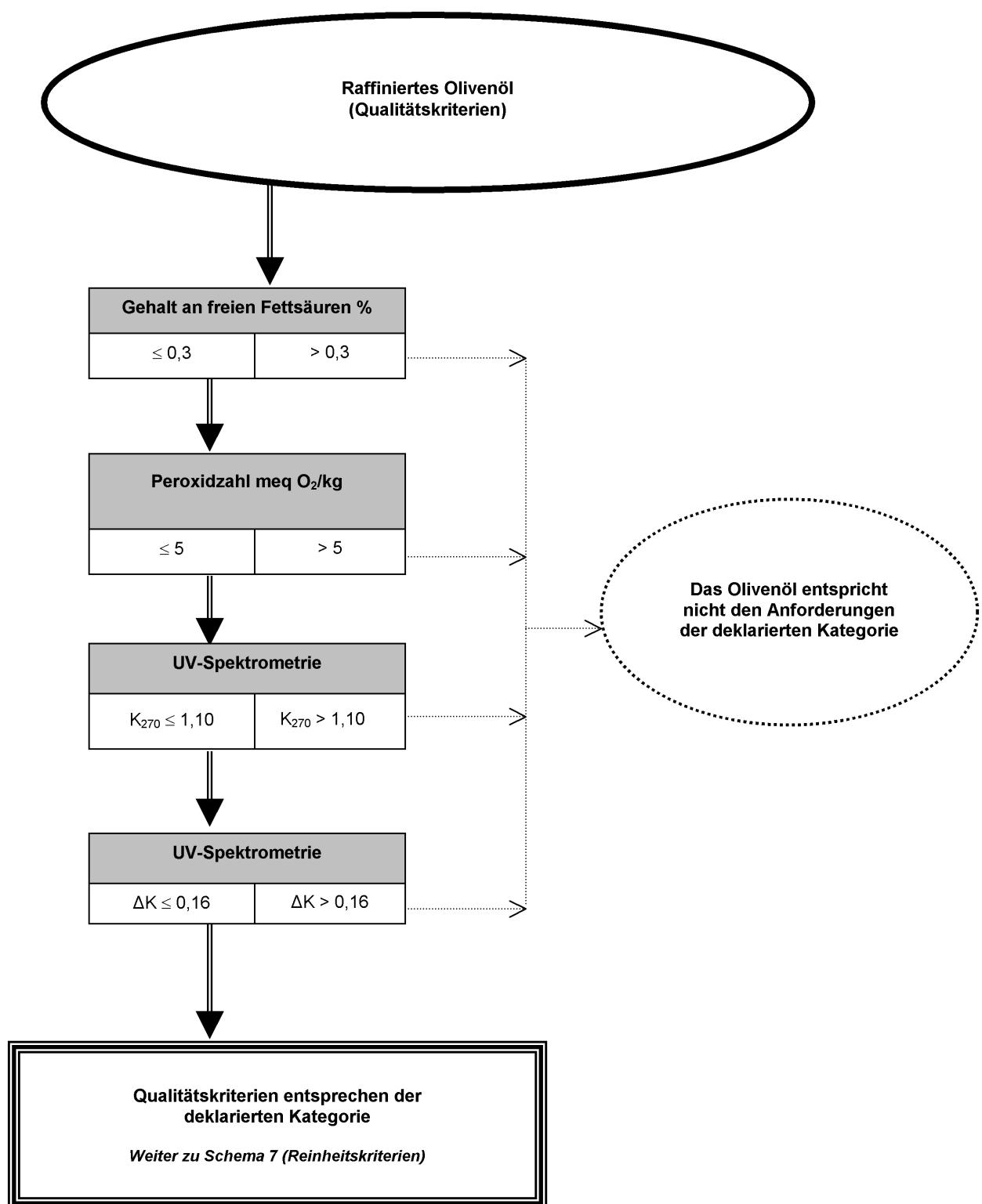
Schema 3



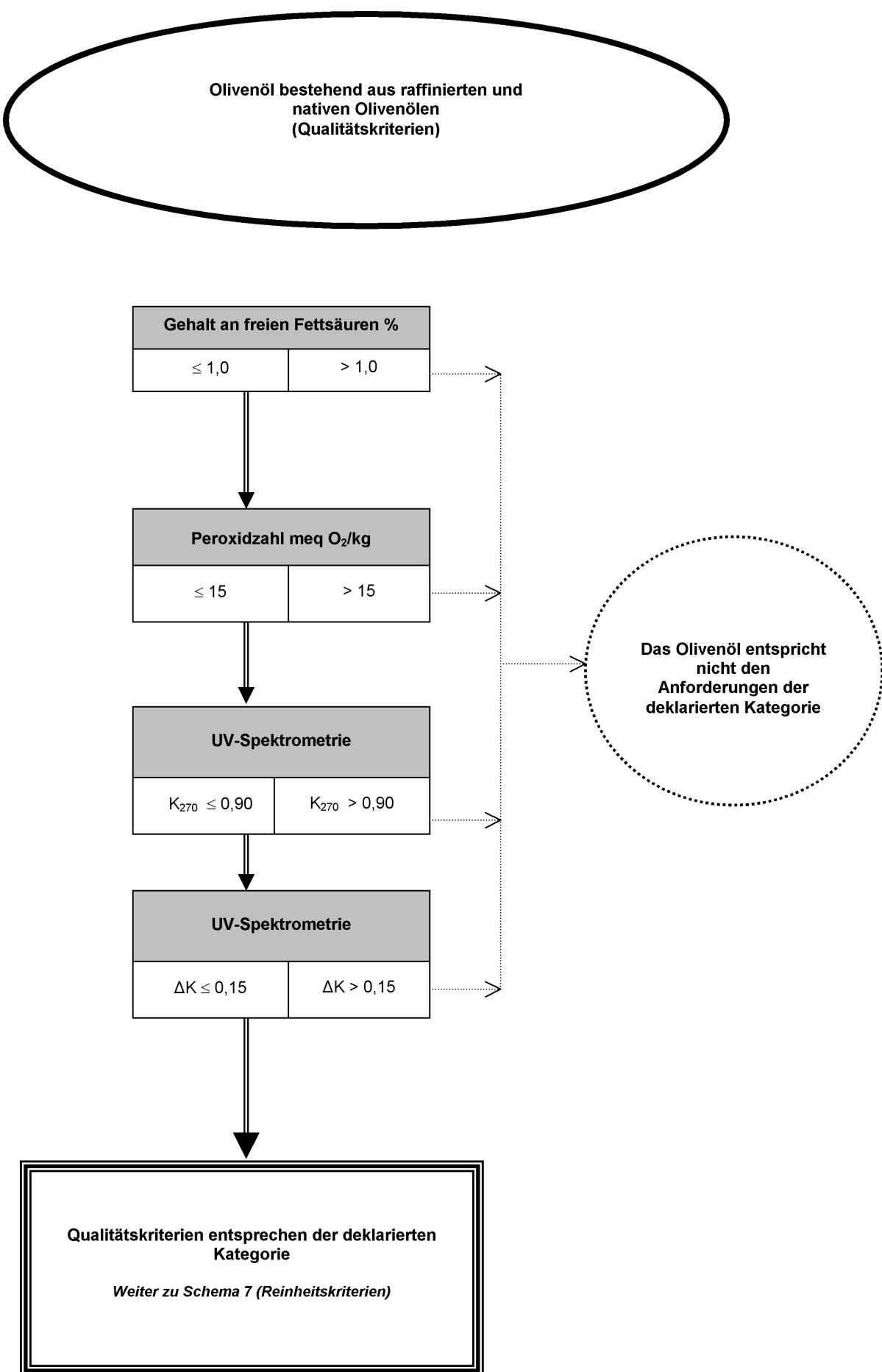
Schema 4



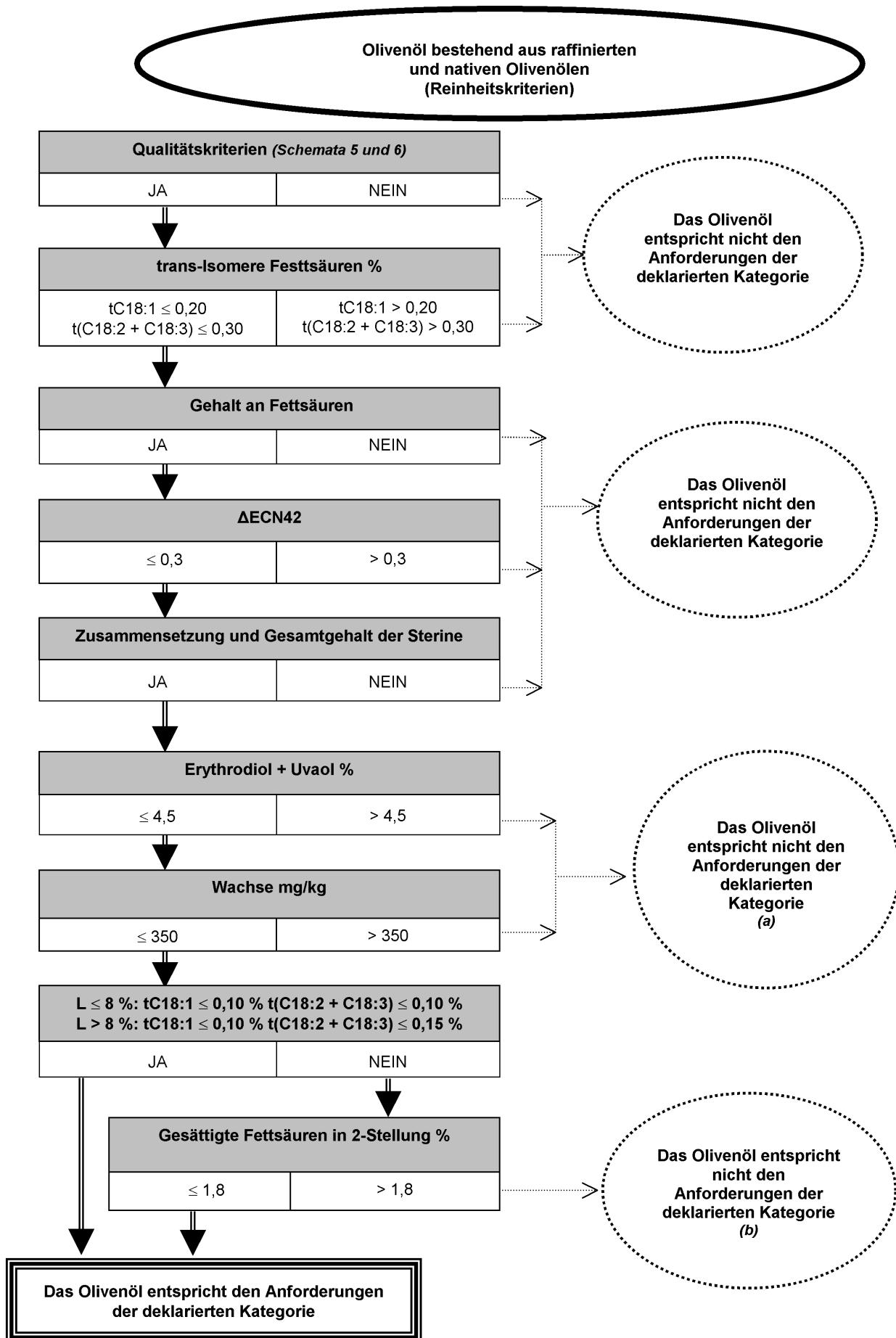
Schema 5



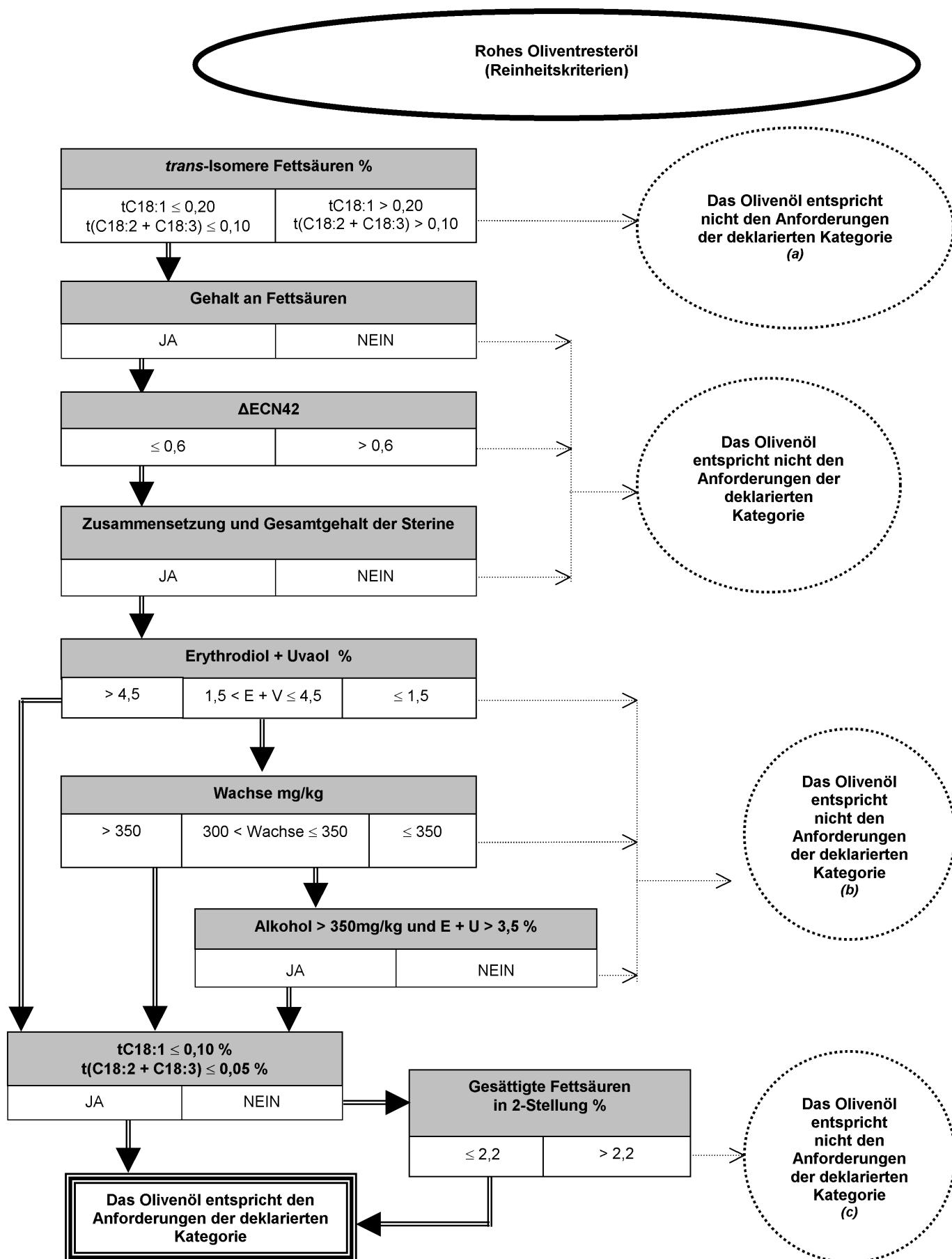
Schema 6



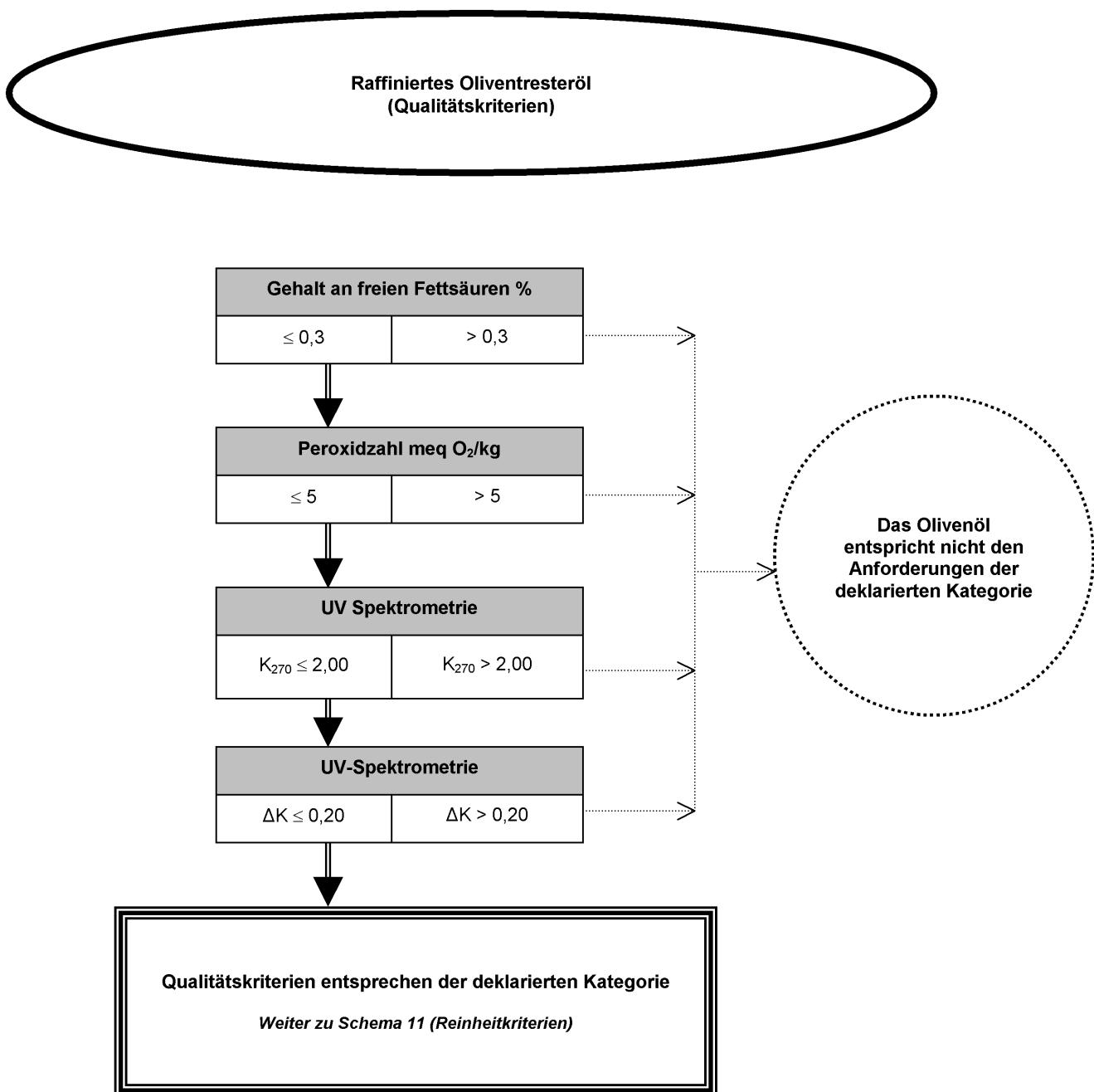
Schema 7



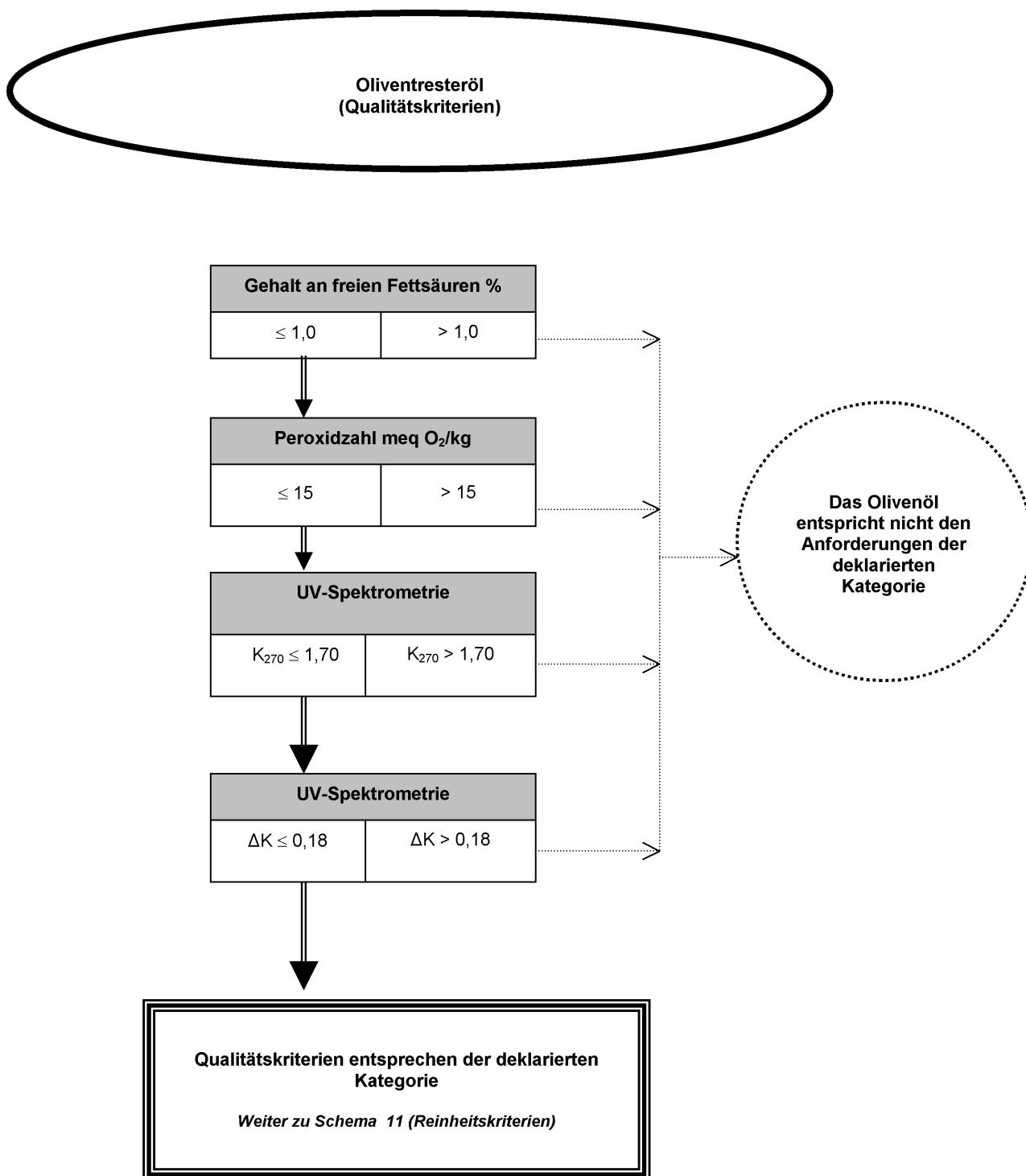
Schema 8



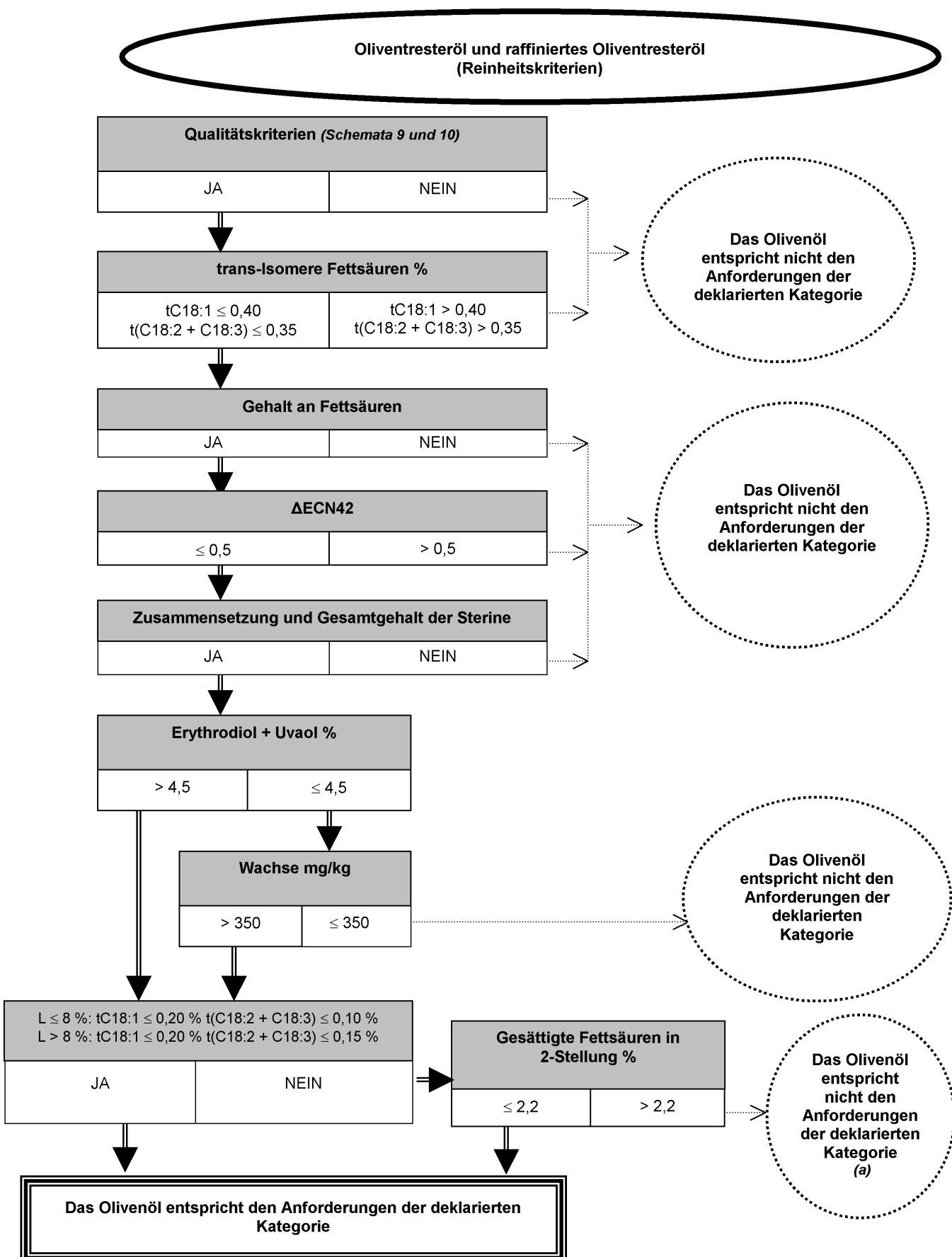
Schema 9



Schema 10



### Schema 11



*Anlage 1***Entsprechungen zwischen den Anhängen der vorliegenden Verordnung und den Analysen des Entscheidungsablaufs**

— Säuregehalt:	Anhang II	Bestimmung des Gehalts an freien Fettsäuren
— Peroxidzahl:	Anhang III	Bestimmung der Peroxidzahl
— UV-Spektrometrie:	Anhang IX	Peroxidzahl
— Bewertung der organoleptischen Eigenschaften:	Anhang XII	Bewertung der organoleptischen Eigenschaften von nativem Olivenöl
— Stigmasta-3,5-dien:	Anhang XVII	Methodik zur Bestimmung des Stigmastadiengehalts in pflanzlichen Ölen
— trans-Isomere Fettsäuren:	Anhang Xa und Anhang Xb	Gaschromatografische Analyse der Fettsäuremethylester Herstellung der Fettsäuremethylester
— Fettsäurenzusammensetzung:	Anhang Xa und Anhang Xb	Gaschromatografische Analyse der Fettsäuremethylester Herstellung der Fettsäuremethylester
— ΔECN42:	Anhang XVIII	Bestimmung der Triglycerid-Zusammensetzung mit ECN42 (Differenz zwischen dem tatsächlichen und dem theoretischen Triglycerid-Gehalt)
— Zusammensetzung und Gesamtgehalt der Sterine:	Anhang V	Bestimmung der Zusammensetzung und des Gehalts an Sterinen mit Kapillar-Gaschromatografie
— Erythrodiol und Uvaol:	Anhang VI	Bestimmung des Erythrodiol- und Uvaolgehalts
— Wachse:	Anhang IV	Bestimmung des Gehalts an Wachsen mit Kapillar-Gaschromatografie
— Aliphatische Alkohole:	Anhang XIX	Bestimmung des Gehalts an aliphatischen Alkoholen mit Kapillar-Gaschromatografie
— Gesättigte Fettsäuren in 2-Stellung:	Anhang VII	Bestimmung der gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride

*Anlage 2***Schema 1**

- a) Siehe natives Olivenöl oder Lampantöl (Qualitätskriterien Schema 2 bzw. Qualitäts- und Reinheitskriterien Schema 4)
- b) Siehe Lampantöl (Qualitäts- und Reinheitskriterien Schema 4)

**Schema 2**

- a) Siehe Lampantöl (Qualitäts- und Reinheitskriterien Schema 4)
- b) Siehe natives Olivenöl extra (Qualitätskriterien Schema 1)

**Schema 3**

- a) Enthält raffiniertes Öl (Olivenöl oder andere Öle)
- b) Enthält Oliventresteröl

**Schema 4**

- a) Siehe natives Olivenöl extra und natives Olivenöl (Qualitätskriterien Schema 1 und Schema 2)
- b) Enthält raffiniertes Öl (Olivenöl oder andere Öle)
- c) Enthält Oliventresteröl
- d) Enthält veresterte Öle

**Schema 7**

- a) Enthält Oliventresteröl
- b) Enthält veresterte Öle

**Schema 8**

- a) Enthält raffiniertes Öl (Olivenöl oder andere Öle)
- b) Siehe Lampantöl (Qualitäts- und Reinheitskriterien Schema 4)
- c) Enthält veresterte Öle

**Schema 11**

- a) Enthält veresterte Öle“
  - 5. Anhang VIII wird gestrichen.
  - 6. Anhang XIII wird gestrichen.
-