

**KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1044/2006****af 7. juli 2006****om ændring af forordning (EF) nr. 1019/2002 om handelsnormer for olivenolie**

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 865/2004 af 29. april 2004 om den fælles markedsordning for olivenolie og spiseoliven og om ændring af forordning (EØF) nr. 827/68 <sup>(1)</sup>, særlig artikel 5, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionens forordning (EF) nr. 1019/2002 <sup>(2)</sup> fastsætter en ordning med visse fakultative angivelser for olivenolie. Ifølge artikel 5, litra c), i forordning (EF) nr. 1019/2002 må de organoleptiske egenskaber for jomfruolivenolie kun angives ved mærkningen, hvis de er baseret på resultater fremkommet ved hjælp af en af de analysemetoder, der er fastlagt i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder <sup>(3)</sup>.
- (2) Ifølge artikel 2, stk. 1, tiende led, i forordning (EØF) nr. 2568/91 sker bestemmelsen af de organoleptiske kendetegn efter metoden i bilag XII til nævnte forordning. Kun de positive egenskaber omhandlet i dette bilag kan benyttes. Det viser sig imidlertid, at som følge af det meget begrænsede antal organoleptiske egenskaber, der er fastsat i nævnte bilag, har de erhvervsdrivende vanskeligt ved at beskrive de organoleptiske kendetegn på etiketterne til deres jomfruolie.
- (3) Det af Det Internationale Olivenolieråd indledte arbejde med at udvikle nye metoder til organoleptisk vurdering, som kan udvide antallet af positive egenskaber for jomfruolie, er blevet afsluttet for ekstra jomfruolie med oprindelsesbetegnelse. For så vidt angår ekstra jomfruolie

uden oprindelsesbetegnelse, er arbejdet endnu ikke afsluttet.

- (4) For at ekstra jomfruolie uden oprindelsesbetegnelse også kan nyde godt af en mere udtømmende ordliste, der er nødvendig for at disse oliers store sorts- og smagsforskelle bedre kan beskrives, skal der fastsættes en ny frist, som er tilstrækkelig lang til, at der kan udvikles en organoleptisk vurderingsmetode, som gør det muligt at udvide antallet af positive egenskaber for andre jomfruolier end dem med oprindelsesbetegnelse.
- (5) Derfor bør anvendelsesdatoen for artikel 5, litra c), i forordning (EF) nr. 1019/2002 udskydes til en senere dato, der falder sammen med datoen for starten på produktionsåret 2008/09.
- (6) Forordning (EF) nr. 1019/2002 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (7) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Olivenolie og Spiseoliven —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

I forordning (EF) nr. 1019/2002 affattes artikel 12, stk. 2, tredje afsnit, således:

»Artikel 5, litra c), anvendes fra den 1. juli 2008.«

*Artikel 2*Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. juli 2006.

*På Kommissionens vegne*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Medlem af Kommissionen*

<sup>(1)</sup> EUT L 161 af 30.4.2004, s. 97. Berigtiget i EUT L 206 af 9.6.2004, s. 37.

<sup>(2)</sup> EFT L 155 af 14.6.2002, s. 27. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1750/2004 (EUT L 312 af 9.10.2004, s. 7).

<sup>(3)</sup> EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1989/2003 (EUT L 295 af 13.11.2003, s. 57).