

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1750/2004

ze dne 8. října 2004,

kterým se mění nařízení (ES) č. 1019/2002 o obchodních normách pro olivový olej

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

vajícím způsobem vymezit velkou odrůdovou rozmanitost a chuť panenských olejů.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem nařízení Rady č. 136/66/EHS ze dne 22. září 1966 o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky⁽¹⁾, a zejména na článek 35a uvedeného nařízení,

- (4) Vzhledem k tomu, že práce na výzkumu nových hodnotících organoleptických metod, které pomohou rozšířit škálu kladných znaků panenských olivových olejů zahájené mezinárodním subjektem stále probíhají a mohly by zabrat více času, než se předpokládalo v roce 2003, musí být stanovena nová lhůta dostačující na jejich zavedení. Je tedy vhodné ještě posunout datum použitelnosti čl. 5 písm. c) nařízení (ES) č. 1019/2002. Datum 1. července 2006 jakožto datum použitelnosti uvedeného článku se shoduje s datem počátku hospodářského roku 2006/07.

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 5 písm. c) nařízení Komise (ES) č. 1019/2002⁽²⁾ se údaje o organoleptických vlastnostech mohou uvádět pouze, jsou-li založeny na výsledcích metod analýzy uvedených v nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy⁽³⁾.

- (5) Nařízení (ES) č. 1019/2002 by mělo být proto odpovídajícím způsobem pozměněno.

- (2) Podle čl. 2 odst. 1 desáté odrážky nařízení (EHS) č. 2568/91 je hodnocení organoleptických vlastností provedeno podle metody uvedené v příloze XII uvedeného nařízení. Podle uvedené přílohy se mohou používat pouze kladné atributy. Nicméně se ukazuje, že vzhledem k tomu, že počet organoleptických znaků v uvedené příloze XII je velmi omezený, hospodářské subjekty mají potíže popsat vlastnosti na etiketách svých olejů.

- (6) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro oleje a tuky,

- (3) Vzhledem k tomu, že v současnosti neexistuje žádná objektivní ověřovací metoda určitých organoleptických vlastností, která by dobře zhodnotila panenské olivové oleje co se týče jejich chuti, vůně a barvy, nemohou se tyto znaky objevit na etiketách těchto olejů. Pozitivní organoleptické znaky v současnosti uvedené v příloze XII nařízení (EHS) č. 2568/91 nedovolují navíc vyčerpá-

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

V čl. 12 odst. 2 nařízení (ES) č. 1019/2002 se třetí pododstavec nahrazuje tímto:

„Čl. 5 písm. c) se použije od 1. července 2006.“

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

(1) Úř. věst. L 172, 30.9.1966, s. 3025/66. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 865/2004 (Úř. věst. L 161, 30.4.2004, s. 97).

(2) Úř. věst. L 155, 14.6.2002, s. 27. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 406/2004 (Úř. věst. L 67, 5.3.2004, s. 10).

(3) Úř. věst. L 248, 5.9.1991, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1989/2003 (Úř. věst. L 295, 13.11.2003, s. 57).

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 8. října 2004.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise
