

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 282/98

af 3. februar 1998

om ændring af forordning (EØF) nr. 2568/91 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning nr. 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 1581/96⁽²⁾, særlig artikel 35a, og

ud fra følgende betragtninger:

Kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder er fastsat i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91⁽³⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 2472/97⁽⁴⁾;

en senere kontrol viste, at det er nødvendigt at berigtige forordning (EF) nr. 2472/97; det er derfor nødvendigt at tilpasse forordning (EØF) nr. 2568/91;

forordning (EF) nr. 2472/97 træder i kraft på tresindstyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*, dvs. den 10. februar 1998; det er hensigtsmæssigt at lade nærværende forordnings ikrafttrædelsesdato falde sammen med nævnte dato;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Fedtstoffer —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Figur 1, 2, 3 og 4 i bilaget til nærværende forordning indsættes i bilag XVIII til forordning (EØF) nr. 2568/91.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft den 10. februar 1998.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. februar 1998.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

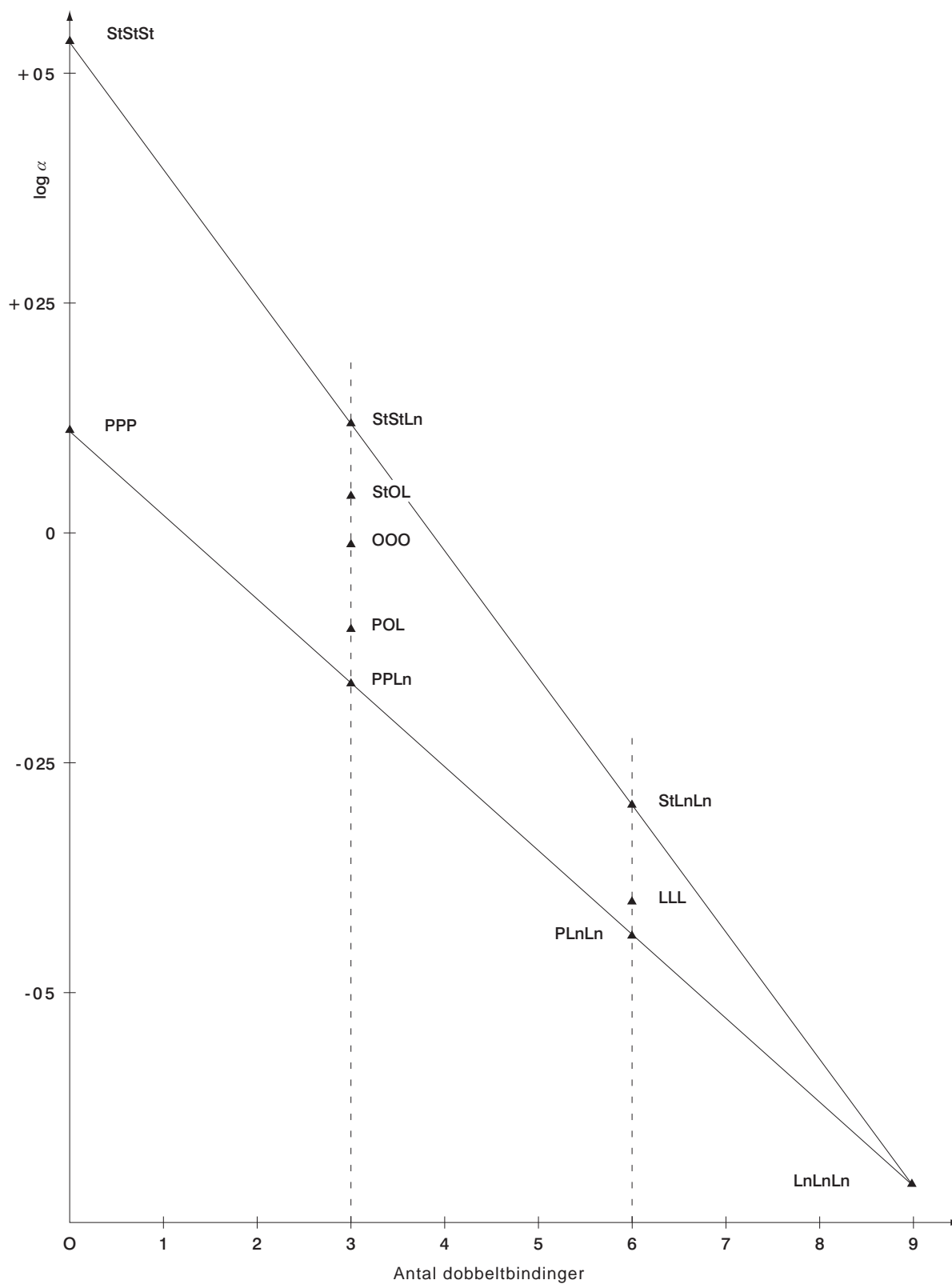
⁽¹⁾ EFT 172 af 30. 9. 1966, s. 3025/66.

⁽²⁾ EFT L 206 af 16. 8. 1996, s. 11.

⁽³⁾ EFT L 248 af 5. 9. 1991, s. 1.

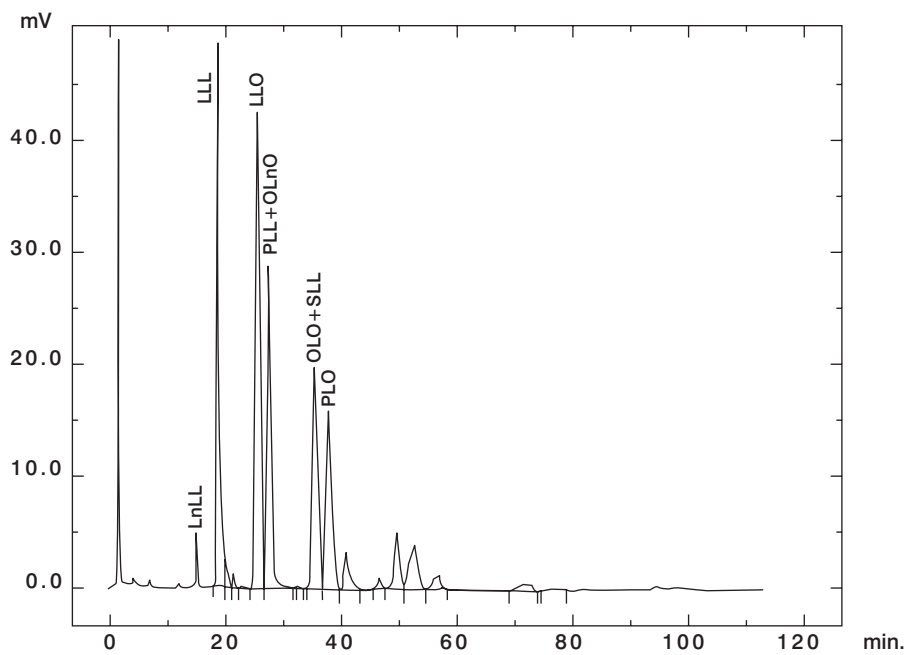
⁽⁴⁾ EFT L 341 af 12. 12. 1997, s. 25.

BILAG

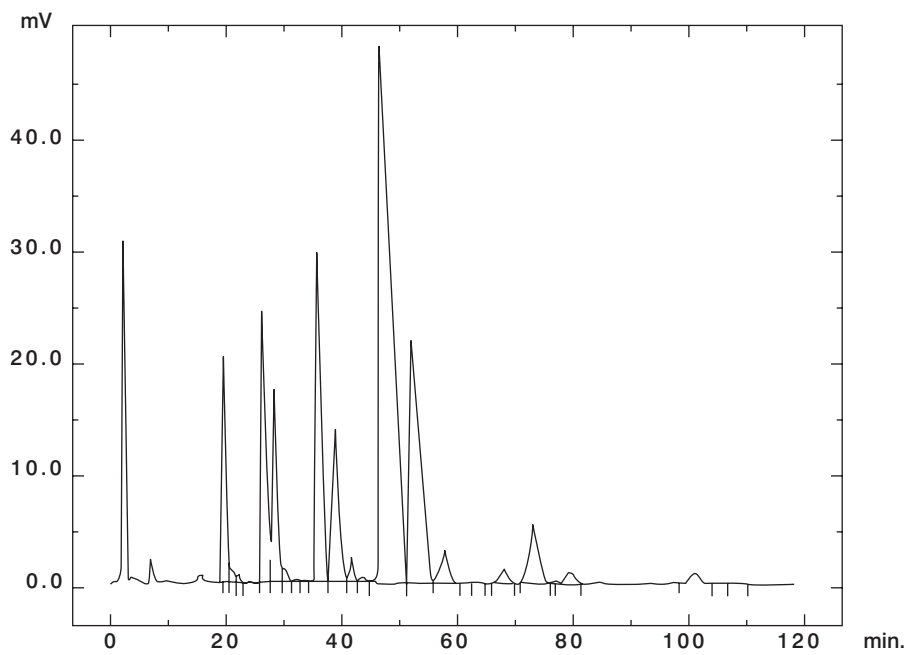
Figur 1: Afbildning af $\log \alpha$ mod f (antal dobbeltbindinger)

La: laurinsyre; My: myristinsyre; P: palmitinsyre; St: stearinsyre; O: oliesyre; L: linolsyre; Ln: linolensyre.

Figur 2: Sojaolie



Figur 3: Sojaolie/olivenolie 30/70



Figur 4: Olivenolie

