

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EWG) Nr. 356/92 DES RATES

vom 10. Februar 1992

zur Änderung der Verordnung Nr. 136/66/EWG über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

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 (EWG) Nr. 1720/91⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 35 Absatz 4,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Olivenöle und Oliventresteröle sind im Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG bezeichnet und definiert.

Die Definitionen der nativen Olivenöle bereiten bei Überprüfung der organoleptischen Eigenschaften erfahrungsgemäß gewisse Schwierigkeiten ; außerdem entsprechen sie nicht genau den Kriterien, die bei der organoleptischen Bewertung gemäß dem Verfahren zugrunde gelegt werden, welches der Internationale Olivenölrat festgelegt hat und das kürzlich in die Gemeinschaftsregelung über die Eigenschaften von Olivenölen

und Oliventresterölen sowie über die diesbezüglichen Analyseverfahren übernommen wurde.

Die Definitionen der nativen Olivenöle und der sonstigen Öle im Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG müssen sämtlichen Merkmalen Rechnung tragen, die für das jeweilige Erzeugnis in der vorgenannten Gemeinschaftsregelung vorgesehen sind.

Alle im Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG enthaltenen Definitionen müssen deshalb entsprechend angepaßt werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. November 1992 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am 10. Februar 1992.

Im Namen des Rates

Der Präsident

Arlindo MARQUES CUNHA

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

⁽²⁾ ABl. Nr. L 162 vom 26. 6. 1991, S. 27.

ANHANG

„ANHANG

BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN FÜR OLIVENÖL UND OLIVENTRESTERÖL
NACH ARTIKEL 35

1. Native Olivenöle :

Öle, die aus der Frucht des Olivenbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, insbesondere unter Temperaturbedingungen gewonnen werden, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschung, Dekantierung, Zentrifugierung und Filtrierung, ausgenommene Öle, die durch Lösungsmittel oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen werden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art.

Native Olivenöle werden in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt :

a) *natives Olivenöl extra* :

natives Olivenöl mit einer organoleptischen Bewertung von mindestens 6,5, einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen ;

b) *natives Olivenöl* (die Bezeichnung „fein“ ist auf der Erzeugungs- und Großhandelsstufe zulässig) :

natives Olivenöl mit einer organoleptischen Bewertung von mindestens 5,5, einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen ;

c) *gewöhnliches natives Olivenöl* :

natives Olivenöl mit einer organoleptischen Bewertung von mindestens 3,5, einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 3,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen ;

d) *Lampantöl* :

natives Olivenöl mit einer organoleptischen Bewertung von weniger als 3,5 und/oder einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 3,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2. Raffiniertes Olivenöl :

Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3. Olivenöl :

Verschnitt von raffiniertem Olivenöl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1,5 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

4. Rohes Oliventresteröl :

Durch Behandlung von Oliventrester mit Lösungsmitteln gewonnenes Öl, ausgenommen Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wird, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art ; das Öl muß die sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmale besitzen.

5. Raffiniertes Oliventresteröl :

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

6. Oliventresteröl :

Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.”