

VERORDNUNG (EWG) Nr. 3288/92 DER KOMMISSION

vom 12. November 1992

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 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. 2046/92 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 35a,

in Erwägung nachstehender Gründe :

In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1996/92 ⁽⁴⁾, sind unter anderem die organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle sowie das Verfahren zur Bestimmung dieser Merkmale festgelegt.

Wegen noch nicht abgeschlossener Untersuchungen ist es angebracht, die Frist zu verlängern, innerhalb welcher die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Analysemethoden verwenden können, die sich bewährt haben und wissenschaftlich anerkannt sind.

Damit sich die Unternehmen leichter an die Qualitätsnormen für die sensorischen Eigenschaften nativer Olivenöle anpassen können, sollte die Anwendung des betreffenden Verfahrens schrittweise erfolgen. Zu diesem Zweck sollten für einen entsprechenden Zeitraum degressive Toleranzen für die Bewertung bestimmter Kategorien nativer Olivenöle festgelegt werden.

Um eine einheitliche Anwendung des Verfahrens in der Gemeinschaft zu gewährleisten, sollten Kriterien für die Zulassung der mit der amtlichen Kontrolle der organoleptischen Merkmale von Olivenölen beauftragten Prüfergruppen durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden. Ebenso sollten bei Feststellung von Unregelmäßigkeiten anzuwendenden Sanktionen vereinheitlicht werden.

Zur Erleichterung des Handelsverkehrs sollten bei Meinungsverschiedenheiten in bezug auf die sensorischen Eigenschaften nativer Olivenöle zugelassene Prüfergruppen eingeschaltet werden.

Zur Verhinderung von Marktstörungen sollte die Methode zur organoleptischen Bewertung nicht auf native Olivenöle angewandt werden, die vor dem 1. November 1992 abgefüllt worden sind.

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. In Artikel 3 erster Unterabsatz wird das Datum des „31. Oktober 1992“ durch den „31. Dezember 1992“ ersetzt.
2. Folgende Artikel 3a und 3b werden eingefügt :

„Artikel 3a

Bei Meinungsverschiedenheiten in bezug auf die organoleptischen Merkmale eines Olivenöls, das Gegenstand eines Handelsgeschäfts ist, können sich die betreffenden Parteien an eine zugelassene Prüfergruppe ihrer Wahl wenden.

Artikel 3b

Werden Abweichungen zwischen den festgestellten und den aus der Produktkennzeichnung zu erwartenden organoleptischen Merkmalen festgestellt, so verhängt der betreffende Mitgliedstaat unbeschadet etwaiger anderer Sanktionen administrative finanzielle Sanktionen, deren Höhe sich nach der Schwere der festgestellten Unregelmäßigkeit richtet.

Zur Beurteilung der Unregelmäßigkeit wird die natürliche Entwicklung der Merkmale von unter normalen Bedingungen aufbewahrten Ölen berücksichtigt.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission zu Beginn eines jeden Halbjahres Anzahl und Art der festgestellten Unregelmäßigkeiten und der im Laufe des vorhergehenden Halbjahres verhängten Sanktionen mit.“

3. Artikel 4 erhält folgende Fassung :

„Artikel 4

(1) Zur Beurteilung der organoleptischen Merkmale bilden die Mitgliedstaaten Prüfergruppen, die mit der amtlichen Kontrolle dieser Merkmale beauftragt sind und

- sich aus ausgewählten und gemäß den Regeln des in Anhang XII beschriebenen Verfahrens geschulten sensorischen Prüfern zusammensetzen ;
- die gemäß den Regeln des genannten Verfahrens erforderlichen Einrichtungen und Hilfsmittel für die organoleptische Bewertung besitzen ;

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

⁽²⁾ ABl. Nr. L 215 vom 30. 7. 1992, S. 1.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 248 vom 5. 9. 1991, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 199 vom 18. 7. 1992, S. 18.

- die spezifischen Begriffe für die sensorische Prüfung von Olivenöl, die Profilbeschreibung und die Bewertungstabelle verwenden, die für dieses Verfahren vorgesehen sind ;
- sich verpflichten, bei regelmäßigen Kontrollen und Zusammenkünften zur Harmonisierung der sensorischen Kriterien die auf Gemeinschaftsebene und internationaler Ebene vorgesehenen organoleptischen Bewertungen vorzunehmen ;
- sich verpflichten, der Kommission jährlich sämtliche Angaben über Änderungen in der Zusammensetzung jeder Prüfergruppe und die Zahl der von ihr als zugelassener Prüfergruppe vorgenommenen Bewertungen mitzuteilen.

Jeder Mitgliedstaat läßt die auf seinem Hoheitsgebiet gebildeten, die oben beschriebenen Bedingungen erfüllenden Prüfergruppen zu. Er bestimmt, welche dieser Prüfergruppen mit Revisionsanalysen beauftragt werden.

Prüfergruppen, die in den Mitgliedstaaten vor dem 1. November 1992 gemäß den im Anhang XII vorgesehenen Regeln eingeführt wurden, gelten als im Sinne dieses Artikels zugelassen.

Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten das Verzeichnis der zugelassenen Prüfergruppen.

(2) Ergeben sich in einem Mitgliedstaat Schwierigkeiten bei der Zulassung von Prüfergruppen, kann eine Prüfergruppe eingeschaltet werden, die in einem anderen Mitgliedstaat zugelassen ist.

(3) Jeder Mitgliedstaat erstellt ein Verzeichnis der von Organisationen des Berufsstands oder mehrerer Berufsstände unter den Bedingungen des Absatzes 1 eingeführten Prüfergruppen und achtet auf die Einhaltung dieser Bedingungen."

4. In Artikel 10 Absatz 1 wird der folgende Unterabsatz hinzugefügt :

„Diese Methode findet keine Anwendung auf native Olivenöle, die vor dem 1. November 1992 abgefüllt wurden.“

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

Brüssel, den 12. November 1992

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

5. Anhang XII Nummer 10.2 letzter Unterabsatz erhält folgende Fassung :

„Abfassung der Ergebnisse : Der Prüfungsleiter bestimmt auf der Basis des Mittelwerts die Kategorie, in die die Probe entsprechend den im Anhang I vorgesehenen Grenzwerten eingeordnet wird.

Zu diesem Zweck berücksichtigt der Prüfungsleiter

- während des Wirtschaftsjahres 1992/93 einen Toleranzwert von + 1,5,
- während des Wirtschaftsjahres 1993/94 einen Toleranzwert von + 1,
- während des Wirtschaftsjahres 1994/95 einen Toleranzwert von + 0,5,

wenn der Mittelwert mindestens 5 Punkte erreicht.

Bei Olivenöl, das Gegenstand von Interventionsmaßnahmen ist, beschränkt sich der Toleranzwert in den genannten Wirtschaftsjahren auf + 0,5.

Die in den vorstehenden Absätzen genannten Toleranzwerte berücksichtigen den statistischen Unterschied zwischen dem Analyseergebnis und dem vorgeschriebenen Grenzwert hinsichtlich Wiederholbarkeit und Vergleichbarkeit.

Wird Olivenöl in den genannten Wirtschaftsjahren ohne Berücksichtigung der vorgesehenen Toleranzwerte klassifiziert, so kann auf der unmittelbaren Umschließung des Erzeugnisses die organoleptische Mindestbenotung angegeben werden, die bis zum Haltbarkeitsdatum überprüft werden kann.

Der Prüfungsleiter gibt im Untersuchungsbericht nur die Kategorie an, in die die Probe eingeordnet wird. Wird die Prüfung durch einen Prüfer gemäß Artikel 2 Absatz 2 erster Unterabsatz durchgeführt, so bestimmt dieser die Kategorie nach dem gleichen Verfahren."

Artikel 2

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

Sie gilt mit Wirkung vom 1. November 1992.