

VERORDNUNG (EG) Nr. 455/2001 DER KOMMISSION
vom 6. März 2001
zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenöl und
Oliventresteröl sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

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 (EG) Nr. 2826/2000 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 35a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 379/1999 ⁽⁴⁾, sind Analysen vorgesehen, bei denen die Interpretation der Ergebnisse von den behandelten Stichproben abhängt.
- (2) Um die Vorbereitung der Probe zum Versuch und die Probenahme zu harmonisieren, sind die Normen EN ISO 661 und EN ISO 5555 anzuwenden. Bei Öl in Kleinpackungen verursacht die Anwendung dieser Normen jedoch unverhältnismäßige Kosten und Aufwand. Für solche Kleinpackungen gibt es eine andere Probenahmemethode, die die Wahrscheinlichkeit der Aufdeckung von Betrugsfällen erhöht, ohne dass eine größere Anzahl von Analysen durchgeführt werden muss. Diese Methode sollte daher angewendet werden.
- (3) Die Qualitätsanalysen des Öls in Kleinpackungen müssen vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums bei Erzeugnissen vorgenommen werden, die unter bestimmten Bedingungen aufbewahrt worden sind.
- (4) 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 2 wird Absatz 3 durch folgende Absätze 3 und 4 ersetzt:

⁽¹⁾ ABl. 172 vom 30.9.1966, S. 3025/66.

⁽²⁾ ABl. L 328 vom 23.12.2000, S. 2.

⁽³⁾ ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 46 vom 20.2.1999, S. 15.

„(3) Bei der Überprüfung der Merkmale der in Absatz 1 genannten Öle durch die nationalen Behörden oder ihre Vertreter erfolgen die Probenahmen gemäß den internationalen Normen EN ISO 661 betreffend die Vorbereitung der Untersuchungsproben und EN ISO 5555 betreffend die Entnahme der Proben. Jedoch werden die Proben bei Partien, die aus Olivenöl in unmittelbaren Umschließungen mit einem Volumen von höchstens 100 l bestehen, abweichend von Nummer 6.8 der Norm EN ISO 5555 gemäß den Bestimmungen von Anhang Ia dieser Verordnung entnommen.

Unbeschadet der Bestimmungen der Norm EN ISO 5555 und des Kapitels 6 der Norm EN ISO 661 werden die Proben unverzüglich vor Licht geschützt und spätestens am fünften Arbeitstag nach der Probenahme zur Analyse in das Labor geschickt.

(4) Bei der Überprüfung gemäß Absatz 3 erfolgen die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 sowie gegebenenfalls die in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Gegenanalysen vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums. Erfolgt die Probenahme mehr als vier Monate vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum, so müssen die Proben spätestens im vierten Monat nach der Probenahme analysiert werden. Für die übrigen in der genannten Verordnung vorgesehenen Analysen gelten keine Fristen.

Entsprechen die Analyseergebnisse nicht den Merkmalen der angemeldeten Kategorie Olivenöl bzw. Oliventresteröl, so wird der Beteiligte davon spätestens einen Monat vor Ablauf der in Unterabsatz 1 genannten Frist in Kenntnis gesetzt, es sei denn, die Probenahme ist weniger als einen Monat vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum erfolgt.“

2. In das Inhaltsverzeichnis der Anhänge der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird folgender Titel eingefügt:

„ANHANG Ia

Entnahme von Proben bei Partien von Olivenöl oder Oliventresteröl in unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von höchstens 100 l“

3. Nach Anhang I wird Anhang Ia eingefügt.

Artikel 2

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

Sie gilt ab 1. Juli 2001.

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

Brüssel, den 6. März 2001

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

„ANHANG Ia

Entnahme von Proben bei Partien von Olivenöl oder Oliventresteröl in unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von höchstens 100 l

Diese Methode der Probenahme wird für Partien von Olivenöl oder Oliventresteröl von bis zu 125 000 l angewendet, das in unmittelbare Umschließungen mit einem Inhalt von höchstens 100 l abgefüllt wurde.

Umfasst die betreffende Partie mehr als 125 000 l, so wird sie in annähernd gleich große Teilpartien von jeweils bis zu 125 000 l unterteilt. Die Methode wird dann auf jede dieser Teilpartien angewendet.

1. Inhalt einer Einzelprobe

Jede Einzelprobe besteht:

- a) bei unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von mindestens 6 l: aus dem Öl aus einer unmittelbaren Umschließung, das auf mindestens sechs Behältnisse à 1 l aufgeteilt wird, wobei
 - ein Behältnis für die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und XII und
 - ein weiteres Behältnis für die übrigen Analysen bestimmt ist und
 - die übrigen Behältnisse für eventuelle Gegenanalysen aufbewahrt werden;
- b) bei unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von mindestens 2 l und weniger als 6 l: aus dem Öl aus vier unmittelbaren Umschließungen, wobei
 - eine unmittelbare Umschließung für die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und XII und
 - ein Drittel einer weiteren unmittelbaren Umschließung für die übrigen Analysen bestimmt sind und
 - das restliche Öl für eventuelle Gegenanalysen aufbewahrt wird;
- c) bei unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von mindestens 0,75 l und weniger als 2 l: aus dem Öl aus sechs unmittelbaren Umschließungen, wobei
 - eine unmittelbare Umschließung für die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und XII und
 - eine weitere für die übrigen Analysen bestimmt ist und
 - das restliche Öl für eventuelle Gegenanalysen aufbewahrt wird;
- d) bei unmittelbaren Umschließungen mit einem Inhalt von weniger als 0,75 l: aus dem Öl in der Mindestanzahl von Umschließungen, deren Gesamtvolumen 4,5 l übersteigt; dabei gilt folgende Aufteilung:
 - das Öl in der Mindestanzahl von Umschließungen, deren Gesamtvolumen 0,75 l übersteigt, ist für die Analysen gemäß den Anhängen II, III, IX und XII bestimmt,
 - noch einmal die gleiche Menge ist für die übrigen Analysen bestimmt und
 - das restliche Öl wird für eventuelle Gegenanalysen aufbewahrt.

2. Zahl der Einzelproben

Die Mindestanzahl der Einzelproben ist abhängig von der Größe der Partie und entspricht der folgenden Übersicht:

Größe der Partie (l) unter	Mindestanzahl der Einzelproben
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Die unmittelbaren Umschließungen einer Einzelprobe müssen aus nebeneinander liegenden Stellen der Partie stammen.

In Zweifelsfällen erhöht der Mitgliedstaat die Zahl der zu entnehmenden Einzelproben.

3. Analysen und Ergebnisse

Soweit möglich, muss das Öl bis zur Durchführung der Analysen in den Originalbehältnissen aufbewahrt werden.

a) Jede Einzelprobe wird gemäß Nummer 2.5 der Norm EN ISO 5555 in Laborproben unterteilt, die folgenden Analysen unterzogen werden:

- Bestimmung der freien Fettsäuren gemäß Artikel 2 Absatz 1 erster Gedankenstrich,
- Bestimmung der Peroxidzahl gemäß Artikel 2 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich,
- spektrophotometrische Analyse gemäß Artikel 2 Absatz 1 achter Gedankenstrich,
- Fettsäurezusammensetzung gemäß Artikel 2 Absatz 1 neunter Gedankenstrich.

b) Stimmen für mindestens eine Einzelprobe derselben Partie nicht alle Analyseergebnisse gemäß Buchstabe a) mit den Merkmalen der angemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als nicht konform eingestuft.

Sind bei jeder der Einzelproben derselben Partie alle Analyseergebnisse gemäß Buchstabe a) unter Berücksichtigung der Merkmale der Wiederholbarkeit der betreffenden Methoden homogen und stimmen sie mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird eine Einzelprobe der vorgenannten Partie den übrigen Analysen unterzogen.

c) Stimmt eines der Analyseergebnisse gemäß Buchstabe b) Unterabsatz 2 nicht mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als nicht konform eingestuft.

Stimmen alle Analyseergebnisse gemäß Buchstabe b) Unterabsatz 2 mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als konform eingestuft.“
