

Im Teil ad 5: „Beschreibung hinsichtlich seiner Ausgangsstoffe“:

Folgende Sorten sind hinzuzufügen:

Deutsche Sorten: „Eposs, Ravel, Ramos“

Französische Sorten: „Viola“

USA-Sorten: „Mary Washington“.

Im Teil ad 5: „Beschreibung hinsichtlich seiner Unterscheidungsmerkmale zu vergleichbaren Produkten“:

Die Sätze „Weißer und violetter Spargel dürfen max. 21 cm lang sein. Vergleichbare Produkte sind 22 cm“ sind zu streichen.

4. **Zeitpunkt des Eingangs der vollständigen Unterlagen:** 24. Februar 1998.

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung einer oder mehrerer Angaben der Spezifikation einer gemäß Artikel 6 oder Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates eingetragenen Bezeichnung nach Artikel 9 derselben Verordnung

(2001/C 63/04)

Aus dieser Veröffentlichung erwächst ein Recht auf Einspruch gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung. Ein Einspruch gegen einen Antrag ist innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung von der zuständigen Stelle eines Mitgliedstaats einzulegen.

Da ein solcher Antrag eine nicht geringfügige Änderung betrifft, ist diese nach Artikel 6 Absatz 2 der genannten Verordnung zu veröffentlichen.

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER SPEZIFIKATION: ARTIKEL 9

1. **Eingetragene Bezeichnung:** „Baena.“

2. **Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates:**

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación —
Secretaría General de Alimentación del MAPA — España

Anschrift: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Telefon (34) 913 47 53 61

Fax (34) 913 47 57 70.

3. **Beantragte Änderungen:**

Angaben der Spezifikation:

- Name
- Beschreibung
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren

- Zusammenhang
- Etikett
- Einzelstaatliche Anforderungen

Änderungen:

Im Abschnitt „Beschreibung“:

anstatt: „Olivenöl dieser Bezeichnung liegt in folgenden Sorten vor:

Sorte A. Säuregrad max. 0,5°. Fruchtiger, angenehm süßer Geschmack.

Sorte B. Säuregrad max. 0,9°. Fruchtiger, angenehm süßer Geschmack.

Sorte C. Säuregrad max. 1,3°. Mildsüßer Geschmack.

Sorte D. Säuregrad max. 1°. Intensiver Frucht- und bitterer Mandelgeschmack.

Die Farbe dieses Öls variiert zwischen goldgelb und intensivem Grün.

Das Öl weist folgende Eigenschaften auf:

Peroxidzahl: max. 15 meq

K₂₇₀: max. 0,1

Feuchtigkeit: max. 0,1 %

Verunreinigungen: max. 0,1 %“.

muss es heißen: „Olivenöl dieser Bezeichnung liegt in folgenden Sorten vor:

Sorte A. Säuregrad max. 0,4°. Aroma und Geschmack intensiv fruchtig, leicht mandelartig und bitter.

Sorte B. Säuregehalt max. 1°. Aroma und Geschmack fruchtig-reif, angenehm süß.

Die Farbe dieser beiden Ölsorten variiert zwischen grünlichgelb und goldgelb.

Das Öl weist folgende Eigenschaften auf:

Peroxidzahl: max. 15 meq aktiver Sauerstoff/kg

Extinktionskoeffizient (K₂₇₀): max. 0,1

Feuchtigkeit: max. 0,1 %

Verunreinigungen: max. 0,1 %“.

Im Abschnitt „Geografisches Gebiet“ wird „Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gemeinden Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya und Zuheros“

ergänzt durch „Castro del Río“.

4. Eingangsdatum des vollständigen Dossiers: 28. November 2000.
