

In punt 5 bij „Beschrijving van het uitgangsmateriaal”:

De volgende variëteiten toevoegen:

Duitse variëteiten: „Eposs, Ravel, Ramos”

Franse variëteiten: „Viola”

VS-variëteiten: „Mary Washington”.

In punt 5 bij: „Beschrijving van de verschillen met vergelijkbare producten”:

De zinnen „Witte en violette asperges mogen max. 21 cm lang zijn. Vergelijkbare producten zijn 22 cm lang.” schrappen.

4. **Datum waarop het volledige dossier is ontvangen:** 24 februari 1998.

Bekendmaking van een verzoek om wijziging op grond van artikel 9 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad van één of meer elementen van het productdossier van een op grond van artikel 17 of artikel 6 van die verordening geregistreerde benaming

(2001/C 63/04)

Bij deze bekendmaking wordt het recht verleend om overeenkomstig artikel 7 van de verordening bezwaar aan te tekenen. Ieder bezwaar tegen dit verzoek moet binnen zes maanden na deze bekendmaking via de bevoegde autoriteit van een lidstaat worden meegedeeld.

Het gaat om een niet geringe wijziging, die derhalve op grond van artikel 6, lid 2, van de verordening moet worden bekendgemaakt.

Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad

VERZOEK OM WIJZIGING VAN EEN PRODUCTDOSSIER: ARTIKEL 9

1. **Geregistreerde benaming:** Baena.

2. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

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

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

Tel. (34) 913 47 53 61

Fax (34) 913 47 57 70.

3. **Gevraagde wijzigingen**

Rubriek(en) van het productdossier

- ☐ naam
- ☒ beschrijving
- ☒ geografisch gebied
- ☐ bewijs van oorsprong
- ☐ wijze waarop het product wordt verkregen

- ☐ verband
- ☐ etikettering
- ☐ nationale vereiste

Wijzigingen

In de rubriek „Beschrijving”

in plaats van: „Bij de olijfolie met deze benaming worden de volgende types onderscheiden:

Type A. Maximale zuurtegraad: 0,5 °. Fruitige, aangenaam zoete smaak.

Type B. Maximale zuurtegraad: 0,9 °. Fruitige, aangenaam zoete smaak.

Type C. Maximale zuurtegraad: 1,3 °. Zachte zoete smaak.

Type D. Maximale zuurtegraad: 1 °. Intens fruitige en bitter amandelachtige smaak.

De kleur van deze olie varieert van goudgeel tot intens groen.

De olie heeft verder de volgende analytische eigenschappen:

Peroxidegehalte: maximaal 0,15

K₂₇₀: maximaal 0,1 %

Vochtigheid: maximaal 0,1 %

Onzuiverheden: maximaal 0,1 %”

te lezen: „Bij de olijfolie met deze benaming worden de volgende types onderscheiden:

Type A. Maximale zuurtegraad: 0,4. Aroma en smaak intens fruitig, eingszins bittere amandelsmaak.

Type B. Maximale zuurtegraad: 1°. Aroma en smaak als van rijp fruit, aangenaam en zoet.

De kleur van beide types olijfolie van eerste persing kan variëren van groengeel tot goudgeel.

De olie heeft verder de volgende analytische eigenschappen:

Peroxidegehalte: maximaal 15 m.eq. zuurstof per kg olijfolie

Extinctie in het ultraviolette gebied (K₂₇₀): maximaal 0,1 %

Vochtigheid: maximaal 0,1 %

Onzuiverheden: maximaal 0,1 %”

In de rubriek: „Geografisch gebied”

Aan de tekst: „Dit gebied omvat het grondgebied van de volgende gemeenten: Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya en Zuheros”

wordt het volgende toegevoegd: „Castro del Río”.

4. Datum waarop het volledige dossier is ontvangen: 28 november 2000.
