

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 282/98

av den 3 februari 1998

om ändring av förordning (EEG) nr 2568/91 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR
ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning nr 136/66/EEG av den 22 september 1996 om den gemensamma organisationen av marknaden för oljor och fetter ⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EG) nr 1581/96 ⁽²⁾, särskilt artikel 35a i denna, och

med beaktande av följande:

I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 ⁽³⁾, senast ändrad genom förordning (EG) nr 2472/97 ⁽⁴⁾, fastställs egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och lämpliga analysmetoder.

En senare granskning har visat att det är nödvändigt att rätta till texten i förordning (EG) nr 2472/97. Förordning (EEG) nr 2568/91 bör således anpassas.

Förordning (EG) nr 2472/97 träder i kraft den 60 dagen efter offentliggörandet i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*, dvs. den 10 februari 1998. Ikraftträdandet för denna förordning bör fastställas till samma datum.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för oljor och fetter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Figurerna 1, 2, 3 och 4 i bilagan till denna förordning skall läggas till i bilaga XVIII till förordning (EEG) nr 2568/91.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den 10 februari 1998.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 3 februari 1998.

På kommissionens vägnar

Franz FISCHLER

Ledamot av kommissionen

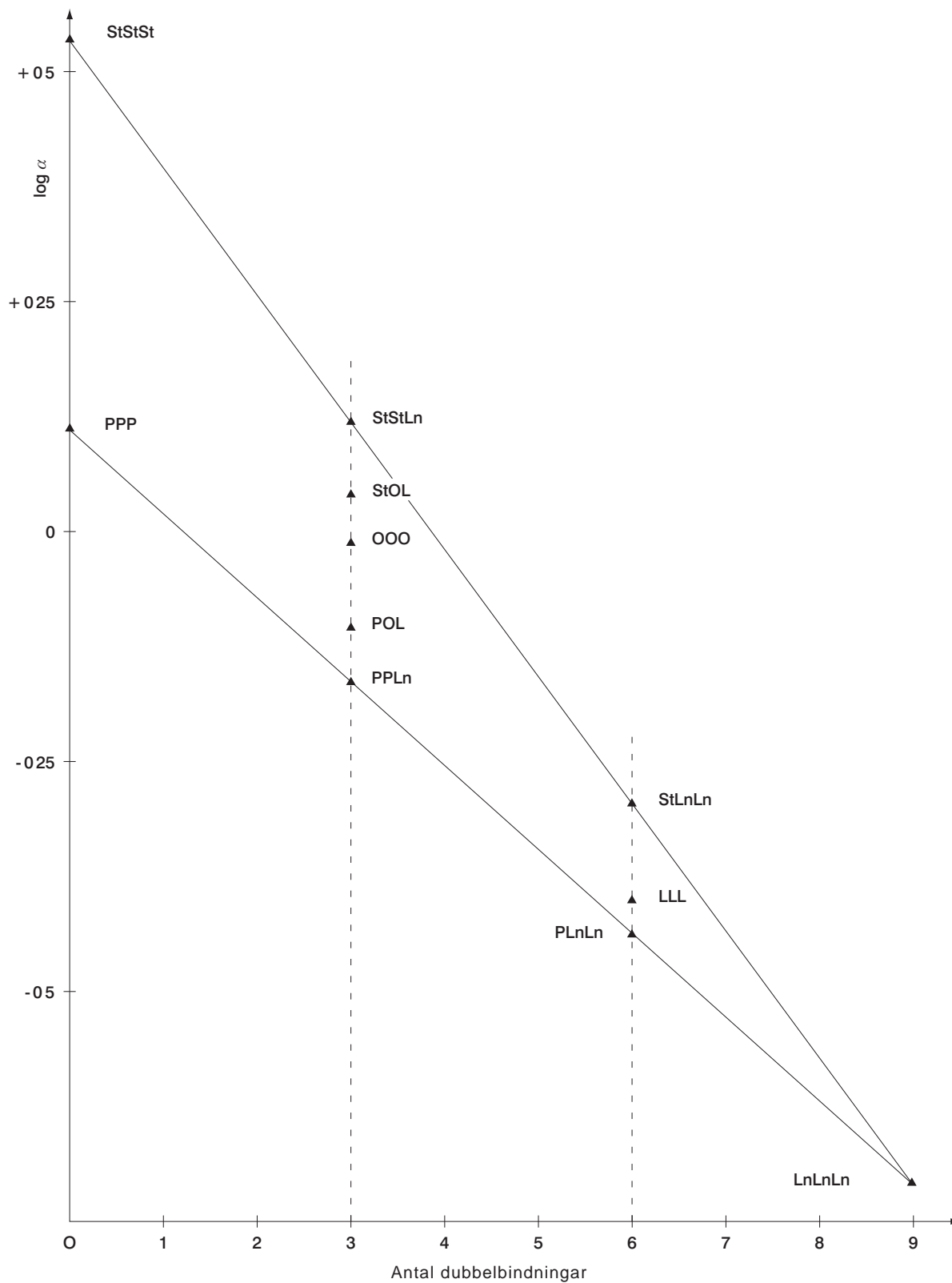
⁽¹⁾ EGT 172, 30.9.1966, s. 3025/66.

⁽²⁾ EGT L 206, 16.8.1996, s. 11.

⁽³⁾ EGT L 248, 5.9.1991, s. 1.

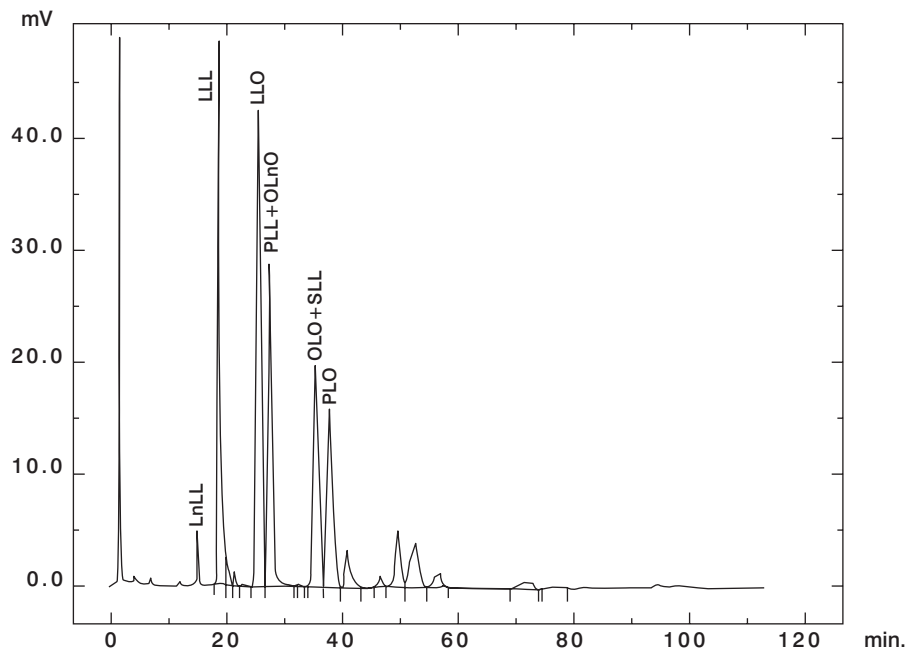
⁽⁴⁾ EGT L 341, 12.12.1997, s. 25.

BILAGA

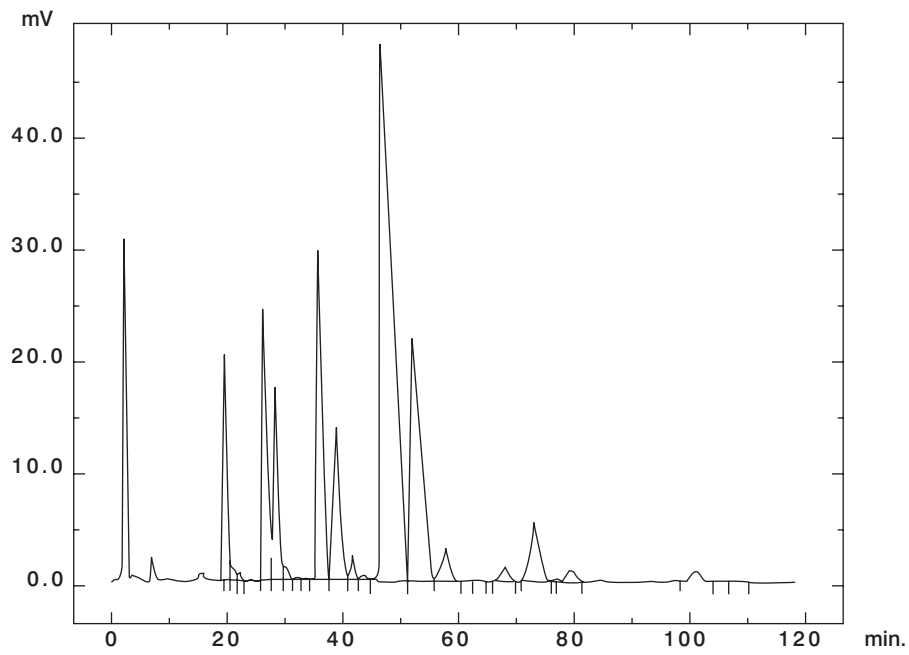
Figur 1: Utvecklingen av $\log \alpha$ i förhållande till f (antal dubbelbindningar)

Anm.: La: Laurinsyra; My: myrsyra; P: palmitinsyra; St: stearinsyra; O: oleinsyra; L: linoleinsyra; Ln: linoleninsyra.

Figur 2: Sojaolja



Figur 3: Sojaolja/Olivolja 30/70



Figur 4: Olivolja

