31992R3288

L 327/28 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 13.11.1992

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 3288/92

z dnia 12 listopada 1992 r.

zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady nr 136/66/EWG z dnia 22 września 1966 r. w sprawie ustanowienia wspólnej organizacji rynku olejów i tłuszczów [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2046/92 [2], w szczególności jego art. 35a,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1996/92 [4], określa w szczególności cechy organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz metodę oceny tych cech;

ze względu na przeprowadzane obecnie badania okres, w którym Państwa Członkowskie mogą stosować sprawdzone, naukowo obowiązujące krajowe metody analizy, powinien zostać przedłużony;

w celu ułatwienia dostosowania się handlu do norm jakości w odniesieniu do cech sensorycznych różnych rodzajów oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia przeznaczonej do konsumpcji omawiana metoda powinna być wprowadzana stopniowo; dlatego też powinna być wprowadzona malejąca tolerancja na odpowiedni okres w celu klasyfikacji pewnych rodzajów oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia;

aby metoda ta była stosowana w sposób jednolity w całej Wspólnocie, należy określić kryteria stosowane przez Państwa Członkowskie w celu zatwierdzania zespołów degustatorów odpowiedzialnych za kontrole urzędowe cech organoleptycznych oliwy z oliwek; z tego samego powodu powinny zostać zharmonizowane systemy kar, które mają być stosowane w przypadku wykrycia nieprawidłowości;

w celu ułatwienia handlu należy wprowadzić przepis dotyczący odwoływania się do zatwierdzonego zespołu degustatorów, w przypadku gdy wystąpią spory dotyczące cech sensorycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia;

metoda oceny organoleptycznej powinna być stosowana do oliwy przygotowanej na rynek od dnia 1 listopada 1992 r. w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka zakłócenia rynku;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Olejów i Tłuszczów,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (EWG) nr 2568/91 wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 3 akapit pierwszy wyrazy „31 października 1992 r." zastępuje się wyrazami „31 grudnia 1992 r.".

2. Dodaje się art. 3a i 3b w brzmieniu:

„*Artykuł 3a*

Jeżeli pojawi się spór dotyczący cech organoleptycznych oliwy będącej przedmiotem handlu, zainteresowane strony mogą skierować sprawę do zatwierdzonego zespołu degustatorów według swego wyboru.

Artykuł 3b

Jeżeli stwierdzono, że cechy organoleptyczne oliwy nie odpowiadają jej opisowi, zainteresowane Państwo Członkowskie zastosuje, bez uszczerbku dla wszelkich innych kar, administracyjne kary finansowe, które zostaną określone w świetle tego, jak poważna jest wykryta nieprawidłowość.

Podczas oceny nieprawidłowości zwraca się w szczególności uwagę na zmiany naturalne właściwości oliwy przechowywanej w normalnych warunkach.

Na początku każdego półrocza Państwa Członkowskie informują Komisję o liczbie i rodzaju wykrytych nieprawidłowości oraz karach zastosowanych w poprzednim półroczu.".

3. Artykuł 4 otrzymuje brzmienie:

„*Artykuł 4*

1. W celu oceny cech organoleptycznych Państwa Członkowskie tworzą zespoły degustatorów odpowiedzialnych za urzędowe kontrole tych cech. Zespoły powinny spełniać następujące warunki:

— składać się z degustatorów wybranych i szkolonych zgodnie z przepisami ustanowionymi w odniesieniu do metody opisanej w załączniku XII,

— posiadać udogodnienia i sprzęt wymagany do przeprowadzania ocen organoleptycznych zgodnie z przepisami ustanowionymi w odniesieniu do tej metody,

[1] Dz.U. 172 z 30.9.1966, str. 3025/66.
[2] Dz.U. L 215 z 30.7.1992, str. 1.
[3] Dz.U. L 248 z 5.9.1991, str. 1.
[4] Dz.U. L 199 z 18.7.1992, str. 18.

— używać słownictwa charakterystycznego dla analizy sensorycznej oliwy z oliwek, karty zbiorczej oraz tabeli oceny ustanowionych dla tej metody,

— zobowiązać się do przeprowadzenia ocen organoleptycznych wymaganych na szczeblu Wspólnoty lub na szczeblu międzynarodowym w czasie badań okresowych i podczas sesji dotyczących kryteriów harmonizacyjnych,

— zobowiązać się do corocznego dostarczania Komisji wszelkich informacji dotyczących zmian członków zespołu oraz liczby ocen przeprowadzonych przez zatwierdzone zespoły.

Każde Państwo Członkowskie zatwierdza zespoły spełniające wyżej wymienione kryteria i utworzone na swoim terytorium. Wyznacza jeden z tych zespołów do przeprowadzania zmian analiz.

Zespoły utworzone przez Państwa Członkowskie przed dniem 1 listopada 1992 r. zgodnie z zasadami ustanowionymi w odniesieniu do metody określonej w załączniku XII uważa się za zatwierdzone w rozumieniu niniejszego artykułu.

Każde Państwo Członkowskie powiadamia Komisję i inne Państwa Członkowskie o wykazie zatwierdzonych zespołów.

2. Jeżeli Państwa Członkowskie napotykają trudności w utworzeniu na swoim terytorium zespołów degustatorów, mogą wezwać zespół degustatorów zatwierdzony w innym Państwie Członkowskim.

3. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz zespołów degustatorów utworzonych przez organizacje zawodowe lub międzybranżowe zgodnie z warunkami ustanowionymi w ust. 1 i zapewnia przestrzeganie tych warunków.”.

4. W art. 10 ust. 1 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Metody tej nie stosuje się do oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia przygotowanej na rynek przed dniem 1 listopada 1992 r.”.

5. W pkt 10.2 załącznika XII ostatni akapit otrzymuje brzmienie:

„Przedstawienie wyników: na podstawie średniej klasyfikacji kierownik zespołu określa kategorię, w której ma być sklasyfikowana próbka zgodnie z wartościami granicznymi ustanowionymi w załączniku I. W tym celu i z zastrzeżeniem odmiennych postanowień zawartych w akapitach od drugiego do ostatniego kierownik zezwala na:

— tolerancję + 1,5 w roku gospodarczym 1992/93,

— tolerancję + 1 w roku gospodarczym 1993/94,

— tolerancję + 0,5 w roku gospodarczym 1994/95,

jeżeli średni stopień klasyfikacji wynosi 5 punktów lub więcej.

Jednak w przypadku oliwy, która jest przedmiotem operacji interwencyjnych, maksymalna tolerancja w tych latach gospodarczych wynosi + 0,5.

Różnica statystyczna w wartościach powtarzalności i odtwarzalności między wynikiem analizy a tolerancją ustanowioną w rozporządzeniu powinna się mieścić w tolerancjach określonych w ustępach poprzednich.

Jeżeli w latach gospodarczych określonych powyżej zainteresowana strona sklasyfikuje oliwę bez zastosowania ustanowionej tolerancji, może ona określić na bezpośrednim opakowaniu minimalny stopień klasyfikacji organoleptycznej produktu, wiarygodny w danym okresie gospodarczym.

Kierownik zespołu określa w sprawozdaniu dotyczącym analizy jedynie kategorię, w której próbka jest sklasyfikowana. Analityk, który podejmuje się badania zgodnie z art. 2 ust. 2 akapit pierwszy, stosuje tę samą procedurę w celu określenia kategorii.”.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu *w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 listopada 1992 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 listopada 1992 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji