VERORDNUNG (EWG) Nr. 3366/75 DER KOMMISSION

vom 23. Dezember 1975

zur Änderung der Verordnungen der Kommission (EWG) Nr. 616/72 und (EWG) Nr. 618/72 sowie des Zolltarifschemas des Gemeinsamen Zolltarifs für Olivenöl

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

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 (EWG) Nr. 1707/73 (2), insbesondere auf Artikel 13 Absatz 4 und Artikel 18 Absatz 3,

gestützt auf die Verordnung Nr. 162/66/EWG des Rates vom 27. Oktober 1966 über den Handel mit Fetten zwischen der Gemeinschaft und Griechenland (3), insbesondere auf Artikel 3 Absatz 4 und Artikel 9,

gestützt auf die Verordnung Nr. 171/67/EWG des Rates vom 27. Juni 1967 über die Erstattungen und Abschöpfungen bei der Ausfuhr von Olivenöl (4), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2429/72 vom 21. November 1972 (5), insbesondere auf Artikel 11,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gegenwärtig werden alle nicht raffinierten Olivenöle unter der Tarifstelle 15.07 A II des Gemeinsamen Zolltarifs eingereiht. Daher wird für diese Erzeugnisse eine einzige Abschöpfung festgesetzt.

Damit das mit der Abschöpfung angestrebte Ziel voll erreicht werden kann, ist die Abschöpfung nach den einzelnen Ölsorten festzusetzen. Zu diesem Zweck ist die Tarifstelle 15.07 A II des Gemeinsamen Zolltarifs zu unterteilen, und die Erzeugnisse sind nach ihren chemischen Merkmalen zu unterscheiden.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß die Angebotspreise für Oliventresteröl auf dem Weltmarkt in zahlreichen Fällen auf wesentlich anderem Niveau liegen als die Angebotspreise für die anderen nicht raffinierten Olivenöle. Dies führt dazu, daß für bestimmte Ölsorten eine nicht angemessene Abschöpfung bei der Einfuhr festgesetzt wird.

Die Verordnung (EWG) Nr. 618/72 der Kommission vom 29. März 1972 über die Merkmale von Olivenöl und bestimmten, Olivenöl enthaltenden Erzeugnissen (6) legt fest, welche Bedingungen für die Einreihung von Olivenöl in den Gemeinsamen Zolltarif erfüllt sein müssen.

Das sich aus der Anwendung der Verordnung Nr. 136/66/EWG ergebende Zolltarifschema ist im Gemeinsamen Zolltarif im Anhang zur Verordnung (EWG) Nr. 950/68 (7), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3000/75 vom 17. November 1975 (8), wiedergegeben.

Die Verordnung (EWG) Nr. 616/72 der Kommission vom 27. März 1972 mit Durchführungsbestimmungen für Erstattungen und Abschöpfungen bei der Ausfuhr von Olivenöl (9), geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2563/72 (10), ist entsprechend zu ändern.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Fette —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Gemeinsame Zolltarif im Anhang zur Verordnung (EWG) Nr. 950/68 wird wie folgt geändert:

1. Die Zusätzliche Vorschrift 2 zu Kapitel 15 erhält die aus Anhang I zu dieser Verordnung ersichtliche Fassung.

2. Die Tarifstelle 15.07 A erhält folgende Fassung:

(1) ABl. Nr. 172 vom 30. 9. 1966, S. 3025/66.
(2) ABl. Nr. L 275 vom 19. 12. 1970, S. 5.
(3) ABl. Nr. 197 vom 29. 10. 1966, S. 3393/66.
(4) ABl. Nr. 130 vom 28. 6. 1967, S. 2600/67.
(5) ABl. Nr. L 264 vom 23. 11. 1972, S. 1.
(6) ABl. Nr. L 78 vom 31. 3. 1972, S. 5.
(7) ABl. Nr. L 172 vom 22. 7. 1968, S. 1.
(8) ABl. Nr. L 304 vom 24. 11. 1975, S. 1.
(9) ABl. Nr. L 78 vom 31. 3. 1972, S. 1.
(10) ABl. Nr. L 274 vom 7. 12. 1972, S. 11.

Tarifnummer	Warenbezeichnung	Zollsatz	
		Autonom % oder Abschöpfung (Ab)	Vertragsmäßig %
1	2	3	4
15.07	A. Olivenöl :		
	I. raffiniert :		
	a) durch Raffinieren von naturreinem Olivenöl gewonnen, auch mit naturreinem Olivenöl verschnitten	20 (Ab)	—
	b) anderes	20 (Ab)	—
	II. anderes :		
	a) naturreines Olivenöl	20 (Ab)	—
	b) anderes	20 (Ab)	—

Artikel 2

Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 616/72 wird gestrichen.

Artikel 3

(1) Artikel 1 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 618/72 erhält folgende Fassung:

„Als Oliventresteröle aus Tarifstelle 15.07 A II b) gelten Öle, deren Merkmale in Anhang I Ziffer 4 zu dieser Verordnung beschrieben sind."

(2) Der Wortlaut des Anhangs I der Verordnung (EWG) Nr. 618/72 mit Ausnahme der Analysenmethoden wird durch Anhang II zu dieser Verordnung ersetzt.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am 15. Werktag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

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

Brüssel, den 23. Dezember 1975

Für die Kommission

Finn GUNDELACH

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Zusätzliche Vorschrift 2 zu Kapitel 15 des Gemeinsamen Zolltarifs

2. *A. Als Olivenöl im Sinne der Tarifstelle 15.07 A des Gemeinsamen Zolltarifs gilt nur das ausschließlich aus der Verarbeitung von Oliven gewonnene Öl, nicht jedoch wiederverestertes Olivenöl und Mischungen von Olivenöl mit anderen Ölen.*

B. Zu der Tarifstelle 15.07 A I a) gehört Olivenöl mit folgenden Merkmalen:

a) Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 3 %;

b) Extinktionskoeffizient K_{270} (Extinktion einer auf 100 ml aufgefüllten Lösung von 1 g Öl in Isooktan (2,2,4-Trimethylpentan) bei einer Schichtdicke von 1 cm und im Wellenlängenbereich von 270 nm) größer als 0,25, höchstens jedoch 1,10 und nach Behandlung der Ölprobe mit aktiviertem Aluminiumoxid größer als 0,11;

c) Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Wellenlängenbereich von 270 nm größer als 0,01, jedoch höchstens 0,16.

Diese Schwankung ist definiert durch den Ausdruck:

$$\Delta K = K_m - 0{,}5\ (K_{m-4} + K_{m+4})$$

Dabei bezeichnet K_m den Extinktionskoeffizienten für die im Bereich von 270 nm liegende Wellenlänge, die im Maximum der Absorptionskurve liegt.

K_{m-4} und K_{m+4} bezeichnen die Extinktionskoeffizienten für eine um 4 nm niedriger bzw. höher liegende Wellenlänge als K_m;

d) keine positive Reaktion auf Tresteröl.

C. Zur Tarifstelle 15.07 A I b) gehört Olivenöl, das entweder:

a) die in der Zusätzlichen Vorschrift 2 B Buchstaben a) bis c) aufgeführten Merkmale und eine positive Reaktion auf Tresteröl aufweist oder

b) das in der Zusätzlichen Vorschrift 2 B Buchstabe a) beschriebene Merkmal und einen Extinktionskoeffizienten K_{270} von mehr als 1,10, höchstens jedoch 2,00 besitzt sowie eine Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Bereich von 270 nm von höchstens 0,20 aufweist.

D. Als „naturreines Olivenöl" im Sinne der Tarifstellen 15.07 A I a) und 15.07 A II a) gilt natürliches Olivenöl, das nur durch mechanische Verfahren, einschließlich Pressung, gewonnen ist, ausgenommen jede Mischung mit Olivenöl, das auf andere Weise gewonnen ist. Dieses natürliche Olivenöl muß folgende Merkmale aufweisen:

a) Extinktionskoeffizient K_{270} nach Behandlung der Ölprobe mit aktiviertem Aluminiumoxid höchstens 0,11.

In Ausnahmefällen können gewisse Öle mit hohem Gehalt an freien Fettsäuren nach Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid einen Extinktionskoeffizienten K_{270} von mehr als 0,11 aufweisen. In diesem Fall müssen sie nach Neutralisieren und Bleichen im Laboratorium die Merkmale von Ölen der Tarifstelle 15.07 A I a) aufweisen;

b) Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Bereich von 270 nm höchstens 0,01;

c) keine positive Reaktion auf Tresteröl.

ANHANG II

Merkmale von Olivenölen der Tarifstelle 15.07 A

1. Zu der Tarifstelle 15.07 A I a) gehört Olivenöl mit folgenden Merkmalen :

   a) Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 3 % ;

   b) Extinktionskoeffizient K_{270} (Extinktion einer auf 100 ml aufgefüllten Lösung von 1 g Öl in Isooktan (2,2,4-Trimethylpentan) bei einer Schichtdicke von 1 cm und im Wellenlängenbereich von 270 nm) größer als 0,25, höchstens jedoch 1,10 und nach Behandlung der Ölprobe mit aktiviertem Aluminiumoxid größer als 0,11 ;

   c) Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Wellenlängenbereich von 270 nm größer als 0,01, jedoch höchstens 0,16.

      Diese Schwankung ist definiert durch den Ausdruck :

      $$\Delta K = K_m - 0{,}5\ (K_{m-4} + K_{m+4})$$

      Dabei bezeichnet K_m den Extinktionskoeffizienten für die im Bereich von 270 nm liegende Wellenlänge, die im Maximum der Absorptionskurve liegt.

      K_{m-4} und K_{m+4} bezeichnen die Extinktionskoeffizienten für eine um 4 nm niedriger bzw. höher liegende Wellenlänge als K_m ;

   d) keine positive Reaktion auf Tresteröl.

2. Zu Tarifstelle 15.07 A I b) gehört Olivenöl, das entweder :

   a) die unter Ziffer 1 Buchstaben a) bis c) aufgeführten Merkmale und eine positive Reaktion auf Tresteröl aufweist oder

   b) das unter Ziffer 1 Buchstabe a) beschriebene Merkmal und einen Extinktionskoeffizienten K_{270} von mehr als 1,10, höchstens jedoch 2,00 besitzt, sowie eine Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Bereich von 270 nm von höchstens 0,20 aufweist.

3. Als „naturreines Olivenöl" gilt natürliches Olivenöl, das nur durch mechanische Verfahren, einschließlich Pressung, gewonnen ist, ausgenommen jede Mischung mit Olivenöl, das auf andere Weise gewonnen ist. Dieses natürliche Olivenöl muß folgende Merkmale aufweisen :

   a) Extinktionskoeffizient K_{270} nach Behandlung der Ölprobe mit aktiviertem Aluminiumoxid höchstens 0,11.

      In Ausnahmefällen können gewisse Öle mit hohem Gehalt an freien Fettsäuren nach Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid einen Extinktionskoeffizienten K_{270} von mehr als 0,11 aufweisen. In diesem Fall müssen sie nach Neutralisieren und Bleichen im Laboratorium die unter Ziffer 1 aufgeführten Merkmale aufweisen ;

   b) Schwankung des Extinktionskoeffizienten im Bereich von 270 nm höchstens 0,01 ;

   c) keine positive Reaktion auf Tresteröl.

4. Als „Oliventresteröl" aus Tarifstelle 15.07 A II b) gelten Öle, die folgende Merkmale aufweisen :

   a) Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, mehr als 3 %, sowie

   b) positive Reaktion auf Tresteröl oder nach Neutralisieren und Bleichen im Laboratorium die gleichen Merkmale wie unter Ziffer 2 Buchstabe b).