REGOLAMENTO (CEE) N. 3366/75 DELLA COMMISSIONE

del 23 dicembre 1975

che modifica i regolamenti (CEE) n. 616/72 e n. 618/72 della Commissione e la nomenclatura della tariffa doganale comune per quanto riguarda l'olio d'oliva

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE), n. 1707/73 (2), in particolare l'articolo 13, paragrafo 4, e l'articolo 18, paragrafo 3,

visto il regolamento n. 162/66/CEE del Consiglio, del 27 ottobre 1966, relativo agli scambi di grassi tra la Comunità e la Grecia (3), in particolare l'articolo 3, paragrafo 4, e l'articolo 9,

visto il regolamento n. 171/67/CEE del Consiglio, del 27 giugno 1967, relativo alle restituzioni e ai prelievi applicabili all'esportazione di olio d'oliva (4), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2429/72, del 21 novembre 1972 (5), in particolare l'articolo 11,

considerando che attualmente tutti gli oli d'oliva che non hanno subito un processo di raffinazione sono inclusi nella sottovoce 15.07 A II della tariffa doganale comune; che di conseguenza un solo prelievo è fissato per tali prodotti;

considerando che, per far sì che il prelievo possa realizzare appieno il suo obiettivo, à necessario fissarlo secondo i diversi tipi di olio; che a tal fine è opportuno suddividere la sottovoce 15.07 A II della tariffa doganale comune e distinguere questi prodotti secondo le loro caratteristiche chimiche;

considerando che l'esperienza ha dimostrato che i prezzi d'offerta dell'olio di sansa d'olive sul mercato mondiale differiscono in molti casi notevolmente da quelli di altri oli d'oliva che non hanno subito un processo di raffinazione; che ciò si traduce nella fissazione di un prèlievo all'importazione inadeguato per determinati tipi di oli;

considerando che il regolamento (CEE) n. 618/72 della Commissione, del 29 marzo 1972, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di alcuni prodotti contenenti olio d'oliva (6), stabilisce i requisiti necessari per classificare l'olio d'oliva nella tariffa doganale comune;

considerando che la momenclatura doganale che risulta dall'applicazione del regolamento n. 136/66/CEE è prodotta nella tariffa doganale comune allegata al regolamento (CEE) n. 950/68 (7) modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3000/75 del 17 novembre 1975 (8);

considerando che occorre modificare corrispondentemente il regolamento (CEE) n. 616/72 della Commissione, del 27 marzo 1972, relativo alle modalità di applicazione delle restituzioni e dei prelievi all'esportazione di olio d'oliva (9), modificato dal regolamento (CEE) n. 2563/72 (10);

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La tariffa doganale comune allegata al regolamento (CEE) n. 950/68 è modificata come segue:

1. La nota complementare n. 2 del capitolo è sostituita dalla nota complementare n. 2 di cui all'allegato I del presente regolamento.

2. Il testo della sottovoce 15.07 A è sostituito dal seguente:

(1) GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.
(2) GU n. L 275 del 19. 12. 1973, pag. 5.
(3) GU n. 197 del 29. 10. 1966, pag. 3393/66.
(4) GU n. 130 del 28. 6. 1967, pag. 2600/67.
(5) GU n. L 264 del 23. 11. 1972, pag 1.
(6) GU n. L 78 del 31. 3. 1972, pag. 5.
(7) GU n. L 172 del 22. 7. 1968, pag. 1.
(8) GU n. L 304 del 24. 11. 1975, pag. 1.
(9) GU n. L 78 del 31. 7. 1972, pag. 1
(10) GU n. L 274 del 7. 12. 1972, pag. 11.

N. della tariffa doganale comune	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi	
		autonomi % o prelievi (P)	convenzionali %
1	2	3	4
15.07	A. Olio d'oliva :		
	I. che ha subito un processo di raffinazione :		
	a) ottenuto dalla raffinazione di olio d'oliva vergine, anche mescolato con olio d'oliva vergine	20 (P)	—
	b) altro	20 (P)	—
	II. altri		
	a) olio d'oliva vergine	20 (P)	—
	b) altro	20 (P)	—

Articolo 2

Il testo dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 616/72 è abrogato.

Articolo 3

1. Nell'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 618/72, il testo del paragrafo 4 è sostituito dal seguente :

« Sono considerati oli di sansa d'olive appartenenti alla sottovoce ex 15.07 A II b) gli oli che presentano le caratteristiche di cui all'allegato I, punto 4, del presente regolamento ».

2. Il testo dell'allegato I del regolamento (CEE) n. 618/72, ad eccezione delle disposizioni relative al metodo di analisi, è sostituito dall'allegato II del presente regolamento.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il 15° giorno lavorativo successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 1975.

Per la Commissione

Finn GUNDELACH

Membro della Commissione

ALLEGATO I

Nota complementare n. 2 del capitolo 15 della tariffa doganale comune

2. *A. È considerato olio d'oliva ai sensi della sottovoce 15.07 A solo l'olio proveniente esclusivamente dal trattamento delle olive, escluso l'olio d'oliva riesterificato e qualsiasi miscela di olio d'oliva con oli di altra natura.*

B. Appartiene alla sottovoce 15.07 A I a) l'olio d'oliva ottenuto dalla raffinazione di olio d'oliva vergine, anche mescolato con olio d'oliva vergine, che presenta le seguenti caratteristiche:

a) un tenore di acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, del 3 % al massimo,

b) un coefficiente d'estinzione K_{270} (coefficiente di assorbimento attraverso uno spessore di 1 cm di una soluzione costituita da 1 g di olio in 100 ml di isoottano (2,2,4 trimetilpentano, alla lunghezza d'onda di 270 nm), superiore a 0,25 e non superiore a 1,10 e, previo trattamento del campione di olio su allumina attivata, superiore a 0,11,

c) una variazione del coefficiente di estinzione, intorno a 270 nm, superiore a 0,01 e non superiore a 0,16. Tale variazione è definita dall'espressione:

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

ove:

K_m	*indica il coefficiente di estinzione alla lunghezza d'onda del massimo della curva di assorbimento intorno a 270 nm;*
K_{m-4} e K_{m+4}	*indicano i coefficienti di estinzione alle lunghezze d'onda rispettivamente inferiori e superiori di 4 nm a quella di K_m;*

d) assenza di reazione positiva dell'olio di sansa.

C. Appartiene alla sottovoce 15.07 A I b) l'olio d'oliva che presenta:

a) o le caratteristiche di cui al punto 2. B, dalla lettera a) alla lettera c) e una reazione positiva dell'olio di sansa;

b) oppure le caratteristiche di cui al punto 2. B, lettera a), e un coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 1,10 e non superiore a 2,00, e una variazione del coefficiente di estinzione, intorno a 270 nm, non superiore a 0,20.

D. È considerato olio d'oliva vergine ai sensi delle sottovoci 15.07 A I a) e 15.07 A II a) l'olio d'oliva naturale ottenuto soltanto mediante processi meccanici, compresa la pressione, esclusa qualsiasi miscela con olio d'oliva ottenuto con altro processo, e che presenta le seguenti caratteristiche:

a) un coefficiente di estinzione K_{270}, dopo trattamento del campione dell'olio su allumina attivata, non superiore a 0,11.

Alcuni oli a forte acidità possono avere, eccezionalmente, previo trattamento su allumina attivata, un coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 0,11. In questo caso, dopo neutralizzazione e decolorazione effettuata in laboratorio, essi devono presentare le caratteristiche degli oli di cui alla sottovoce 15.07 A I a).

b) una variazione del coefficiente d'estinzione verso i 270 nm non superiore a 0,01;

c) assenza di reazione positiva dell'olio di sansa.

ALLEGATO II

Caratteristiche degli oli d'oliva appartenenti alle sottovoci 15.07 A

1. Appartiene alla sottovoce 15.07 A I a) l'olio d'oliva ottenuto dalla raffinazione di olio d'oliva vergine, anche mescolato con olio d'oliva vergine, che presenta le seguenti caratteristiche :

   a) un tenore di acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, del 3 % al massimo,

   b) un coefficiente d'estinzione K_{270} (coefficiente di assorbimento attraverso uno spessore di 1 cm di una soluzione costituita da 1 g di olio in 100 ml di isoottano (2,2,4 trimetilpentano, alla lunghezza d'onda di 270 nm), superiore a 0,25 e non superiore a 1,10 e, previo trattamento del campione di olio su allumina attivata, superiore a 0,11,

   c) una variazione del coefficiente di estinzione, intorno a 270 nm, superiore a 0,01 e non superiore a 0,16.

      Tale variazione è definita dall'espressione :

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

      ove :

      K_m indica il coefficiente di estinzione alla lunghezza d'onda del massimo della curva di assorbimento intorno a 270 nm ;

      K_{m-4} e K_{m+4} indicano i coefficienti di estinzione alle lunghezze d'onda rispettivamente inferiori e superiori di 4 nm a quella di K_m.

   d) assenza di reazione positiva dell'olio di sansa.

2. Appartiene alla sottovoce 15.07 A I b) l'olio d'oliva che presenta :

   a) o le caratteristiche di cui al punto 1, dalla lettera a) alla lettera c) e una reazione positiva dell'olio di sansa,

   b) oppure le caratteristiche di cui al punto 1, lettera a), e un coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 1,10 e non superiore a 2,00, e una variazione del coefficiente di estinzione, intorno a 270 nm, non superiore a 0,20.

3. È considerato olio d'oliva vergine l'olio d'oliva naturale ottenuto soltanto mediante processi meccanici, compresa la pressione, esclusa qualsiasi miscela con olio d'oliva ottenuto con altro processo, e che presenta le seguenti caratteristiche :

   a) un coefficiente di estinzione K_{270}, dopo trattamento del campione dell'olio su allumina attivata, non superiore a 0,11.

      Alcuni oli a forte acidità possono avere, eccezionalmente, previo trattamento su allumina attivata, un coefficiente di estinzione K_{270} superiore a 0,11. In questo caso, dopo neutralizzazione e decolorazione effettuata in laboratorio, essi devono presentare le caratteristiche degli oli di cui al punto 1 ;

   b) una variazione del coefficiente d'estinzione verso i 270 nm non superiore a 0,01 ;

   c) assenza di reazione positiva dell'olio di sansa.

4. Sono considerati oli di sansa d'olive gli oli della sottovoce ex 15.07 A II b) che presentano le seguenti caratteristiche :

   a) un tenore di acidi grassi liberi, espresso in acido oleico, superiore al 3 %, e

   b) una reazione positiva dell'olio di sansa, oppure, dopo neutralizzazione e decolorazione effettuate in laboratorio, le caratteristiche degli oli di cui al punto 2, lettera b).