31998R0282

4.2.1998 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 28/5

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 282/98

z dnia 3 lutego 1998 r.

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

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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 (WE) nr 1581/96 [2], w szczególności jego art. 35a,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 [3], ostatnio zmienione rozporządzenie (WE) nr 2472/97 [4], określa właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn z oliwek oraz odpowiednie metody analizy;

późniejsza kontrola ujawniła potrzebę poprawienia tekstu rozporządzenia (WE) nr 2472/97; w wyniku tego przyjmuje się tekst rozporządzenia (EWG) nr 2568/91;

rozporządzenie (WE) nr 2472/97 wchodzi w życie sześćdziesiątego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*, to znaczy dnia 10 lutego 1998 r.; tego dnia wchodzi również w życie niniejsze rozporządzenie;

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku XVIII do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 dodaje się rysunki 1, 2, 3 i 4, załączone do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 10 lutego 1998 r.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 lutego 1998 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

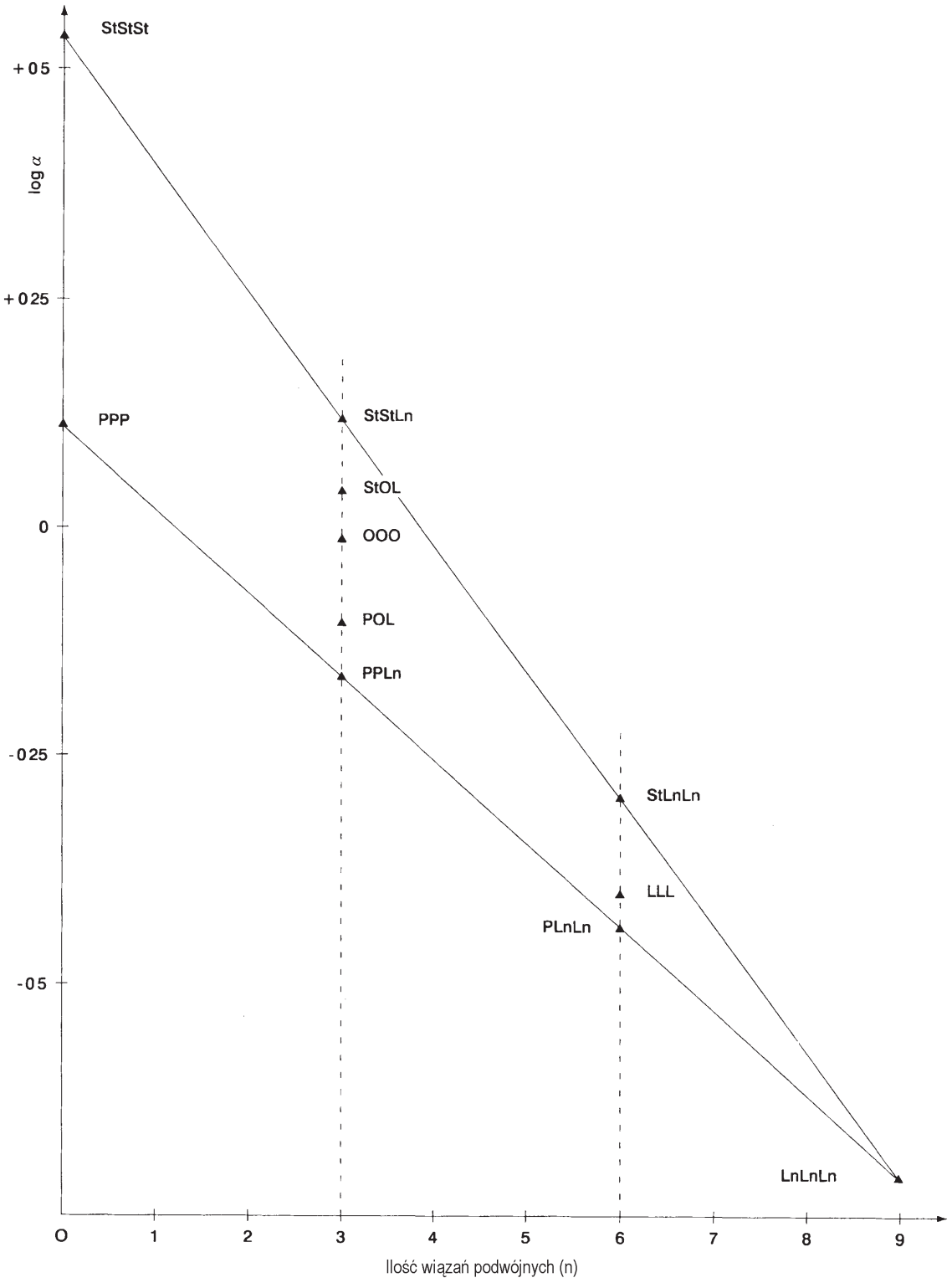
Członek Komisji

---

[1] Dz.U. 172 z 30.9.1966, str. 3025/66.
[2] Dz.U. L 206 z 16.8.1996, str. 11.
[3] Dz.U. L 248 z 5.9.1991, str. 1.
[4] Dz.U. L 341 z 12.12.1997, str. 25.

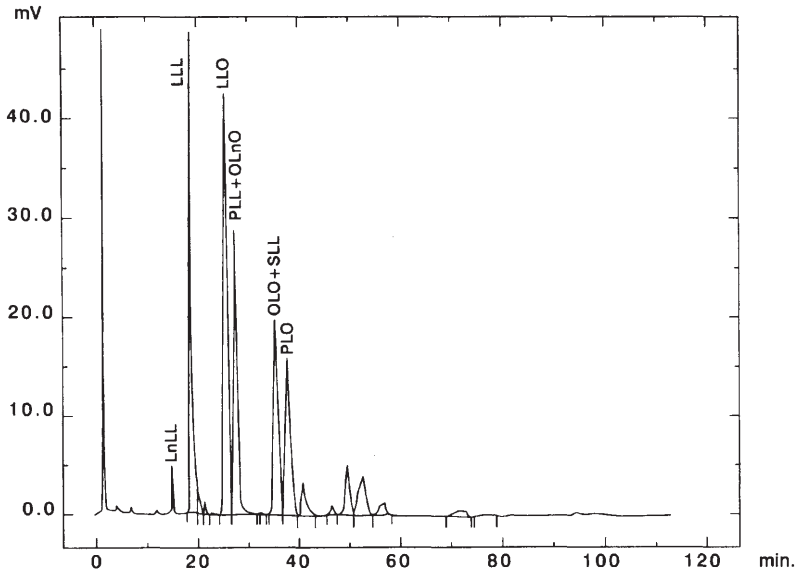
ZAŁĄCZNIK

Wykres log α w funkcji f (ilość wiązań podwójnych). Ilość wiązań podwójnych (n)

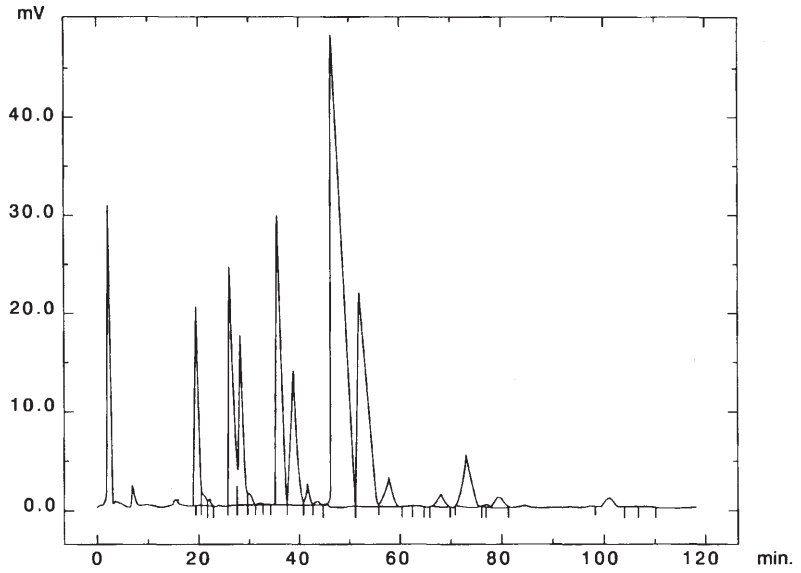


Uwagi La = kwas laurynowy My = kwas mirystynowy P = kwas palmitynowy St = kwas stearynowy O = kwas oleinowy L = kwas linolowy Ln = kwas linolenowy.

Olej sojowy



Olej sojowy/oliwa z oliwek 30/70



Olej z oliwek

