



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 21.12.2000
KOM(2000) 855 endelig

2000/0358 (CNS)

**BERETNING FRA KOMMISSIONEN
TIL RÅDET OG EUROPA-PARLAMENTET**

om

EN KVALITETSSTRATEGI FOR OLIVENOLIE

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

**om ændring af forordning nr. 136/66/EØF og forordning (EF) nr. 1638/98
for så vidt angår forlængelse af støtteordningen og kvalitetsstrategien for olivenolie**

(forelagt af Kommissionen)

**BERETNING FRA KOMMISSIONEN
TIL RÅDET OG EUROPA-PARLAMENTET**

EN KVALITETSSTRATEGI FOR OLIVENOLIE
--

INDHOLDSFORTEGNELSE

INDLEDNING.....	4
1. ANALYSE AF DEN NUVÆRENDE SITUATION	6
1.1. Normer og regler	6
1.1.1. Kvalitetsbegrebet	6
1.1.2. Gældende forskrifter	7
1.2. Situationen på markedet	8
1.2.1. De erhvervsdrivende og deres organisationer	8
1.2.2. Producerede og solgte kategorier olivenolie	9
1.3. Kvalitetsfaktorer.....	10
1.3.1. Olivenproduktionen	10
1.3.2. I forbindelse med fremstillingen af jomfruolier	11
1.3.2.1. Temperatur, udvindingstid og udvindingshjelpestoffer	11
1.3.2.2. Afsætning af restprodukter og affald	12
1.3.2.3. Olie af genbehandlede presserester	13
1.3.3. I forbindelse med olier, der afsættes til konsum.....	13
1.3.3.1. Jomfruolier	13
1.3.3.2. Raffinerede olier og sammenstikninger heraf med jomfruolier	14
1.3.3.3. Blandinger af olivenolie og frøolie.....	15
Boks 1: Bilag til forordning nr. 136/66/EØF – Betegnelser for og definitioner på olivenolie og olie af olivenpresserester.	
2. FORESLÅEDE RETNINGSLINJER.....	18
1.1. Klassifikation af olivenolier	18
1.1.1. Betegnelse for visse kategorier.....	18
1.1.2. Maksimumsgrænser for syreindhold	18
1.1.3. Grænsen mellem rå olivenolie og olie af olivenpresserester	19

2.1.4.	Andre aspekter.....	19
2.1.5.	Kategorier i detailhandelsleddet.....	20
2.2.	Mærkning af olivenolie.....	20
2.2.1.	Obligatoriske, fakultative og forbudte angivelser	22
2.2.1.1.	Forpligtelse til i angivelsen at beskrive kategorien olivenolie.....	22
2.2.1.2.	Forbud mod vildledende angivelser, der antyder en kvalitetsrelation.....	22
2.2.1.3.	Standardisering af visse fakultative angivelser	22
2.2.2.	Bestemmelser vedrørende oprindelsesbetegnelser	23
2.3.	Kontrol på grundlag af analyser	24
2.3.1.	Beslutningsbaseret analysesystem.....	25
2.3.2.	Testpanel.....	25
2.3.3.	Resultater, der viser manglende opfyldelse af normerne.....	26
2.4.	De erhvervsdrivendes organisation og aktiviteter	26
2.4.1.	Aktivitetsområder	27
2.4.1.1.	Forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger	27
2.4.1.2.	Certificering og beskyttelse af olivenolies kvalitet	27
2.4.1.3.	Forvaltning af sektoren og markedet	28
2.4.2.	Finansiering.....	29
Boks 2: Forslag – Betegnelser for og definitioner på olivenolie og olie af olivenpresserester.		
OPERATIONELLE KONKLUSIONER		31
1.	Rådets forskrifter	31
1.1.	Klassifikation af olivenolie og olie af olivenpresserester	31
1.2.	De erhvervsdrivendes organisation og aktiviteter	32
2.	Kommissionens forskrifter	32
2.1.	Testpanel.....	32
2.2.	Oprindelsesbetegnelse	33
2.3.	Olivenolie, som ikke opfylder normerne	33
2.4.	Pligt til at anvende små emballager	33
2.5.	Forpligtelse til og forbud mod mærkning	33
2.6.	Standardisering af fakultative anprisninger	33
3.	Andre initiativer	34
3.1.	Internationale organer.....	34
3.2.	Olivenolieforskning og ekspertundersøgelser.....	34

INDLEDNING

I forbindelse med forhandlingerne i 1998 om reform af den fælles markedsordning for olivenolie¹ påpegede Rådet og Europa-Parlamentet en række relativt tekniske, indbyrdes forbundne problemer, der i forskellig grad drejede sig om en bedre udnyttelse af olivenolies kvalitet. Rådet og Kommissionen fandt det nødvendigt at foretage en koordineret undersøgelse af disse spørgsmål og forpligtede sig til at:

«lægge særlig vægt på en gennemgribende undersøgelse af aspekterne vedrørende en kvalitetsstrategi, før der blev fremsat et endeligt forslag til reform af den fælles markedsordning for olivenolie. Disse aspekter vedrører:

- olivenkvaliteten og de eksisterende programmer til forbedring af olivenolieproduktionens kvalitet*
- miljøspørgsmål i tilknytning til olivenolieproduktionen, herunder behandlingen af restprodukter fra oliemøllerne*
- klassificeringen af olivenolier, navnlig spørgsmålet om etablering af en kategori ekstra jomfruolie, «super», og forskellige aspekter vedrørende desodoriseret bomolie, raffineret olivenolie og olie af olivenpresserester*
- forbedring af analysemetoderne med henblik på klassificering af og kontrol med olivenolie*
- aspekter i tilknytning til oprindelsesbetegnelse og mærkning*
- blandinger af olivenolie og frøolie*
- sporbarhed og certificering af kvalitet*
- forbedring af kvalitetskontrollen.»*

Efterfølgende har Kommissionen iværksat en dybtgående debat om de forskellige aspekter af en kvalitetsstrategi. Den stående gruppe for oliven og olivenprodukter under Den Rådgivende Komité for Specialafgrøder har afholdt talrige refleksionsmøder om spørgsmålet på grundlag af skriftlige indlæg fra medlemmerne, som repræsenterer forskellige erhvervsgrupper i sektoren. Det Internationale Olivenolieråd (IOR) og forskellige erhvervsorganisationer har ligeledes bidraget med analysepapirer. Endelig har ekspertgruppen i olivenolieforskning under Forvaltningskomitéen for Fedtstoffer holdt adskillige møder om de mere tekniske og kontrolrelaterede problemer.

Analysen af de vigtigste kvalitetsfaktorer viser, at der kan gøres fremskridt i produktions- og afsætningsleddet ved en forbedring af den obligatoriske klassifikation og mærkningsreglerne. Dette forudsætter, at der ligeledes gøres fremskridt med hensyn til kontrol og sektorens organisation.

¹ Forhandlinger, der førte til vedtagelse af Rådets forordning (EF) nr. 1638/98 af 20. juli 1998 om ændring af forordning nr. 136/66/EØF om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer. (EFT L 210 af 28.7.1998, s. 32).

Olivenolie adskiller sig fra de øvrige fedtstoffer ved særlige ernæringsmæssige og organoleptiske kendetegn, og dets marked er afhængigt af gennemsigtighed med hensyn til disse forskellige egenskaber. De faktorer, der har størst betydning for en bedre udnyttelse af olivenolies kvalitet, er af forskellig karakter, såvel hvad angår de tekniske aspekter som den økonomiske betydning, men kan dog sammenfattes under fire hovedtemaer:

- Klassifikationen er ikke længere helt i overensstemmelse med situationen på markedet, hvor der aktuelt produceres en stor mængde «ekstra jomfruolier» med forskelligartede kendetegn. De obligatoriske betegnelser for kategorierne giver, ved at anvende generiske betegnelser, anledning til forveksling og kan være vildledende for forbrugeren. Afgrænsningen af kategorierne er årsag til en række tekniske vanskeligheder, der f.eks. kan vedrøre analysemetodernes pålidelighed og nøjagtighed og forekomsten af olivenolie, der af naturgivne årsager ikke opfylder normerne.
- Mærkningsreglerne er i mange tilfælde ikke tilstrækkeligt præcise, bl.a. hvad angår kontrol med anprisningerne. Som følge heraf forekommer der en mængde forskellige, undertiden vildledende, angivelser, som vanskeligt lader sig verificere, og som forstyrrer markedet.
- Kontrollen med svig, navnlig hvad angår den erklærede grundkvalitet (desodorisering af bomolie, sammenstikning af bomolie og olie af olivenpresserester fra genbehandling, blandinger med hasselnøddeolie, ...) er et ofte forekommende problem.
- Organiseringen af en kvalitetsstrategi, herunder eftersporning og certificering af oliernes kvalitet, enten mangler eller kan trænge til en bedre koordinering både hvad angår olivenproduktionen, fremstillingen og forarbejdningen af olierne og behandlingen af restprodukter.

Som følge heraf forstyrres markedssituationen af priser, som ikke altid står i forhold til den kvalitet, forbrugerne forventer. Selv når der tages hensyn til de anprisninger, der er anført på etiketterne, er prisudsvinget inden for de enkelte kategorier olie meget bredt og i vid udstrækning overlappende. Disse udsving skyldes sædvanlig handelspraksis, men også utilstrækkelige regler for kvalitet og utilstrækkelig gennemførelse af reglerne. På længere sigt kan denne situation risikere at gøre forbrugerne mere tilbageholdende og dermed skabe et betydeligt problem for sektoren.

De foranstaltninger, der skal iværksættes, bygger på en samordnet indsats over flere år, for så vidt som en kvalitetsstrategi for olivenolie kræver inddragelse af sektorens producenter og erhvervsdrivende i industri- og handelsleddet, forskning og ekspertundersøgelser, forskrifter inden for Rådets, Kommissionens og medlemsstaternes respektive kompetenceområder samt justering af visse internationale bestemmelser inden for rammerne af IOR og CODEX Alimentarius.

1. ANALYSE AF DEN NUVÆRENDE SITUATION

1.1. Normer og regler

1.1.1. Kvalitetsbegrebet

Den Internationale Standardiseringsorganisation har i sine ISO normer fastlagt en definition af kvalitet, som passer udmærket på olivenolie:

«Kvalitet er et produkts eller en serviceydelses egenskaber og karakteristiske træk - set som helhed - som har noget at gøre med dets/dens evne til at opfylde specificerede eller underforståede behov.»²

Forbrugerens valg har således en central placering i definitionen af et produkts kvalitet. Men forbrugerens valg er tillige betinget af faktorer som pris og præsentationsform, som ikke altid er direkte relateret til kvaliteten. Endvidere har de kriterier, som indgår i bedømmelsen af kvalitet, forskellig betydning, bl.a. afhængigt af smag og forbrugsvaner i de forskellige områder og under påvirkning fra ny information og moderetninger i tidens løb. I den forbindelse spiller salgsfremmende foranstaltninger til fordel for olivenolie en vigtig rolle.

En første gruppe kriterier vedrører «grundkvaliteten», dvs. opfyldelsen af kravene til et «sundt og godt produkt af uforfalsket kvalitet», som selvsagt er det mindstekrav, der skal være opfyldt. Størstedelen af disse kriterier er udmøntet i objektive normer, som kan kontrolleres ved fysisk-kemiske analyser. Det drejer sig f.eks. om grænseværdier i forskellige karakteristiske bestanddele i olivenolies sammensætning og maksimumsindhold af uønskede stoffer.

En anden gruppe kriterier vedrører den «reelle kvalitet». De udvikler sig ofte i tidens løb og henviser til olivenolies sensoriske og ernæringsmæssige virkninger. Nogle af kriterierne, såsom syreindhold, kan let måles objektivt. Andre, som f.eks. de organoleptiske egenskaber, er mere komplicerede at gøre til genstand for en pålidelig og reproducerbar bedømmelse. Disse kriterier, som er centrale for kvalitetsbegrebet, er vanskelige at holde ude fra hinanden på en entydig værdiskala, da de enkelte forbrugere kan have forskellige præferencer. Nogle forbrugere påskønner måske også olivenolies mange smagsretninger. Den reelle kvalitet synes at være baseret på forbrugernes implicite kompromis mellem sensoriske aspekter og fysisk-kemiske aspekter, hvor ikke mindst syreindholdet spiller en rolle.

En tredje gruppe kriterier vedrører produktets «konnoterede kvalitet» og henviser til langt mere subjektive aspekter, som dog i mange tilfælde ikke er blottet for realitet. Det drejer sig bl.a. om olivenolies image, der er forbundet med kulinariske traditioner i Middelhavsområdet og med middelhavsklima og -landskaber. De henviser til værdier, som yderst vanskeligt lader sig objektivere og som afgjort ikke er entydige. Visse aspekter, der bidrager til dette image, som f.eks. miljøbeskyttelse og oliens oprindelse, kan dog i nogle tilfælde analyseres og bedømmes mere konkret.

² ISO-norm EN 8402.

1.1.2. Gældende forskrifter

Kvalitetsbetegnelsen skal være i overensstemmelse med de mærkningsregler, der er fastsat i henhold til fællesskabsforskrifterne, herunder direktiv 2000/13/EF³.

I bilaget til Rådets forordning nr. 136/66/EØF⁴ er der fastsat betegnelser for og definitioner på olivenolie og olie af olivenpresserester, der obligatorisk skal anvendes ved afsætning, og hvoraf kun de fire ud af de i alt ni kategorier vedrører detailhandel⁵ (jf. boks 1 i bilaget til del I i denne beretning). Denne klassificering af olivenolie og olie af olivenpresserester er optaget i EF-toldbestemmelserne, i IOR-aftalen og -normerne og i CODEX Alimentarius, med visse forskelle, for så vidt angår anvendelsen af organoleptisk analyse og på andre mindre væsentlige punkter.

Klassificeringen er nærmere beskrevet i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91⁶, som sonder mellem olivenolie, olie af olivenpresserester og mellem de ni kategorier indbyrdes og i forhold til andre fedtstoffer, på grundlag af grænseværdier, der skal være overholdt for 28 kriterier, hvilket kræver 16 analysemetoder. I henhold til artikel 35a i forordning nr. 136/66/EØF kan der efter komitologiproceduren fastsættes handelsnormer for bl.a. klassificering efter kvalitet, emballering og præsentationsmåde og for de analysemetoder, der skal anvendes.

De fleste af de i forordning (EØF) nr. 2568/91 fastsatte kriterier har til formål at sikre produktets og den erklærede kategoris ægthed og undgå svig. Som supplement til de horisontale forskrifter om de tilladte øvre grænser for restprodukter, giver de forbrugeren sikkerhed for produktets grundkvaliteter.

Andre af de i forordning (EØF) nr. 2568/91 anvendte kriterier, såsom syreindholdet, peroxidtallet og smagspanelet, er relateret til olivenolies reelle egenskaber. De er betinget af de anvendte oliven, udvindings- og/eller raffineringsprocesserne og oliens opbevaringsbetingelser.

Produkternes konnoterede egenskaber er omfattet af ikke-udtømmende særbestemmelser. For samtlige landbrugsprodukter fastsætter Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91⁷ regler for økologiske produktionsmetoder; Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92⁸ omhandler beskyttelsen af geografiske betegnelser og

³ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes forskrifter om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler. EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

⁴ Rådets forordning nr. 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer (EFT 172 af 30.9.1966, s. 3025/66) senest ændret ved forordning (EF) nr. 2702/1999 (EFT L 327 af 21.12.1999, s. 7).

⁵ Ifølge artikel 35, stk. 2, i forordning nr. 136/66/EØF kan kun kategorierne «ekstra jomfruolie», «jomfruolie», «olivenolie» og «olie af olivenpresserester» afsættes i detailledet.

⁶ Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder (EFT L 248 af 5.9.1991, s.1), senest ændret ved forordning (EF) nr. 379/1999 (EFT L 46 af 20.2.1999, s.15).

⁷ Rådets forordning (EØF) nr. 2092/91 af 24. juni 1991 om økologisk produktionsmetode for landbrugsprodukter og om angivelse heraf på landbrugsprodukter og levnedsmidler (EFT L 198 af 22.7.1991, s. 1-15).

⁸ Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 af 14. juli 1992 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler (EFT L 208 af 24.7.1992, s. 1-8).

oprindelsesbetegnelser. Udover de regler for BOB og BGB, som gælder for de andre produkter, er bestemmelserne vedrørende oprindelsesbetegnelse for olivenolie fastsat i Kommissionens forordning (EF) nr. 2815/98⁹.

Af andre forskrifter vedrørende foranstaltninger til forbedring af kvaliteten skal nævnes Kommissionens forordning (EF) nr. 528/1999¹⁰, som fastsætter, hvilke aktioner der skal gennemføres og de betingelser, der skal opfyldes for at forbedre olivenproduktionens kvalitet og dens miljøvirkning. Udgifterne til aktionerne finansieres med midler, der stammer fra tilbageholdelsen af 1,4% i produktionsstøtten i overensstemmelse med artikel 20d i forordning nr. 136/66/EØF.

Der er fastsat andre aktioner, der er mere indirekte relateret til olivenolies kvalitet, og som finansieres inden for rammerne af udviklingen af landdistrikterne.

1.2. Situationen på markedet

1.2.1. De erhvervsdrivende og deres organisationer

Alle erhvervsdrivende i olivenoliesektoren spiller en rolle for den endelige kvalitet af de produkter, der leveres til forbrugerne. Den nuværende struktur kan sammenfattes således for produktionsåret 1998/99:

	SPANIEN	ITALIEN	GRÆKEN- LAND	PORTUGAL	FRANKRIG	EU
PRODUCENTER(x 1000)	484	1 000	843	102	24	2 453
Sammenslutninger	64	190	82	26	4	366
Foreninger (af sammenslutninger)	2	5	1	0	1	9
OLIEMØLLER	1 756	6 076	2 590	1 427	132	11 981
RAFFINERINGS- VIRKSOMHEDER	29	13	27	10	0	79
UDVINDING AF OLIE OLIVENPRESSERESTER	53	45	42	13	0	153
AFTAPNINGS- VIRKSOMHEDER	440	300	90	42	25	907

I Spanien producerer hver producent gennemsnitligt 1 500 kg olivenolie, dvs. ca. tre gange mere end i Italien og Grækenland. I Portugal og navnlig i Frankrig er gennemsnitsproduktionen pr. producent meget lav.

I alle de berørte medlemsstater har der i de senere år kunnet konstateres en tendens til koncentration af hele olivenolieindustrien. Der er dog en markant forskel mellem på den ene side Spanien, hvor store kooperativer forestår udvindingen og aftapningen af medlemmernes olivenolie, og på den anden side

⁹ Kommissionens forordning (EF) nr. 2815/98 af 22. december 1998 om handelsnormer for olivenolie (EFT L 349 af 24.12.1998, s. 56).

¹⁰ Kommissionens forordning (EF) nr. 528/99 af 10. marts 1999 om fastsættelse af foranstaltninger for at forbedre olivenproduktionens kvalitet (EFT L 62 af 11.3.1999, s. 8).

Italien og Grækenland, hvis talrige små oliemøller, der ligger tæt på høststedet, arbejder for de enkelte producenter, som foretrækker at bevare ejendomsretten til deres olie. Udbuddet af de italienske og græske producenters produkter foregår ofte via mellemliggende handelsled.

De repræsentative erhvervsorganisationer for produktionskæden på europæisk plan omfatter industrien, handelen og producenterne, men de er ikke udformet som brancheorganisationer:

- FEDOLIVE, olivenolieindustriens forbund, er en sektorspecifik organisation, der består af repræsentanterne for industrien i de fem olivenolieproducerende medlemsstater: Sevitel (Grækenland), Assitol (Italien), Federoliva (Spanien), Casa do Azeite (Portugal) og Fedico (Frankrig)
- COCERAL, Udvalget for Handel med Korn og Foderstoffer, Olieholdige Frø, Olivenolie og Fedtstoffer i EU, omfatter forskellige sammenslutninger inden for handel med landbrugsprodukter, for olies vedkommende Federolio (Italien), Anierac (Spanien), Esvite (Grækenland) og Fedico (Frankrig)
- COPA/COGECA repræsenterer EU's producent- og samarbejdsorganisationer inden for landbruget. COPA består af 29 organisationer og COGECA af 17 medlemsorganisationer og 4 associerede organisationer. Organisationerne har fælles sekretariat, der tæller 50 arbejdsgrupper, heraf en for olivenolie.

På lokalt plan deltager de 366 producentorganisationer og de ni foreninger af disse organisationer, som er godkendt i henhold til forordning nr. 136/66/EØF, i forvaltningen af produktionsstøtten, men de har ingen præcist definerede kvalitetsrelaterede opgaver. For produktionsårene 1998/99 til 2000/01 indeholder disse producentorganisationer 0,8% af medlemmernes produktionsstøtte til finansiering af de udgifter, der er forbundet med deres aktiviteter. Producentorganisationerne omfatter kun lidt under halvdelen af producenterne i Spanien, men næsten samtlige producenter i Italien og Grækenland.

1.2.2. Producerede og solgte kategorier olivenolie

I produktionsleddet kan andelen af henholdsvis ekstra jomfruolie og bomolie være stærkt varierende afhængigt af forholdene i det enkelte produktionsår, men i de senere år har den tekniske udvikling generelt reduceret den producerede mængde af olie af lavere kvalitet. Tidligere, for mindre end 10 år siden, tegnede mængden af bomolie sig i gennemsnit for 30 – 40% af produktionen.

% af produktionen	EKSTRA JOMFRUOLIE		JOMFRUOLIE		ALMINDELIG OLIVENOLIE		BOMOLIE	
Produktionsår	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00
SPANIEN	59	50	20	28	15	9	6	13
ITALIEN	64,9	67,2	19,6	23,3	6,3	2,5	9,1	6,8
GRÆKENLAND	85	85	5	5	5	5	5	5
PORTUGAL	63	43	25	30	8	17	4	10

Kilde: Statistikker fra medlemsstaterne.

I forbrugsleddet er de kategorier, der betegnes «jomfruolie» og «olie af olivenpresserester», forholdsvis marginale. Størstedelen af salget vedrører kategorierne «ekstra jomfruolie» og «olivenolie», dvs. en sammenstikning af raffineret olivenolie og jomfruolie, undtagen bomolie. Fordelingen mellem disse to kategorier er forskellig i de forskellige lande, hvilket bl.a. svarer til forskelligartede kulinariske traditioner. Tendensen går i retning af en stigning i andelen af «ekstra jomfruolie», og tilbagegang for kategorien «jomfruolie». Kategorien «olivenolie», som er mildere, foretrækkes stadig til visse kulinariske formål og af nogle af de nye forbrugere, som primært går efter produktets ernæringsmæssige værdier.

% af forbruget af de to hoved-kategorier ⁽¹⁾	«EKSTRA JOMFRUOLIE»	«OLIVENOLIE»
SPANIEN	20	80
ITALIEN	70	30
GRÆKENLAND	82	8
PORTUGAL	37	63
FRANKRIG	100	0
TREDJELANDE	45	55

(1) Angivet af medlemsstaterne.

1.3. Kvalitetsfaktorer

De vigtigste faktorer, der indvirker på eller er konstituerende for olivenolies kvalitet, gør sig hovedsagelig gældende på tre niveauer: olivenproduktionen, fremstillingen af jomfruolier og sammenstikningen af olier, der afsættes til konsum.

1.3.1. Olivenproduktionen

Produktionsforholdene og olivenernes egenskaber er ofte afgørende for oliens kvalitet og dens sensoriske kendetegn. Således kan f.eks. behandling mod olivenfluen og høstbetingelserne bidrage til at undgå et stort syreindhold og visse organoleptiske mangler; sorterne og deres tilpasning til dyrkningsområdet giver et objektivt grundlag for begrebet regional oprindelse; landbrugsmetoderne har indvirkning på olivendyrkningens image og miljøvirkning.

Der er allerede iværksat en lang række aktioner med henblik på at forbedre de faktorer, som indvirker på bl.a. olivenolies grundkvalitet og reelle kvalitet og på typificeringen og miljøbevarelsen. En forbedring af produktiviteten kommer imidlertid ofte i konflikt med disse aktioner. Således har systematisk, ukontrolleret anvendelse af kunstvanding, overgødning, bekæmpelse af skadegørere og jordarbejder uden tilstrækkelig hensyntagen til erosionsfaren en negativ indvirkning på kvaliteten i bred forstand.

Udformningen af regler for landbrugsmiljøet og handlingsprogrammer er med rette decentraliseret på regionalt niveau for bedst muligt at tage hensyn til de lokale særegenheder. Hertil ydes EF-tilskud inden for rammerne af udviklingen af landdistrikterne og den fælles markedsordning. Der synes imidlertid at være behov for en bedre koordinering og et generelt retsgrundlag.

En EF-kodeks for god praksis inden for olivendyrkning kunne her tjene som referencegrundlag. På grundlag af en sådan kodeks vil det desuden kunne bestemmes, hvad der går ud over «god praksis» og dermed begrunde særlige anprisninger eller en særlig støtte. Resultaterne af undersøgelser¹¹, som Kommissionen finansierer, kunne være et nyttigt input ved udfærdigelsen af en sådan kodeks. IOR er i øvrigt gået i gang med dette arbejde.

1.3.2. I forbindelse med fremstillingen af jomfruolier

Kvaliteten af olie, der udvindes direkte af oliven, afhænger klart nok af disse, men den formes af udvindingsbetingelserne. En lang række teknikker og materialer, som enten har en værdi i sig selv, eller som indgår i optimale kombinationer, kan her udnyttes. Der er identificeret tre typer vanskeligheder.

En kodeks for god praksis for oliemøllerne vil ligesom for olivenproduktionens vedkommende med fordel kunne anvendes som referencegrundlag, bl.a. med hensyn til de mindstekrav, der skal være opfyldt for at gøre visse kvalitetsanprisninger gældende. I IOR er der for tiden grundige overvejelser i gang vedrørende den industrielle og kommercielle praksis.

Der er desuden interessante arbejder i gang, som bør intensiveres, vedrørende automatisk kontrol af møllernes funktion og navnlig af visse parametre, som indvirker på kvaliteten.

1.3.2.1. Temperatur, udvindingstid og udvindingshjælpstoffer

Temperaturen og den tid, det tager at udvinde olien, hænger sammen med olivenernes tilstand. Hvis der arbejdes med sunde oliven, kan størstedelen af olien udvindes ved en temperatur på under 30 grader under fuld udnyttelse af det organoleptiske potentiale. Hvis der er tale om beskadigede oliven, er en højere temperatur nødvendig for at opnå gode udvindingsudbytter, men dette reducerer de iboende egenskaber, og en temperatur på over 60 grader forringer olien og dens grundegenskaber.

¹¹ L'impact environnemental de la production d'huile d'olive dans l'Union européenne (Olivenuleproduktionens miljøvirkning i Den Europæiske Union). Maj 2000. Endnu ikke offentliggjort.

En relativt lav temperatur kan, hvad angår olieudbyttet, kompenseres ved en forlængelse af olivenmassens æltningstid. Men en alt for lang varighed, mere end en til halvanden time, mindsker oliens indhold af naturlige antioxidanter og vitaminer.

For at behandle problematiske olivenmasser eller for at forbedre udbyttet under anvendelse af rimelige temperaturer og tider, tages der i stigende grad teknologiske hjælpestoffer såsom talk og visse enzymer i brug. Talk ser ud til at have en rent mekanisk virkning, og for så vidt som alle restprodukter fjernes, ændrer den ikke olien. Enzymerne har derimod en biokemisk virkning, som reducerer antioxidanterne og de flygtige forbindelser.

I mangel af efterfølgende kontrolmidler er EF-forskrifterne forholdsvis generel hvad disse aspekter angår. I definitionen af jomfruolie i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF, hedder det, at der skal være tale om *«olie, som er udvundet af oliven udelukkende ved mekaniske processer eller andre fysiske processer, bl.a. varmebehandling, der ikke medfører nogen ændring af olien...»*.

Da der ikke findes en enkel og effektiv metode til at bestemme, hvad der er for høj temperatur eller for lang æltningstid, kan der ikke på indeværende tidspunkt fastsættes regler for disse parametre. En rimelig nedsættelse af grænserne for syreindholdet i visse kategorier olie vil dog give et generelt bidrag til at forbedre kvaliteten.

For så vidt angår produktionshjelpestoffer, bør reglerne præcisere, at det er forbudt at anvende hjælpestoffer, som har en kemisk eller biokemisk virkning, såvel som stoffer, som kan efterlade påviselige spor i olivenolien og dermed kompromittere dets image af naturprodukt.

1.3.2.2. Afsætning af restprodukter og affald

Systemerne til udvinding af olivenolie producerer generelt relativt tørre presserester, hvoraf der ved hjælp af et opløsningsmiddel udvindes rå olie af olivenpresserester, hvorved der efterlades et restprodukt, der kan anvendes som brændsel. Men de producerer tillige en stor mængde forurenende grønsagsvand, som det er vanskeligt at bortskaffe.

Udvindingssystemet med centrifugering i to faser, som er hyppigt anvendt i Spanien, forbruger mindre vand og producerer derfor kun meget begrænsede mængder grønsagsvand, men det giver til gengæld en meget fugtig presserest, som ikke kan behandles direkte. Som oftest tørres presseresterne ved fordampning i store dekanteringsbassiner, som vækker bekymring for eventuelle miljørisici.

Der er ingen specifikke fællesskabsforskrifter på dette område, men der findes mange nationale og regionale - undertiden indbyrdes modstridende - forskrifter, og der er iværksat aktioner, heraf nogle med EF-støtte. I de fleste tilfælde træffes beslutningerne vedrørende kombinationen af egnede teknikker på lokalt plan, men fælles retningslinjer kunne sikre en vis kohærens og indgå i kodeksen for god praksis i oliemøllerne.

1.3.2.3.olie af genbehandlede presserester

I forbindelse med udvinding af olie af olivenmassen ved centrifugering i to faser produceres der fugtige og fede presserester, der indeholder 6 til 9% olie, og som kan genbehandles i de samme anlæg, ofte ved høj temperatur. I stedet for olivenmasse fyldes centrifugen ved denne genbehandling med fugtige og fede presserester bestående af restolie og udpressede presserester og med et olieindhold på 4%. Udpressede og fugtige presserester kan vanskeligt rentabiliseres af olieudvindingsindustrien og udgør forurenende restprodukter, som det er dyrt at rense. Restolierne eller genbehandlingsolierne udvindes mekanisk uden opløsningsmidler og er derfor ikke olie af olivenpresserester efter den nuværende definition. De har imidlertid et for stort voksindhold til at kunne klassificeres som jomfruolie og fortyndes normalt med bomolie for at opfylde de normer, der gælder for sidstnævnte kategori.

Produktion og fortynding af olie af genbehandlede presserester er i strid med fællesskabsforskrifterne, som fastsætter, at jomfruolie udvindes af olivens frugtkød - og altså ikke af presserester - og ikke må blandes med olier af anden art.

Olier af genbehandlede presserester er, hvad enten de er fortyndede eller ej, ikke sundhedsskadelige, da de under alle omstændigheder raffineres, hvilket bl.a. fjerner voksen. Men de forstyrrer markedet kvantitativt og kvalitativt, da de vildledende sælges som «bomolie», selv om de er mindre stabile end de reelle bomolier. Såvel oplagring uden forringelse som raffinering af de pågældende olier er vanskeligere end for bomolier.

Det er meget vanskeligt at fastslå analytisk, om en given olie er frembragt ved centrifugering af olivenpresserester eller ved iblanding af en sådan olie, eller om det reelt er en bomolie med forringet kvalitet, f.eks. fordi den er udvundet ved høj temperatur. Et fingerpeg er det dog, hvis voksindholdet øges hurtigt på kort sigt ved oplagring, og i møllerne kan en sådan genbehandlingsproces påvises ved undersøgelse af deres lagerregnskab eller ved analyse af olieindholdet i de producerede presserester.

Forskningen i parametre, der gør det muligt at identificere olie, der er udvundet ved centrifugering af presserester, tager på samme tid hensyn til dels værdien af alkoholindekset og indholdet af etylestere og dels mængden af voks og erytrodiol. Disse kriterier, der er relativt komplicerede at anvende, bør yderligere undersøges i forhold til jomfruolie fra bestemte regioner, og anvendelsen af dem vil kræve en omdefinering af den i forordning nr. 136/66/EØF fastsatte klassificering af henholdsvis bomolie og rå olie af olivenpresserester.

1.3.3. I forbindelse med olier, der afsættes til konsum

1.3.3.1. Jomfruolier

Sammenstikninger af jomfruolier, med undtagelse af bomolie, er almindelig praksis, dels fordi det økonomisk set er en fordel eller en nødvendighed, og dels for at sikre en kvalitet, der værdsættes af forbrugerne, eller for at sikre en stabil kvalitet. Olie udvundet af bestemte olivensorter, eller fra bestemte dyrkningsområder, skal således sammenstikkes, for at den heraf resulterende

sammenstikning drager fordel af deres respektive egenskaber i henseende til bl.a. struktur, stabilitet og smag.

Disse sammenstikninger giver imidlertid også mulighed for i rent kommercielt øjemed at fortynde olier af lav kvalitet, navnlig olier med et relativt højt syreindhold.

Der findes ingen analytisk metode til at bestemme det indbyrdes forhold mellem bestanddelene i sammenstikninger af jomfruolie og endnu mindre til at bedømme, hvilke mål af kvalitativ eller anden art, der forfølges med sammenstikningen. Det er imidlertid givet, at for så vidt angår kategorien «ekstra jomfruolie» ville en rimelig reduktion af det tilladte maksimale syreindhold begrænse muligheden for misbrug.

1.3.3.2. Raffinerede olier og sammenstikninger heraf med jomfruolier

Raffinerede olier, der normalt frembringes på grundlag af bomolie, er farveløse, lugtløse, uden smag og meget lidt syreholdige. Disse olier afsættes til konsum i form af sammenstikninger med jomfruolie, med undtagelse af bomolie, under kategoribetegnelsen «olivenolie».

Tilstedeværelsen af henholdsvis jomfruolie og raffineret olie kan attesteres analytisk i en «olivenolie». Men et fuldstændigt fravær af jomfruolie er vanskeligere at påvise, og der findes ingen metode til at kontrollere sammensætningen af disse sammenstikninger. Mindsteindholdet af jomfruolie er desuden ikke reguleret. Følgelig er den omhandlede kategori yderst heterogen, for så vidt som den kan omfatte såvel raffinerede olier tilsat en dråbe jomfruolie som sammenstikninger med markante sensoriske egenskaber.

En gennemsnitsforbruger af en «olivenolie» vil let blive vildledt af sammenblandingen af betegnelsen for denne kategori olie og den generiske betegnelse for olivenolier. Han kan også have svært ved at orientere sig i forhold til de mange forskelligartede organoleptiske egenskaber hos de «olivenolier», han præsenteres for. Der findes i øvrigt også et marked for olivenolie tilsat en meget lille andel jomfruolie, navnlig til konserver og færdigretter.

I betragtning af vanskelighederne med at kontrollere «olivenoliernes» sammensætning er det vanskeligt at lovgive på området, men en forbedring af forbrugeroplysningerne forekommer under alle omstændigheder nødvendig.

Endvidere kan raffineringsanlæggene desodorisere de lidt syreholdige jomfruolier, der klassificeres som «bomolier» på grund af deres sensoriske mangler. Desodorisering kan, i lighed med andre former for partiel raffinering, føre til fremstilling af en olivenolie, der svigagtigt klassificeres som «jomfruolie» eller «ekstra jomfruolie».

Da der ikke findes en analytisk metode til at afsløre denne form for svig, og det fortsat ser ud til at være vanskeligt at finde frem til en sådan metode, er det ikke muligt at kvantificere omfanget af svig, men det ser ud til at dreje sig om betydelige beløb. En mulighed, der skal nærmere undersøges, ville være at finde frem til et sporstof, som ikke har nogen indvirkning på den raffinerede olies

kvalitet og sundhedsmæssige egenskaber. Oliemøllerne skulle i så fald pålægges at iblande alle bomolier et sådant sporstof, der skal kunne modstå raffinering.

1.3.3.3. Blandinger af olivenolie og frøolie

Blandinger af olivenolie og frøolie, der svigagtigt erklæres for og sælges som olivenolie, påfører sektoren stor skade. Analysemetoderne er ikke i alle tilfælde tilstrækkeligt følsomme til at afsløre disse svigagtige blandinger, navnlig ikke, når de pågældende olier ligner hinanden meget med hensyn til sammensætning af fedtsyrer. Dette gælder især for desodoriserede hasselnøddeolier, som er vanskelige at afsløre, selv om de er udgør en relativt stor andel af blandingen. Der forskes aktivt i dette område, og i hvert fald nogle delløsninger kan formodentlig forventes i nær fremtid.

Blandinger af olivenolie og frøolie, der erklæres for og sælges som sådanne, er ikke forbudt i henhold til EF-forskrifterne, men der er divergerende holdninger til dette spørgsmål i medlemsstaterne. De omhandlede produkter skal overholde de nationale bestemmelser, der er indført i henhold til direktiv 2000/13/EF, hvori følgende er fastsat:

- i artikel 2, at mærkningen ikke må være af en sådan art, at den vildleder køberen,
- i artikel 7, at mængden af en ingrediens, der er fremhævet i mærkningen, obligatorisk skal angives.

De olivenolieproducerende medlemsstater mener ud fra deres hidtidige erfaringer, at de omhandlede blandinger nyder godt af olivenoliens gode ry, selv om blandingens ernæringsmæssige værdi ikke er den samme. De sælges således til relativt lave priser, som forstyrrer markedet. Aktuelt forbyder Belgien og producentmedlemsstaterne, med undtagelse af Frankrig, fremstilling af blandinger af olivenolie og frøolie bestemt til afsætning til konsum på deres territorium. De begrundet dette med vanskeligheden ved at kontrollere, hvor stor en mængde olivenolie blandingerne indeholder, og der findes rent faktisk ingen analytisk metode, der gør det muligt at bestemme det indbyrdes forhold mellem bestanddelene. Ovennævnte land tillader dog fremstilling af disse blandinger til eksport i Fællesskabet og tredjelande.

De øvrige medlemsstater mener, at de pågældende blandinger imødekommer en forbrugerefterspørgsel efter en mindre udtalt olivenoliesmag. Efter deres opfattelse kan kontrollen med indholdet af olivenolie baseres på lagerregnskaber, som det gælder for andre levnedsmiddelblandinger på markedet.

Producentmedlemsstaterne ønsker et EF-forbud mod blandinger af olivenolie og frøolie, mens størstedelen af de øvrige medlemsstater er imod dette.

Fra et juridisk synspunkt mener Kommissionen, at en fællesskabsforanstaltning, som indfører et totalt forbud mod blandinger af forskellige olier, kun vil være berettiget, hvis den anses for tvingende nødvendig for, at den fælles markedsordning for olivenolie kan fungere. Men på indeværende tidspunkt synes dette ikke at være tilfældet. De pågældende blandinger afsættes med en klar angivelse af deres sammensætning og art.

Argumentet vedrørende problemerne med at påvise og kontrollere blandingens nøjagtige sammensætning kan ikke retfærdiggøre en så radikal foranstaltning som et forbud. En sådan foranstaltning ville være ude af proportion med de reelle forhold og ville forfordele en bestemt kategori erhvervsdrivende i Fællesskabet, som i øvrigt overholder reglerne for forbrugeroplysning, og som imødekommer en efterspørgsel på markedet.

Derimod kunne en medlemsstat, for at bevare en bestemt kvalitet og en bestemt produktionstradition eventuelt opretholde nationale forskrifter, som uden at hindre import eller eksport af blandingerne, forbyde produktion af disse blandinger til internt konsum.

Den nuværende situation synes således alt i alt at være acceptabel i forhold til EF-forskrifterne, og den vil ikke kunne ændres i retning af et generelt forbud mod blandinger af olivenolie og frøolie.

I betragtning af spørgsmålets betydning kunne reglerne for mærkning af sådanne blandinger imidlertid præciseres i fællesskabsreglerne. Der kunne f.eks. kræves oplysninger om, at produktet er en blanding «på basis» af olivenolie, «indeholdende» olivenolie, eller «tilsat» olivenolie. Et sådant tiltag skal dog afvejes i forhold til den yderligere komplicering, det ville indebære for forbrugeren.

Bilag til forordning nr. 136/66/EØF

BETEGNELSER FOR OG DEFINITIONER PÅ
OLIVENOLIE OG OLIE AF OLIVENPRESSERESTER

1) Jomfruolie:

Olie, som er udvundet af oliven udelukkende ved mekaniske processer eller andre fysiske processer, bl.a. varmebehandling, der ikke medfører nogen ændring af olien, og som ikke har undergået anden behandling end vask, dekantering, centrifugering og filtrering, men ikke olie, som er udvundet ved hjælp af et opløsningsmiddel eller reestificering, eller blandinger med olier af anden art.

Disse olier klassificeres og betegnes således:

a) ekstra jomfruolie:

jomfruolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 1 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

b) jomfruolie (udtrykket «fin» kan bruges i produktionsleddet og engrosleddet):

jomfruolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 2 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

c) almindelig jomfruolie:

jomfruolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 3,3 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

d) bomolie:

jomfruolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre er højere end 3,3 g pr. 100 g og/eller hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

2) Raffineret olivenolie:

olivenolie, udvundet af jomfruolie ved raffinering, hvis syretal udtrykt i oliesyre, højst må være 0,5 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

3) Olivenolie:

olie, frembragt ved sammenstikning af raffineret olivenolie og jomfruolie, men ikke bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre, højst må være 1,5 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

4) Rå olivenolie af presserester:

olie, udvundet af olivenpresserester ved hjælp af et opløsningsmiddel, men ikke olie, som er udvundet ved reestificering, eller blandinger med olier af anden art, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

5) Raffineret olie af olivenpresserester:

olivenolie, udvundet af rå olie af olivenpresserester, hvis syretal udtrykt i oliesyre, højst må være 0,5 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

6) Olie af olivenpresserester:

olie, frembragt ved sammenstikning af raffineret olie af olivenpresserester og jomfruolie, men ikke bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre, højst må være 1,5 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

2. FORESLÅEDE RETNINGSLINJER

2.1. Klassifikation af olivenolier

Betegnelserne for og definitionerne på olivenolie og olie af olivenpresserester i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF bør ændres for at svare til den obligatoriske klassifikation i boks 2, der er vedføjet som bilag til denne beretnings del II. De foreslåede ændringer er beskrevet i punkt 1.1 til 1.4. nedenfor.

2.1.1. *Betegnelse for visse kategorier*

Ifølge bilaget til forordning nr. 136/66/EØF henviser betegnelsen «jomfruolie» til den kategori olie, der har et syretal på mellem 1 og 2, men også til samtlige de olier, der er direkte udvundet af oliven. Denne sammenblanding skaber uklarhed for de erhvervsdrivende i sektoren. Forbrugerne kender derimod kun til kategorierne «jomfruolie» og «ekstra jomfruolie», og deres navne tilfører dem værdi og adskiller dem fra hinanden. For at undgå kommunikationsproblemer mellem fagfolk er det tilstrækkeligt at anvende betegnelsen «rå olivenolie» for alle de nuværende kategorier «bomolie», «almindelig jomfruolie», «jomfruolie» og «ekstra jomfruolie». Dette ville bringe betegnelserne for olivenolie på linje med betegnelserne for de øvrige vegetabiliske olier i den kombinerede toldnomenklatur. For forbrugerne ville det ikke indebære nogen ændringer.

Betegnelsen «olivenolie» for sammenstikninger af raffineret olivenolie og rå olivenolie er mere problematisk set fra forbrugerens side. Anvendelsen af fællesbetegnelsen på en specifik produktkategori skaber kommunikationsproblemer mellem fagfolk, men er især vildledende for den almindelige forbruger. Kategorien «olivenolie», som i øvrigt betegner et godt produkt, navnlig på det ernæringsmæssige plan, bør have en specifik betegnelse. Der er foreslået mange løsninger på dette problem. Det er således bl.a. foreslået at identificere dette produkt som en «basiskategori» eller at tilføje adjektivet «ordinær», men næsten alle betegnelserne har en negativ konnotation på et af de berørte sprog. Adjektivet «standard», som ikke behøver at blive oversat, ser ud til at være det bedst egnede.

2.1.2. *Maksimumsgrænser for syreindhold*

De tekniske og navnlig de kulturelle fremskridt har medført en bemærkelsesværdig udvikling med hensyn til den relative betydning af de forskellige kategorier af rå olivenolie. På indeværende tidspunkt er næsten 70% af produktionen klassificeret som «ekstra jomfruolie» med et syretal på under 1. Forbrugerne bør nyde godt af disse fremskridt, ved at betegnelsen «ekstra jomfruolie» forbeholdes de bedste af disse olier. Dette ville også hindre visse afvigelser i parametrene for udvinding af olie, og afvigelser i form af lidet delikate sammenstikninger med rå olivenolier med et relativt højt syreindhold, og det ville begrænse mængden af bomolie, der kan desodoriseres uden afsyring. Nedsættelsen af den øvre grænse for syreindhold bør dog være moderat, da dette kriterium kun har indvirkning på kvaliteten, hvis det sammenkædes med andre kendetegn, navnlig organoleptiske. De bedste oliers forskelligartethed bør ikke reduceres ved fastsættelse af en alt for restriktiv grænse for syreindhold, der er typisk for visse olivensorter. En nedsættelse fra 1 til 0,8 må anses for passende.

I modsætning til rå olivenolier produceres der stadig mindre mængder af «bomolier» (med et syretal på over 3,3). Olier i kategorien «almindelig», med et syretal på mellem 2 og 3,3, er blevet sjældnere på markedet. Den markedsførte mængde af de to kategorier tilsammen er nu lavere end mængden af bomolie alene tidligere. Til forskel fra «bomolie», som obligatorisk skal raffineres, kan olier i kategorien «almindelig» anvendes som sådanne til sammenstikninger dels med «jomfruolier», og «ekstra jomfruolier», og dels med raffinerede olivenolier.

Som led i en strategi for kvalitetsforbedring, der er forenelig med markedet, kunne det være hensigtsmæssigt at inkorporere «almindelige» olier i «bomolier», eller sagt med andre ord, at sænke syretalsgrænsen for bomolier fra 3,3 til 2. Under hensyn til nødvendigheden af at sikre markedet tilstrækkelige forsyninger af olie til sammenstikninger, vil maksimumsgrænsen for syreindhold i kategorien «jomfruolie» således forblive uændret på 2.

Hvad angår raffinerede olivenolier er det på baggrund af de industrielle fremskridt forholdsvis enkelt at nedsætte det maksimale syreindhold fra 0,5° til 0,3°. I betragtning af den ovenfor påtænkte nedsættelse af det maksimale syreindhold i sammenstukne olier (inkorporering af «almindelige» olier i «bomolier», der obligatorisk skal raffineres), bør syreindholdet i olivenolie af kategorien «standard» nedsættes fra 1,5° til 1°. Samme justeringer af det maksimale syreindhold skulle gælde for henholdsvis raffineret olie af olivenpresserester og olie af olivenpresserester.

2.1.3. Grænsen mellem rå olivenolie og olie af olivenpresserester

Ifølge bilaget til forordning nr. 136/66/EØF er grænsen markeret ved anvendelsen af opløsningsmidler til udvinding af olien. Med henblik på at kunne afsløre olie af olivenpresserester, der svigagtigt præsenteres som olivenolie, kvantificerer de kemiske analyser, der er omhandlet i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91, stoffer som voks, steroler m.fl.

De tekniske fremskridt gør det i dag muligt ad mekanisk vej at udvinde mere og mere olie af olivenerne. Selv om olie udvundet af oliven er udvundet uden anvendelse af opløsningsmidler, ligner den i mange analytiske parametre rå olie af olivenpresserester. For at tage højde for denne udvikling og de skadelige virkninger, den har for såvel kvaliteten af bomolie, som skal raffineres, som for presseresteindustrien og dens rolle i bortskaffelsen af et restprodukt, der kan være forurenende, kunne definitionen af olie af presserester tages op til nyvurdering.

Det kunne således præciseres i Rådets forskrifter, at rå olivenolier er de olier, som har de kendetegn, der giver mulighed for at klassificere dem i en af de definerede kategorier, og i definitionen af rå olier af presserester bør det angives, at de foruden olie udvundet ved hjælp af opløsningsmidler kan omfatte nogle af de mekanisk udvundne olier. Kommissionens forskrifter kunne angive de nærmere betingelser for at klassificere nogle af de mekanisk udvundne olier sammen med rå olier af olivenpresserester.

2.1.4. Andre aspekter

I definitionen af rå olivenolie bør indskuddet «bl.a. varmebehandling» udelades af de betingelser, som ifølge Rådets forskrifter ikke må ændre olien. Ved at

fremhæve dette parameter som eksempel synes definitionen på uhensigtsmæssig vis at reducere de øvrige parameters betydning.

For at tage højde for de teknologiske fremskridt bør det i Rådets definition af rå olivenolier anføres, at de ikke må udvindes med anvendelse af hjælpestoffer med kemiske eller biokemiske virkninger, da det skader oliens image som naturprodukt. Kommissionens forskrifter kunne fastsætte de øvre grænser for reststoffer af de øvrige hjælpestoffer på et niveau, under hvilket de ikke længere kan påvises analytisk.

Forslaget om at oprette en supplerende kategori af jomfruolie - «super ekstra jomfruolie» -, som er fremsat fra forskellig side, forekommer ikke hensigtsmæssigt, da det ville komplicere klassifikationen og kontrollen. Fastlæggelsen af en sådan kategoris grænser ville, på baggrund af produktets mange forskellige udformninger i de forskellige medlemsstater, formodentlig resultere i en meget lidt selektiv kategori, som hurtigt ville komme til at omfatte så godt som alle de eksisterende ekstra jomfruolier.

2.1.5. Kategorier i detailhandelsleddet

Alle de kategorier olie, der er omhandlet i den obligatoriske klassifikation i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF, vil kunne forefindes i engroshandelsleddet i uemballeret form, men kun nogle enkelte af dem vil kunne afsættes til konsum i detailhandelsleddet. I lighed med artikel 35, stk. 2 i forordning nr. 136/66/EØF vil de obligatoriske betegnelser for olivenolie, der kan omsættes i detailhandelsleddet, være følgende:

- ekstra jomfruolie,
- jomfruolie,
- olivenolie, standard,
- olie af olivenpresserester.

Der bør i Kommissionens forskrifter fastsættes en grænse for emballagens størrelse i detailhandelsleddet, på f.eks. 5 liter. Det ville bidrage til at forbedre kvaliteten, da de små emballager reducerer oksideringsfænomenerne såvel som muligheden for mere eller mindre svigagtige manipulationer.

2.2. Mærkning af olivenolie

I artikel 3 i direktiv 2000/13/EF er anført de obligatoriske angivelser ved mærkning af levnedsmidler, som for olivenolies vedkommende omfatter:

- varebetegnelsen i overensstemmelse med den i forordning nr. 136/66/EØF foreskrevne klassifikation,
- nettomængden,
- dato for mindste holdbarhed,
- opbevaringsforskrifter,

- navn eller firmanavn og adresse på fabrikanten eller aftapningsvirksomheden eller på en forhandler, der er etableret i Fællesskabet.

Direktiv 89/396/EØF¹² foreskriver desuden en angivelse af eller identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti.

Alle de øvrige angivelser og anprisninger er fakultative, men når de anvendes, må de ikke:

- kunne vildlede køberen, bl.a. vedrørende art, identitet, kvaliteter, sammensætning, mængde, holdbarhed, hvor produktet stammer fra eller kommer fra samt frembringelsesmetode,
- tillægge produktet egenskaber til forebyggelse, behandling og helbredelse af en menneskelig sygdom.

For nogle fakultative angivelser og anprisninger gælder det, at de, hvis de anvendes, skal være i overensstemmelse med fællesskabsreglerne. For olivenolie betyder det, at:

- de ernæringsmæssige anprisninger skal overholde bestemmelserne i direktiv 90/496/EØF¹³ om næringsdeklaration af levnedsmidler
- anprisninger vedrørende økologisk produktionsmetode skal overholde bestemmelserne i forordning (EØF) nr. 2092/91,
- beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser skal overholde bestemmelserne i forordning (EØF) nr. 2081/92,
- de øvrige oprindelsesbetegnelser skal overholde bestemmelserne i forordning (EF) nr. 2815/98.

Disse bestemmelser giver plads for en mængde forskellige udtryk i mærkningen, hvilket er til skade for gennemsigtigheden og de anerkendte kvaliteter og til fordel for andre mindre kontrollerbare anprisninger og anprisninger, der er mindre velbegrundede som kvalitetsindikator. Da kvalitetsfaktoren har stor betydning for ekstra jomfruolier, forstyrres priserne på markedet heraf.

En strengt reguleret tilgang med en liste over de eneste tilladte angivelser og betingelser for at anvende dem forekommer heller ikke hensigtsmæssig. I så fald skulle forskrifterne med kort varsel kunne standardisere alle de begreber, som kunne tænkes anvendt som følge af udviklingen på markedet eller nye reklamekoncepter. Desuden ville det være nødvendigt at fastsætte og sikre alle de nødvendige former for kontrol, hvilket ville kræve et effektivt sporingssystem for hvert enkelt tilfælde, mens bevisbyrden i øjeblikket påhviler den erhvervsdrivende, som påberåber sig en bestemt egenskab.

¹² Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti (EFT L 186 af 30.06.1989, s. 21).

¹³ Rådets direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990 om næringsdeklaration af levnedsmidler (EFT L 276 af 6.10.1990, s. 40).

2.2.1. *Obligatoriske, fakultative og forbudte angivelser*

Med henblik på at forbedre den nuværende situation uden at etablere en ordning, der er umulig at administrere, kunne det være hensigtsmæssigt, inden for rammerne af de nuværende bestemmelser og følgelig på grundlag af artikel 35a i forordning nr. 136/66/EØF:

- at supplere forpligtelserne til og forbuddene mod mærkning i det omfang, der er behov herfor,
- at standardisere de fakultative anprisninger, som har en mærkbar økonomisk betydning, for så vidt angår definitionerne og den dokumentation, der skal forelægges.

For så vidt angår de øvrige fakultative angivelser og anprisninger finder bestemmelserne i direktiv 2000/13/EF og 90/496/EØF fortsat anvendelse.

Kommissionens forordning (EF) nr. 2815/98 om handelsnormer for olivenolie skulle således suppleres, således at den kommer på niveau med markedets krav. Uden nogen prætension om at være udtømmende, og uden at dette berører de endelige forslag, Kommissionen måtte fremsætte, bør følgende aspekter undersøges:

2.2.1.1. Forpligtelse til i angivelsen at beskrive kategorien olivenolie

Betydningen af de fire betegnelser, der kan anvendes i detailhandelsleddet («ekstra jomfruolie», «jomfruolie», «standard», og olie af olivenpresserester), er ikke altid helt klar for forbrugerne. En angivelse, indført ved Kommissionens forskrifter, bør beskrive deres betydning på grundlag af de i forordning nr. 136/66/EØF fastsatte definitioner. En sådan beskrivelse bør være obligatorisk.

2.2.1.2. Forbud mod vildledende angivelser, der antyder en kvalitetsrelation

Et typisk eksempel på en anprisning, der skaber konkurrencefordrejning og giver vildledende forbrugeroplysninger, er angivelsen af syreindholdet. Dette kriterium er enkelt og let at kontrollere, men det opfattes ofte fejlagtigt som en indikator for kvalitet. I realiteten henviser det kun til en kategori olie, en olivensort og en bestemt oprindelse. Den udbredte anvendelse af syretallet som kvalitetskriterium kan få forbrugeren til at tro, at standardolier rangerer højere end ekstra jomfruolier.

2.2.1.3. Standardisering af visse fakultative angivelser

Visse anprisninger burde harmoniseres, ligesom begreberne oprindelse og økologisk produktionsmetode allerede er det. Kun bestemte indikationer svarende til kriterier, som skal fastsættes af Kommissionen, ville blive omfattet af specifikke fællesskabsforskrifter. Standardiseringen skulle således kun gælde koncepter, som kan kontrolleres objektivt, og som har en væsentlig økonomisk betydning på fællesskabsplan.

Ved anvendelse af en fakultativ anprisning skal den pågældende erhvervsdrivende kunne fremlægge dokumentation for overensstemmelsen med direktiv 2000/13/EF, og derudover den dokumentation, der måtte blive fastsat

ved Kommissionens standardisering. Den erhvervsdrivende ville være frit stillet med hensyn til anvendelsen af det fakultative system, men hvis det anvendes, skal de fastsatte regler følges.

Et første eksempel på en anprisning, der bør standardiseres, er angivelsen «første koldpresning», som kan ses på de fleste etiketter, mens det i realiteten forholder sig sådan, at størstedelen af olierne ikke længere udvindes ved presning, men ved centrifugering, og temperaturangivelsen «kold» hverken er defineret eller mulig at kontrollere.

Et andet eksempel på et begreb, som med fordel kan standardiseres, er angivelserne af frugtagtig smag og duft m.m., som bør svare til objektive resultater. Til det formål kræves et testpanel, som rent faktisk er ved at blive etableret.

Af andre eksempler kan nævnes blandinger med frøolie, hvor der kunne indføres et krav om, at hvis der i mærkningen henvises til Olivenolie, skal blandingen have et mindsteindhold af denne; også for olier, der påberåber sig bestemte Olivensorter, bør der indføres standardiserede regler.

2.2.2. *Bestemmelser vedrørende oprindelsesbetegnelser*

Frem til den 31. oktober 2001 gælder den i Kommissionens forordning (EF) nr. 2815/98 fastsatte fakultative ordning vedrørende oprindelsesbetegnelser for «ekstra jomfruolie» og «jomfruolie» i Det Europæiske Fællesskab. Angivelse af oprindelsesbetegnelse for de øvrige kategorier af Olivenolie er forbudt, da der ikke er væsentlige forskelle mellem dem, som er forbundet med oprindelsen. Kontrollen af oprindelsen bør foretages af medlemsstaterne i de godkendte aftapningsvirksomheder.

I henhold til forordning (EF) nr. 2815/98 kan der kun benyttes regionale oprindelsesbetegnelser for BOB og BGB. Betingelserne for at få registreret en sådan betegnelse fastsættes i en varespecifikation i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. 2081/92.

Hvis oprindelsesbetegnelsen vedrører Det Europæiske Fællesskab eller en medlemsstat, er det fastsat, at:

- stedet for udvinding af olien bestemmer oprindelsen,
- ved sammenstikninger skal mindst 75% af olien stamme fra det angivne oprindelsesområde; i så fald skal det obligatorisk angives, at der er tale om en partiel oprindelse.

Oprindelig var begrebet oprindelse et toldkoncept, der ikke var relateret til kvalitet, men som muliggjorde tarifiering i den internationale samhandel. Internt i Fællesskabet har begrebet ikke toldmæssig betydning, men svarer til egenskaber, der tillægges produktet. De to aspekter bør koordineres for at undgå en total sammenblanding af tolderklæringer og mærkninger.

Med henblik på bestemmelse af varernes toldoprindelse og anvendelse af foranstaltningerne vedrørende handelspolitik og mærkning af oprindelse foregår der for tiden vanskelige harmoniseringsforhandlinger i WTO om de ikke-

præferentielle oprindelsesregler. Selv om forhandlingerne endnu ikke er afsluttet, synes ét princip allerede at stå fast: en olie anses for at have oprindelse i det land, hvor den er fremstillet fuldt ud, dvs. udvundet af råvarerne. Olien har således oprindelse på det sted, hvor den er udvundet, dvs. møllerne.

EF's forslag om, at olier får oprindelse ved raffineringen, er endnu ikke færdigdrøftet. Der er heller ikke truffet afgørelse om sammenstikninger af olivenolier, og deres oprindelser vil kunne bestemmes ud fra den største bestanddel, det land, der har bidraget en minimumsprocentsats til sammenstikningen, eller det land, hvor sammenstikningen er gennemført.

Forordning (EF) nr. 2815/98 overtager princippet om oprindelse i udvindingslandet til bestemmelse af nationale eller EF-oprindelser. I forbindelse med regional oprindelse, der gives af BOB og BGB, lægger varespecifikationerne afgørende vægt på dyrkningsområde, sort og lokal knowhow, og oprindelsen bestemmes af det sted, hvor oliven høstes. Producenterne i visse medlemsstater har kritiseret denne fremgangsmåde, idet de ville foretrække, at oprindelsen i alle tilfælde bestemmes af stedet for olivenproduktionen. Ud over at det ville have kompliceret kontrollen, ser det ikke ud til at have nævneværdig økonomisk betydning, idet handelen med oliven til oliefremstilling i den samlede handel inden for Fællesskabet og med tredjelande tegnede sig for en mængde svarende til 454 tons olie i 1999 sammenlignet med en produktion på over 1 700 000 tons.

Forordning (EF) nr. 2815/98 støder desuden på gennemførelsesproblemer og vækker ikke megen interesse i virksomhederne. Dels har det taget lang tid at få indført de nationale bestemmelser om godkendelse og kontrol, og dels har angivelsen af en oprindelse, der vedrører en medlemsstat eller Fællesskabet, kun begrænset indvirkning. De obligatoriske angivelser på etiketten, for så vidt angår navn eller firmanavn og adresse på aftapningsvirksomheden, såvel som det anvendte sprog, udgør oprindelsesantagelser, der er lettere at anvende for de erhvervsdrivende. Denne antagelse er imidlertid vildledende og yder ikke forbrugeren nogen garanti.

For at afhjælpe disse vanskeligheder vil den bedste løsning være at indføre et krav om obligatorisk angivelse på etiketterne af:

- enten en oprindelsesbetegnelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 2815/98,
- eller en angivelse, der skal fastlægges nærmere i den nævnte forordning, og som klart anfører den faktiske situation.

2.3. Kontrol på grundlag af analyser

Der kræves et meget stort antal fysisk-kemiske analyser for at kunne føre kontrol med olivenolie, og der er behov for en forbedring af nogle af analysernes nøjagtighed. Nye analysemetoder er ved at blive undersøgt med henblik på bekæmpelse af svig, og der er iværksat nye forskningsprojekter. Der kunne dog med fordel tages mere hensyn til sammenhængen mellem de forskellige resultater med henblik på en forbedring af konklusionerne og/eller en nedsættelse af omkostningerne. Et af de endnu uafklarede spørgsmål drejer sig om den såkaldte testpanel-metode.

2.3.1. *Beslutningsbaseret analysesystem*

Klassifikationen af en olivenolie eller en olie af olivenpresserester er i øjeblikket baseret på resultater af analyser, der er koncentreret om tærskelværdier fastsat for 28 kriterier. For hvert kriterium er resultatet af alt-eller-intet-typen, lavere eller højere end den fastsatte tærskel, og det tager ikke hensyn til de øvrige analyserede parametre.

Denne fremgangsmåde er relativt kostbar og langvarig, fordi der kræves en systematisk gennemførelse af en lang række komplekse analyser. Der opstår til stadighed forskellige grænseproblemer, og som følge af disse alt-eller-intet-analyser sker det, at produktioner i visse år og/eller visse regioner falder uden for de definerede kategorier af årsager, der forekommer mere konventionelle end reelle.

For at forbedre denne situation burde de nuværende alt-eller-intet-kriterier erstattes af et "beslutningssystem". Ved anvendelse af et sådant system vil mulige alternativer gradvis kunne udelukkes og andre hypoteser bekræftes på grundlag af kumulering af en række analysefaktorer. Der ville således være tale om at erstatte en systematisk gennemførelse af en række indbyrdes uafhængige analyser med en stringent procedure, hvor analyserne til enhver tid tager hensyn til de tidligere opnåede resultater. En sådan procedure skal selvsagt være uafhængig af analytikerens fortolkning.

Ved anvendelse af et sådant system vil det i de enkleste tilfælde være muligt at nedsætte omkostningerne og analysens varighed. I de mere komplicerede tilfælde vil der ved klassifikationen kunne tages hensyn til profilen af alle resultaterne, således at der ikke kun dømmes ud fra et enkelt resultat, mens de andre peger på en modsatrettet konklusion. Kemikerne i Forvaltningskomitéen for Fedtstoffer har foretaget lovende undersøgelser desangående.

2.3.2. *Testpanel*

Et testpanel har til opgave at foretage en sensorisk analyse med henblik på at objektivere ekspertudtalelser om olivenolies organoleptiske egenskaber. Forskningen, der allerede har identificeret og kvantificeret de vigtigste involverede kemiske stoffer, må formodes at kunne finde frem til en fysisk-kemisk metode til organoleptisk analyse. Yderligere undersøgelser er imidlertid påkrævet.

Den nuværende EF-klassifikation af rå olivenolie er baseret på sensoriske point for en række egenskaber, som gives af et smagsdommerpanel efter en præcist defineret procedure. Det store antal subtile egenskaber, der skal gives point for, og anvendelsen af gennemsnitspoint bevirker, at denne metodes reproducerbarhed er forholdsvis beskeden. EF-reglerne giver plads for store tolerancemarginer mellem de point, som afgrænser kategorierne af olie. Deltagelsen af flere smagsdommere, som skal følge et tempo, der giver mulighed for at restituere bedømmelsesevnen, betyder at systemet er både tids- og omkostningskrævende.

IOR har indført en ny testpanel-metode, baseret på bedømmelsen af et begrænset antal mangler, forekomsten af en «frugtagtig» fornemmelse, uanset af hvilken art,

og anvendelse af medianværdien af panelmedlemmernes point. Denne nye metode er mere pålidelig, hvis den som forudset udføres af et panel af kyndige og erfarne smagsdommere. Men den er stadig både tids- og omkostningskrævende. Og når det godkendte panel erstattes af en enkelt ekspert, opstår der igen risiko for tilfældigheder og anfægtelser af resultaterne.

Da det er nødvendigt at attestere forekomsten af sensoriske egenskaber i «jomfruolie» og «ekstra jomfruolie», og da det endnu ikke er lykkedes at finde frem til en fysisk-kemisk metode, består problemet især i på den billigste måde at sikre testpanelets pålidelighed.

Kommissionen kunne vælge den af IOR indførte testpanel-metode med to ekspertiseniveauer. Den første kontrol foretages da af en enkelt godkendt ekspert. Såfremt denne ekspert opdager en organoleptisk afvigelse i forhold til den erklærede kategori olivenolie, henvender han sig til tre godkendte smagsdommere, som er opført på en fællesskabsliste. Kun resultatet af denne voldgift kan gøres gældende over den pågældende erhvervsdrivende.

2.3.3. Resultater, der viser manglende opfyldelse af normerne

I enhver kompleks klassifikation, der er baseret på flere kriterier, forekommer der grænsetilfælde, hvor resultaterne vil være misvisende. Hvert år forekommer der i et eller andet område olivenolier, som ikke kan indpasses i klassifikationerne, fordi de ikke opfylder et af kriterierne. Disse olier kan ikke sælges inden for nogen af de fastsatte kategorier af rå olier, og i praksis sammenstikkes de ofte ulovligt, således at sammenstikningen kan opfylde normerne.

Indførelsen af et beslutningssystem som beskrevet i punkt 3.1 må formodes at kunne reducere antallet af sådanne tilfælde, men vil formodentlig ikke kunne udelukke dem alle. At indføre en tolerancemargen er ikke løsningen, for det kunne give anledning til misbrug og svig. Der bør indføres en procedure, hvorefter Kommissionen kan give tilladelse til, at de pågældende olier i møllene bringes i overensstemmelse med normerne under de berørte medlemsstaters kontrol og ansvar.

2.4. De erhvervsdrivendes organisation og aktiviteter

Produktionskæden af olivenproducenter, oliemøller, olivenolieindustrien og handelsleddet, bør i højere grad bidrage til sektorens organisation og funktion, især via nye aktiviteter med sigte på at øge og beskytte produktkvaliteten.

En produktionskæde, der på europæisk plan og alle nationale niveauer kan bidrage til at forbedre, efterspore og certificere samtlige olivenoliers egenskaber, findes ikke og kan næppe skabes "fra bar bund" på kort eller mellemlang sigt. De pågældende aktiviteter bør derfor i begyndelsen organiseres efter markedssegmenter og gradvis udvides. Hvis systemet skal kunne fungere efter hensigten, skal det så vidt muligt baseres på et samarbejde mellem forskellige typer erhvervsdrivende.

Et sådant system indebærer, at en gruppe erhvervsdrivende på lokalt, regionalt og nationalt plan godkendes af medlemsstaten til at iværksætte programmer på et eller flere af de tre nedennævnte områder.

2.4.1. Aktivitetsområder

2.4.1.1. Forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger

Kontrollen med god landbrugspraksis er et afgørende aspekt (dyrkning, høst, oplagring), da denne praksis indvirker på oliernes grundegenskaber og bidrager til det endelige produkts image i offentligheden, bl.a. hvad angår miljøvirkningen. Kontrollen bør udvides til at omfatte møllernes praksis, som kan forbedre, afbøje eller forringe olivenernes potentielle egenskaber, og til restprodukterne, der kan have en væsentlig indvirkning på miljøet.

Indsatsen i produktionskæden kunne i højere grad lægges i udarbejdelse og gennemførelse af de eksisterende programmer for kvalitetsforbedring, som støttes af erhvervet med midler, der stammer fra tilbageholdelse af 1,4% af produktionsstøtten. Også en lokal koordinering af struktur- og miljøforanstaltningerne vil være nyttig. De eksisterende programmer, der er forelagt af medlemsstaterne, omfatter aktioner vedrørende:

- forbedring af dyrkningsbetingelserne og bekæmpelse af skadegørere,
- forbedring af høstbetingelserne, forarbejdningen af oliven, oplagringen af olien og bortskaffelsen af restprodukter,
- teknisk bistand til olivendyrkerne og møllerne, navnlig hvad angår virkningerne for oliens kvalitet og miljøet,
- indførelse af «testpaneler» og samarbejde om forskningsprogrammer vedrørende kvalitet og miljø.

En forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger kommer umiddelbart de erhvervsdrivende i sektoren til gode, om end der kan være tale om en vis forsinkelseffekt. Derfor og for at øge de pågældende programmers effektivitet bør EF-finansieringen højst udgøre 75% af de faktiske omkostninger, og der bør stilles krav om deltagelse fra de erhvervsdrivendes side.

2.4.1.2. Certificering og beskyttelse af olivenolies kvalitet

En vigtig kvalitetsfaktor, som forbrugerne er villige til at betale for, er sikkerhed for pålideligheden af de anprisninger, der er angivet på etiketterne.

Kontrol med svigagtig mærkning henhører under medlemsstaternes kompetenceområde, men som supplement hertil kan erhvervsorganisationerne påtage sig at sikre, at de angivelser, der figurerer på deres produkter, svarer til realiteterne. Endvidere kan erhvervsorganisationerne bidrage til at forfølge svigagtige fremgangsmåder, som går ud over kvaliteten til skade for dem selv og hele sektoren.

Da de erhvervsdrivende i sektoren er de mest direkte interesserede, bør de organisere sig med henblik på at forestå eftersporning og certificering af kvalitetsolivenolie og beskytte den mod uregelmæssigheder og svig, i givet fald ad rettens vej. Producenterne attesterer således de leverede olivens kvalitet, møllerne attesterer kvaliteten af jomfruolie og ekstra jomfruolie, sammenstikningsvirksomhederne attesterer raffineringens og aftapningens kvalitet, og de virksomheder, der udvinder olie af olivenpresserester garanterer

for kvaliteten af deres arbejde. Aktivitetsprogrammerne baseres på et eftersporings- og certificeringssystem, der kontrolleres af en godkendt sammenslutning under den pågældende medlemsstats tilsyn. Et sådant system bør omfatte:

- en varespecifikation udformet af de involverede, som i overensstemmelse med HACCP-modellen¹⁴, indeholder en redegørelse for kritiske punkter og en plan for kontrol med disse punkter,
- de nationale myndigheders godkendelse af varespecifikationen i henhold til EF-rammebestemmelser, samt tilsyn med gennemførelsen inden for rammerne af en national kontrolordning.

Godkendte erhvervsorganisationer, der udformer en godkendt varespecifikation, og som arbejder under medlemsstaternes tilsyn, bør være bemyndiget til på etiketten at certificere, at produktet har været genstand for en eftersporing, som efter en i EF-reglerne godkendt metode sikrer nøjagtigheden af alle de angivelser, der figurerer på etiketterne.

De erhvervsdrivendes aktiviteter i tilknytning til certificering og beskyttelse af kvaliteten kommer selvsagt umiddelbart de interesserede til gode. EF-tilskuddet bør højst udgøre 50% af de faktiske omkostninger, og mindst 25% bør afholdes af de erhvervsdrivende.

2.4.1.3. Forvaltning af sektoren og markedet

Producentorganisationerne gennemgår støtteansøgningerne, efterprøver overholdelsen af de formelle forpligtelser og udbetaler støtten til deres medlemmer.

Når det geografiske informationssystem for oliven¹⁵ er etableret, vil producentorganisationerne kunne efterprøve de oplysninger, der gives af producenterne i forbindelse med ajourføringen af dyrkningserklæringerne.

Hvad angår overvågningen af markedet bør erhvervsorganisationerne formidle et bedre kendskab til den reelle situation. De bør således organisere sig med henblik

¹⁴

HACCP-metoden (Hazard Analysis at Critical Control Point) bygger på 7 principper:

- (1) Identifikation og vurdering af de risici, der er forbundet med de forskellige produktionsfaser;
- (2) Fastlæggelse af de kritiske punkter, hvor kontrol er nødvendig for at eliminere eller reducere risikomomenterne;
- (3) Fastlæggelse af de kritiske tærskler, der skal overholdes for hvert kritisk punkt, der overvåges.
- (4) Udformning af et system for tilsyn med de kritiske tærskler via forsøg og gradvise observationer, om muligt automatiserede.
- (5) Fastlæggelse af de korrigerende foranstaltninger, der skal træffes, når tilsynssystemet peger på et problem;
- (6) Fastlæggelse af procedurer til efterprøvning af, at HACCP-systemet fungerer efter hensigten;
- (7) Dokumentation af procedurene, arkivering af indberetninger og registrering af resultater.

¹⁵

Et integreret geografisk informationssystem (GIS) for olivenavl er ved at blive etableret i medlemsstaterne i overensstemmelse med artikel 2 i forordning nr. 1638/98. Med GIS bliver det muligt via edb-behandlede luftfotografier at efterprøve og optælle antallet af oliventræer, der er oplyst af producenter, som ansøger om støtte.

på at levere objektive oplysninger om prognoserne for produktionsåret, skønsmæssige udbytter i de små homogene områder, lagerbevægelserne, herunder producenternes, med henblik på at kortlægge tempoet i afsætningen til forbrug. Til det formål kunne producentorganisationerne indføre selvkontrollerede systemer og metoder og således give alle parter sikkerhed for resultaternes pålidelighed.

2.4.2. *Finansiering*

For at forbedre organiseringen af de erhvervsdrivende og deres deltagelse i olivenoliesektorens drift kan Fællesskabet etablere et instrument til finansiering af programmer, der opfylder nærmere fastsatte betingelser på tre områder:

- a) forvaltning af sektoren og markedet,
- b) forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger,
- c) certificering og beskyttelse af olivenolies kvalitet.

EF-forskrifterne fastsætter de støtteberettigede aktiviteter og de regler, der skal iagttages af programmer som - i hvert fald delvis - kan finansieres af Fællesskabet. Erhvervsdrivende, der opfylder de fastsatte betingelser, forelægger deres programmer, som udvælges og godkendes af medlemsstaterne.

EF-finansieringen bør være på 100% til forvaltning af sektoren og markedet, men begrænset til 75% til programmer for forbedring af produktionens kvalitet. Til forvaltningen af certificerings- og beskyttelsesprogrammerne dækker Fællesskabet 50% af udgifterne. Medlemsstaternes eventuelle deltagelse i finansieringen ledsages obligatorisk af et bidrag fra de interesserede erhvervsdrivende på mindst 25% af udgifterne i forbindelse med certificering og beskyttelse af kvaliteten.

Aktuelt ydes der EF-tilskud til nogle af de pågældende aktioner, som stammer fra tilbageholdelse i produktionsstøtten. De pågældende budgetter er ikke lette at forvalte, da de er baseret på omfanget af den faktiske olivenolieproduktion, hvilket ikke nødvendigvis er direkte forbundet med de faktiske udgifter. Programmerne til kvalitetsforbedring finansieres med tilbageholdelse af 1,4% af produktionsstøtten, svarende til i alt 33 mio. EUR, på grundlag af de nationale garantimængder og et eventuelt nationalt supplement på 25%. Endvidere hæver producentorganisationerne 0,8% af den støtte, der ydes til deres medlemmer, svarende til ca. 15 mio. EUR, til deres aktiviteter.

Hvis den nuværende ordning videreføres, skulle disse tilbageholdelser afløses af muligheden for, at medlemsstaterne kunne øremærke en del af deres nationale garantimængde til finansiering af de pågældende programmer. Den nationale garantimængde, der absorberes af produktionsstøtten, vil da skulle fratrækkes den pågældende andel. Med 3% af de nuværende nationale garantimængder vil de tilgængelige EF-midler beløbe sig til ca. 70 mio. EUR, hvilket i første omgang vil kunne finansiere gennemførelsen, omorganiseringen og rationaliseringen af de igangværende aktioner såvel som de påtænkte nye aktioner.

BETEGNELSE FOR OG DEFINITION AF
OLIVENOLIER OG OLIER AF OLIVENPRESSERESTER

1) Rå olivenolie:

Olie, som er udvundet af oliven udelukkende ved mekaniske processer eller andre fysiske processer, der ikke medfører nogen ændring af olien, og som ikke har undergået anden behandling end vask, dekantering, centrifugering og filtrering, men ikke olie, som er udvundet ved hjælp af et opløsningsmiddel, et hjælpestof med kemisk eller biokemisk virkning, eller ved reesterificering, eller blandinger med olier af anden art.

Disse olier klassificeres udtømmende og betegnes således:

a) ekstra jomfruolie:

rå jomfruolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 0,8 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

b) jomfruolie:

rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 2 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

c) bomolie:

rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre er højere end 2 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

2) Raffineret olivenolie:

olivenolie, udvundet af rå olivenolie ved raffinering, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 0,3 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

3) Standardolivenolie:

olie dannet ved sammenstikning af raffineret olivenolie og rå olivenolie, men ikke bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 1 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

4) Rå olivenolie af presserester:

olie, udvundet ved hjælp af et opløsningsmiddel af olivenpresserester eller som, bortset fra visse kendetegn, svarer til en bomolie; men ikke olier udvundet ved reesterificering eller blandinger med olier af anden art, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

5) Raffineret olie af olivenpresserester:

olie, udvundet af rå olie af olivenpresserester ved raffinering, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 0,3 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

6) Olie af olivenpresserester:

olie dannet ved sammenstikning af raffineret olie af olivenpresserester og rå olivenolie, men ikke bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 1 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

OPERATIONELLE KONKLUSIONER

Iværksættelsen af en strategi for olivenolies kvalitet kræver samordning af aktionerne, således at de forskellige aktører kan gøre en koordineret indsats over flere år. De nedenfor sammenfattede foranstaltninger giver mulighed for en gradvis iværksættelse, således at visse virkninger vil kunne registreres allerede fra produktionsåret 2001/02, mens andre virkninger vil gøre sig gældende på lidt længere sigt. Alle foranstaltningerne kunne iværksættes fra og med produktionsåret 2003/04.

1. RÅDETS FORSKRIFTER

En justering af Rådets forskrifter (forordning nr. 136/66/EØF) er en juridisk forudsætning for, at der kan træffes beslutning om de øvrige foreslåede foranstaltninger. En sådan justering kunne vedrøre dels klassifikationen af olivenolie og olie af olivenpresserester og dels organiseringen af de erhvervsdrivende og deres aktiviteter.

I begge tilfælde er der tale om foranstaltninger, der først vil kunne iværksættes to år efter datoen for deres vedtagelse. For så vidt angår klassificeringen er en sådan frist nødvendig, således at sektoren kan nå at tilpasse sig, de gamle lagre kan blive nedbragt, bestemmelserne i IOR-aftalen tilpasses, og det samme gælder for CODEX og toldforordningerne. For så vidt angår producentorganisationerne, skal tiden bruges til at fastsætte Kommissionens detaljerede regler, og til, at de erhvervsdrivende kan begynde at organisere sig og udarbejde deres programmer.

Hvis Rådet træffer afgørelse inden den 1. november 2001, vil det således være muligt at iværksætte aktionerne i løbet af produktionsåret 2003/04.

1.1. Klassifikation af olivenolie og olie af olivenpresserester

Ændringerne vedrører:

- den generiske betegnelse «jomfruolie», som anvendes af fagfolk i sektoren, foreslås betegnet «rå olivenolie»,
- betegnelsen for kategorien «olivenolie», der anvendes i detailhandelen, erstattes med «standardolivenolie»,
- nedsættelsen af syreindholdet i ekstra jomfruolie fra 1 til 0,8, og inkorporering af kategorien almindelig olivenolie i bomolier,
- nedsættelse af syreindholdet i raffineret olivenolie og raffineret olie af olivenpresserester fra 0,5 til 0,3, og sideløbende hermed af syreindholdet i standardolivenolie og olie af olivenpresserester fra 1,5 til 1,
- fastlæggelse af grænsen mellem rå olivenolie og rå olie af olivenpresserester, som ikke længere vil være betinget af anvendelsen af opløsningsmidler,
- forbud mod anvendelse af hjælpestoffer med kemisk eller biokemisk virkning ved udvinding af rå olivenolie.

1.2. De erhvervsdrivendes organisation og aktiviteter

Rådet bør inden produktionsåret 2001/02 træffe afgørelse om, at den støtteordning, som i givet fald bliver indført inden for rammerne af den fælles markedsordning for fedtstoffer, fra produktionsåret 2003/04 skal give mulighed for, at medlemsstaterne kan øremærke EF-midler til finansiering eller medfinansiering af handlingsprogrammer vedrørende:

- a) forvaltning af sektoren og markedet,
- b) forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger,
- c) certificering og beskyttelse af olivenolies kvalitet.

Rådet bør ligeledes allerede nu fastsætte, at Fællesskabet finansierer 100% af udgifterne til forvaltning af sektoren og markedet, 75% til foranstaltninger til forbedring af produktionens kvalitet og miljøpåvirkninger og 50% til certificering og beskyttelse af olivenolies kvalitet. De interesserede erhvervsdrivende skal deltage i finansieringen af de programmer, der medfinansieres af Fællesskabet, med mindst 25% af de udgifter, der er forbundet med certificering og beskyttelse af kvaliteten.

Endelig bør Rådet angive, at de pågældende programmer for visse aktiviteters vedkommende skal forelægges af sammenslutninger af erhvervsdrivende, der godkendes på grundlag af bestemte kriterier, efter en procedure, der fastsættes nærmere. Procedurerne for godkendelse af programmerne, de støtteberettigede aktiviteter og kriterierne for godkendelse fastlægges af Kommissionen i løbet af produktionsåret 2001/02.

2. KOMMISSIONENS FORSKRIFTER

Foruden de bestemmelser der skal fastlægges vedrørende de erhvervsdrivendes organisation og aktiviteter, kunne Kommissionens forskrifter på grundlag af artikel 35a i forordning nr. 136/66/EØF, omhandle nedenstående punkter.

2.1. Testpanel

Indføjelser i forordning (EØF) nr. 2568/91 af IOR's nye testpanel-metode, der skal føres ud i livet af en godkendt ekspert. Såfremt denne ekspert anfægter de organoleptiske egenskaber i «jomfruolie» og «ekstra jomfruolie», skal indsigelsen stadfæstes af tre godkendte smagsdommere for at kunne gøres gældende over for den, der har afgivet erklæringen.

Afgørelsen bør træffes forholdsvis hurtigt, således at der i forbindelse med revisionen af CODEX Alimentarius' regler kan foretages de nødvendige ændringer.

Den faktiske gennemførelse af en sådan afgørelse vil kræve en tilpasningsfrist på nogle måneder, således at der kan tages højde for de eksisterende lagre og blive tid til at etablere de nødvendige organisationer.

2.2. Oprindelsesbetegnelse

Forlængelse, efter den 1. november 2001, af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 2815/98, som gælder indtil den 31. oktober 2001. I tilfælde, hvor oprindelsen ikke er angivet i overensstemmelse med de nugældende regler, skal den faktiske situation obligatorisk angives på etiketten.

De nye bestemmelser vil først kunne få virkning efter nogle måneders forløb af hensyn til sektorens mulighed for at tilpasse sig dem.

2.3. Olivenolie, som ikke opfylder normerne

Der indføres en bestemmelse, som giver medlemsstaterne mulighed for i visse tilfælde at give tilladelse til, at olier, der tydeligvis stammer fra oliven, men hvis egenskaber for et enkelt kriteriums vedkommende ikke opfylder normerne, kan bringes i overensstemmelse med normerne under den pågældende medlemsstats kontrol.

Denne bestemmelse bør principielt kunne gennemføres hurtigt.

2.4. Pligt til at anvende små emballager

Ved afsætning i detailledet skal der obligatorisk anvendes emballager, der højst kan rumme 5 liter, og som er forsynet med et lukkesystem, der ikke kan tages af og sættes på igen.

Da dette kan indebære ændringer af sædvane i nogle områder, denne bestemmelse vedtages i løbet af produktionsåret 2001/02, således at den kan bringes i anvendelse fra og med høståret 2003/04.

2.5. Forpligtelse til og forbud mod mærkning

Indføjelser i forordning (EF) nr. 2815/98 af en forpligtelse til på emballagen eller etiketten at give en beskrivelse af den kategori olivenolie eller olie af olivenpresserester, der sælges. Forbud mod at angive olivenolies syreindhold på etiketten som et kvalitetskriterium.

Disse foranstaltninger gennemføres ikke før nogle måneder efter deres ikrafttrædelse for at give sektoren mulighed for at tilpasse sig.

2.6. Standardisering af fakultative anprisninger

Såfremt der er behov herfor, indføres der fra og med produktionsåret 2001/02 nye normer vedrørende begreber, der har økonomisk betydning for ekstra jomfruolier, i forordning (EF) nr. 2815/98. Det gælder f.eks. anprisningerne «første koldpresning», «frugtagtig», og «af sorten».

Ved fastsættelsen af fristen for gennemførelsen af sådanne nye normer bør der tages hensyn til markedets mulighed for at tilpasse sig.

3. ANDRE INITIATIVER

3.1. Internationale organer

- IOR bør forelægges en anmodning om at fortsætte arbejdet med at udfærdige en kodeks for god praksis for olivendyrkning og en kodeks for god praksis i oliemøllerne og andre industri- og handelsvirksomheder, der kan anvendes som referencegrundlag i bl.a. EF-forskrifterne;
- CODEX Alimentarius skal revideres i 2001 for så vidt angår bestemmelserne om olivenolie. Den nye testpanel-metode kunne indføres i bestemmelserne ved samme lejlighed, hvis de øvrige dele af de planlagte normer kan accepteres.

3.2. Olivenolieforskning og ekspertundersøgelser

- Snarlig udarbejdelse af en metode, der kan afsløre svigagtige blandinger af olivenolie og hasselnøddeolie, og forbedring af de øvrige metoder;
- Indførelse af en metode til opdagelse af desodoriserede olivenolier eller et sporstof, som kan modstå raffinering og afsløre bomolie;
- Indførelse af et beslutningsbaseret system, der anvendes ved analysen af olivenolier og olier af olivenpresserester;
- Etablering af et anlæg til kontrol af parametrene for oliers kvalitet i møllerne.

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

**om ændring af forordning nr. 136/66/EØF og forordning (EF) nr. 1638/98
for så vidt angår forlængelse af støtteordningen og kvalitetsstrategien for olivenolie**

BEGRUNDELSE

Dette forslag forelægges i henhold til artikel 3, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 1638/98¹⁶.

1. OVERSIGT

I februar 1997 forelagde Kommissionen et dokument¹⁷, hvori der blev redegjort for alternativer til løsning af problemerne i oliven- og olivenoliesektoren. Dokumentet blev genstand for en omfattende debat, især i Europa-Parlamentet og Rådet. I dokumentet blev der bl.a. gjort opmærksom på, at der er risiko for, at den stigende produktion ikke vil blive modsvaret af en tilsvarende stigende efterspørgsel. Endvidere findes der mange, komplicerede støtteordninger, som har vist sig vanskelige at kontrollere, selv om der er gjort forsøg på det. Endelig er der store huller i den statistiske viden om produktionen.

Hvad angår produktionsstøtten blev der foreslået to hovedalternativer, enten at forbedre den hidtil gældende ordning, som er baseret på en produktionsstøtte pr. ton olivenolie, eller mere radikalt at udarbejde en ny ordning baseret på en støtte pr. oliventræ fastsat på grundlag af de pågældende områders historiske udbytte. Under alle omstændigheder må der træffes foranstaltninger til at ophæve ineffektive mekanismer, som er genstand for svig, og til at forbedre reguleringen af produktionen og markedet.

Fordelen ved det første støttealternativ er, at det støtter producenterne på basis af deres faktisk opnåede resultater og dermed fremmer olivenproduktionen ved hjælp af en afprøvet mekanisme. Det er imidlertid ikke let at kontrollere, hvor store mængder olivenolie der er berettiget til en støtte pr. ton. Hovedårsagen er, at olien cirkulerer mellem de erhvervsdrivende, der er ansvarlige for produktionen, forarbejdningen eller afsætningen, og for hvem der gælder forskellige strukturer og sædvaner afhængigt af de enkelte regioner i EF.

Det andet alternativ synes at være lettere at kontrollere og forvalte og fremmer en bedre miljøbeskyttelse, fordi der ikke gives støtte til intensivering. Derved mindskes de aktuelle problemer med et for stort vandforbrug til vanding og jorderosion. Der er derimod risiko for, at en ordning med fast støtte medfører, at olivendyrkningen opgives i år med ringe produktivitet og i randområder, hvor der ikke findes andre alternativer.

I marts 1998 fastslog Kommissionen, at der var enighed om at gennemføre en reform, hvis mål kunne være at skabe en dynamisk ligevægt på markedet, at stabilisere indkomsterne, at beskytte og forbedre kvaliteten og at sikre den fornødne organisering og kontrol i sektoren. Den bemærkede dog, at der var delte meninger om, hvilken form produktionsstøtten skulle have. Den understregede, at det var nødvendigt at få bedre kendskab til den reelle produktion og de dermed forbundne faktorer som udbytter og antal af oliventræer. Indtil der forelå mere pålidelige oplysninger, foreslog¹⁸ den, at man skulle vente med at træffe afgørelse om reformen, og at man i stedet skulle træffe foranstaltninger til at undgå risiciene for alvorlige vanskeligheder for de erhvervsdrivende og EF-budgettet for de tre følgende produktionsår.

Rådet traf ved forordning (EF) nr. 1638/98 afgørelse om for de tre produktionsår 1998/99, 1999/2000 og 2000/01 at videreføre den tidligere gældende ordning med følgende ændringer:

¹⁶ EFT L 210 af 28.7.1998, s. 32.

¹⁷ KOM(1997) 57 endelig.

¹⁸ KOM(1998) 171 endelig.

- samme støtte pr. ton olivenolie, der rent faktisk er produceret, uanset om det drejer sig om små eller store producenter,
- den maksimale garantimængde forhøjes fra 1 350 000 til 1 777 261 t og fordeles mellem medlemsstaterne i form af nationale garantimængder, mens støtten nedsættes tilsvarende fra 142,20 til 132,25 EUR/100 kg,
- mulighed for at anvende en del af de nationale garantimængder til at yde støtte til spiseoliven,
- ophævelse af forbrugsstøtten og støtten til offentlige interventionsopkøb.

For overgangsperioden 1998/99 til 2000/01 indeholder rådsforordningen endvidere bestemmelser om følgende:

- arbejdet med fortegnelsen over olivendyrkningsarealer koncentrerer sig om et geografisk informationssystem (GIS), så dataene fra producenterne kan stedfæstes geografisk ud fra luftfotografier,
- supplerende oliventræer, der er plantet efter den 1. maj 1998, er generelt ikke berettiget til produktionsstøtte fra november 2001,
- alle retsfor skrifter om støtte og foranstaltninger vedrørende det indre marked ophæves fra den 1. november 2001, og der skal efter forslag fra Kommissionen i 2000 træffes afgørelse om en ny fælles markedsordning for fedtstoffer, der skal gælde fra produktionsåret 2001/02.

I forbindelse med vedtagelsen af forordning (EF) nr. 1638/98 forpligtede Rådet sig til sammen med Kommissionen at foretage en grundig behandling af kvalitetsstrategiens forskellige aspekter. Rådet mærkede sig også, at Kommissionen har til hensigt at koncentrere kontrollen om produktionsstøtten og vil udarbejde en rapport om situationen for spiseoliven.

I løbet af de to år, der er gået, siden Rådets vedtagelse i juli 1998, har Kommissionen gennemført alle de planlagte foranstaltninger. Den har:

- revideret de seneste års produktionsstatistikker, foretaget en statistisk vurdering af arealerne og antallet af træer i olivenlundene og indført en fælles metode til vurdering af udbyttet,
- koncentreret arbejdet med fortegnelsen over olivendyrkningsarealer om etablering af et GIS for olivendyrkningsarealer baseret på nye dyrkningserklæringer og edb-behandling af luftfotografier,
- tilrettelagt registrering af nye olivenlunde og bestemt, hvilke der som led i godkendte programmer eventuelt kan modtage støtte efter den 1. november 2001,
- revideret og suppleret kontrolforpligtelserne og -procedurerne, navnlig på møllerne,
- fastsat de nærmere regler for støtte til spiseoliven, som nu ydes af alle de producerende medlemsstater,
- fastsat de nærmere regler for støtte til privat oplagring,

- foretaget en bred høring af erhvervsorganisationerne og mange eksperter og indgående drøftet de forskellige aspekter ved kvalitetsstrategien.

2. MARKEDET OG STØTTEORDNINGEN

Det er endnu for tidligt til, at man kan vurdere resultaterne for markedet og støtteordningen. De nye foranstaltninger begyndte først at blive indført i produktionsåret 1998/99, for hvilket kontrollen og støttebetalingerne strækker sig indtil oktober 2000. Det andet produktionsår, som er 1999/2000, slutter også i oktober 2000, uden at produktionen for det år er definitivt fastslået, mens fristen for at fremsætte dette forslag er ved at udløbe.

Vurderingerne af produktionen og produktionspotentialet mangler endnu at blive bekræftet, for der hersker usikkerhed med hensyn hertil. De samlede vurderinger er ret præcise for de medlemsstater, der har et stort olivendyrkningsområde. På grund af de mange forskellige data, der skal tages hensyn til, er de statistiske skøn og oplysninger fortsat behæftet med mange unøjagtigheder i de øvrige producerende medlemsstater og på regionalt plan.

Man får først kendskab til, hvor stort et antal træer og hvor stort et olivendyrkningsareal de enkelte producenter har, når de nationale GIS for olivendyrkningen er færdige. Ingen af systemerne er dog færdige endnu, og flere er ikke ret fremskredne. Den nye metode til vurdering af udbyttet blev første gang anvendt for produktionsåret 1999/2000, og man kan endnu ikke drage nogen konklusioner. Det er muligt, at sådanne statistiske skøn kun vil være interessante for de største producerende medlemsstater, mens de regionalt og lokalt ikke får større værdi.

De første resultater af de nye bestemmelser, som blev indført fra produktionsåret 1998/99, viser, at det i nogle medlemsstater fortsat er meget vanskeligt at føre kontrol med den faktiske, støtteberettigede produktion. De finansielle konsekvenser af manglerne ved medlemsstaternes kontrolsystemer er begrænsede for EF-budgettet på grund af de nationale garantimængders virkning. Manglerne skaber imidlertid utilfredshed og vanskeligheder, der i sidste ende kan smitte af på markedet og bringe EF-ordningen for sektoren i fare. Af Revisionsrettens særberetning nr. 11/2000¹⁹ og en analyse af de første resultater af og erfaringen med gennemførelsen af de nye kontrolforanstaltninger fremgår det, at Kommissionen bør foretage justeringer og iværksætte supplerende foranstaltninger fra produktionsåret 2000/01. Det gælder især sanktionsordningen, som skal gøres lettere anvendelig, og ordningen med forskud på støtten for at undgå at inddrive midler.

For at føre kontrol med den støtte, der ydes pr. ton olivenolie, er det vigtigt at overvåge møllernes virksomhed. Samtidig er det også vigtigt at sammenholde møllernes resultater med olivenproduktionspotentialet og olivenolielagre hos de erhvervsdrivende, som har modtaget leverancer fra møllerne.

Omfanget af de tre typer kontrol (møllerne, olivenlundene og aftagerne) afhænger af de enkelte møllers størrelse og ansvar for afsætningen af den producerede olie. Under alle omstændigheder er det meget nyttigt mindst at have kendskab til antallet af oliventræer, der ligger til grund for den pågældende produktion. Kun ved hjælp af et GIS for olivendyrkningsarealet kan der opnås nøjagtige og pålidelige oplysninger.

¹⁹ EFT C 215 af 23.7.2000, s. 1.

I produktionsåret 1998/99 og 1999/2000 noteredes der en meget stor olivenolieproduktion på næsten 1 900 000 t, herunder 8% olie af olivenpresserester, hvor Spanien og Italien tegnede sig for henholdsvis en beskeden og mellemstor til stor høst. Der er risiko for, at EF-produktionen, selv om den var lavere end den rekordstore produktion i produktionsåret 1997/98, vil stige yderligere på grund af den fortsatte intensivering, og fordi nye olivenlunde er ved at blive fuldt produktive. Takket være de afsætningsfremmende foranstaltninger er forbruget højt i EF, mens det er steget stærkt i tredjelande, hvorfor der har kunnet eksporteres rekordstore mængder uden restitutioner.

Efter den usædvanligt gode høst i produktionsåret 1997/98 rettede priserne sig først. Dernæst faldt de igen gradvis fra efteråret 1999, fordi produktionen var meget større end forventet. Ved udgangen af produktionsåret 1999/2000 er priserne igen faldet til det lave niveau, de var på i 1997/98, på grund af udsigterne til en meget stor høst i Spanien for 2000/01. Priserne har dog kun været nede på det niveau, hvor der udløses støtte til privat oplagring, i meget kort tid, og det har ikke været nødvendigt at yde den pågældende støtte.

For produktionsåret 1998/99, der er det eneste produktionsår, som der foreligger endelige resultater for, var produktionsstøtten pr. 100 kg olivenolie under hensyntagen til mekanismen med nationale garantimængder og trods den store produktion højere end de to foregående produktionsår. Gennemsnitligt for alle medlemsstaterne er det den højeste støtte, der er udbetalt i de seneste ti produktionsår bortset fra de tørkeramte produktionsår 1994/95 og 1995/96.

Efterhånden har alle de producerende medlemsstater besluttet at yde den støtte, der er fastsat for olivenolie, til de tilsvarende mængder forarbejdede spiseoliven. I løbet af produktionsåret 1998/99 ydede Spanien, Grækenland og Portugal en sådan støtte, men det er for tidligt til, at man kan se, hvilken virkning den har haft, især på producenternes indkomster og investeringerne i sektoren. Frankrig begyndte at yde denne støtte i produktionsåret 1999/2000, mens Italien begyndte i produktionsåret 2000/01. Kommissionen har derfor brug for en længere observationsperiode, før den kan udarbejde den lovede analyserapport for sektoren.

Under disse omstændigheder kan der i forbindelse med støtteordningen drages følgende konklusioner. For det første ser det ud til, at de foranstaltninger, som Rådet traf afgørelse om i 1998, har bedret situationen i sektoren uden dog at løse alle problemerne. De to alternative muligheder for at fastlægge den fremtidige støtteordning er stadig aktuelle, men der kan endnu ikke træffes et valg på et veldokumenteret grundlag. Ydes der støtte pr. ton olivenolie, kræves der kontrol af den faktiske produktion, og den fungerer endnu ikke tilfredsstillende i hele EF. En fast støtte pr. oliventræ eller pr. ha olivendyrkningsareal kræver nøje kendskab til de enkelte producenters antal af træer eller areal, og disse oplysninger foreligger endnu ikke.

Uanset hvilken støtteordning der vælges, er GIS for olivendyrkningen en væsentlig faktor. GIS er et meget nyttigt supplerende kontrolværktøj, når det gælder støtten pr. ton olivenolie, og når det gælder den faste støtte, er det helt uundværligt. For at der kan føres en effektiv kontrol med olivenlunde, der er plantet efter den 1. maj 1998, og som det allerede er afgjort ikke vil kunne modtage støtte, kræves der også et GIS.

Hvad angår markedet og støtteordningen finder Kommissionen det derfor nødvendigt fortsat at skærpe kontrollen og videreføre de undersøgelser, der har været i gang siden 1998, og supplere analyserne af sektoren, efterhånden som der fremkommer nye data og resultater. Dermed kan fordelene ved de to alternative muligheder for at fastlægge støtteordningen afvejes under hensyntagen til realistiske, umiddelbare og effektive muligheder for nye

bestemmelser til markant forbedring af kontrollen. Endvidere bliver der mulighed for at se nærmere på olivendyrkningens konsekvenser for miljøet

Kommissionen foreslår Rådet at lade den nugældende ordning gælde i yderligere to produktionsår. Ophævelsen af støtten og foranstaltningerne på det indre marked vil da blive udsat fra den 1. november 2001 til den 1. november 2003. Rådet skal da efter forslag fra Kommissionen i 2002 træffe afgørelse om den fælles markedsordning for fedtstoffer, der skal gælde fra den 1. november 2003.

Uden at tage stilling til den fremtidige støtteordning foreslår Kommissionen endvidere Rådet allerede nu at gøre opmærksom på, at ordningen skal kontrolleres ved hjælp af et velfungerende GIS for olivendyrkningen. Fra den 1. november 2003 bliver der således kun ydet støtte til oliventræer eller olivenolie fra olivenlunde, der er registreret i et færdiggjort GIS.

3. KVALITETSSTRATEGI

Arbejdet på kvalitetsstrategien for olivenolie har klarlagt de mange ofte indbyrdes forbundne faktorer og problemer i forbindelse med produktionen af oliven og olivenolie samt fremstillingen og præsentationen af de markedsførte produkter. Problemerne vedrører klassificering af olivenolie, mærkningsregler, kontrol og tilrettelæggelse af kvalitetsforbedrende foranstaltninger i bred forstand, herunder miljøaspekter. Disse vanskeligheder virker forstyrrende på markedet, fordi der for de forskellige olivenolie kategorier er meget store prisforskelle og priserne overlapper hinanden, uden at der synes at være en sammenhæng med de egenskaber, som forbrugerne forventer.

De foranstaltninger, der skal vedtages, er i vid udstrækning uafhængige af den støtteordning, der vælges, og er ofte forbundet med meget tekniske aspekter. De skal udformes som led i en flerårig strategi og programmering, fordi beslutninger og resultater i mange tilfælde er indbyrdes afhængige, især i forbindelse med afsætning af lagre og regulering af landbrugsindustrielle processer, som opfylder gamle normer, eller udvikling af organisationer, teknikker og forskning. De vedrører Rådets og Kommissionens retsforordninger, men også foranstaltninger vedtaget af Det Internationale Olivenolieråd, forskningsorganer og erhvervsorganisationer.

De generelle retningslinjer, der skal skabe en sammenhængende strategi, må overvejes nøje. Kommissionen sender sammen med dette forslag til rådsforordning Rådet og Europa-Parlamentet en rapport om kvalitetsstrategien for olivenolie. Den indeholder resultaterne af de analyser, der er foretaget på området, og forslag til retningslinjer for de forskellige beslutnings- og aktionsniveauer. De foreslåede rådsbestemmelser omhandler dels klassificering af olivenolie dels de erhvervsdrivendes organisering og virksomhed.

Klassificeringen af olivenolie findes i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF under titlen "Betegnelser og definitioner på olivenolie og olie af olivenpresserester som omhandlet i artikel 35". I rapporten om kvalitetsstrategien foreslås det at ændre to hovedaspekter og nogle mere tekniske aspekter ved klassificeringen.

Et af hovedaspekterne vedrører de tekniske fremskridt, der har resulteret i, at en stadig større andel af olivenolieproduktionen har et lavt syreindhold. "Jomfruolie" og "ekstra jomfruolie", hvis syretal er under 2, og som tidligere udgjorde knap 50% af den olie, der udvindes direkte af oliven, tegner sig nu for næsten 70% af produktionen. Et lavt syreindhold er ikke et absolut

kvalitetskriterium, men for en given olivenoliekategori eller olivensort er det bestemt et kvalitetstegn, som anerkendes af markedet. Det foreslås at tage hensyn til udviklingen og justere grænseværdierne for syreindholdet for de forskellige kategorier af olivenolie og olie af olivenpresserester.

Det andet hovedaspekt vedrører den aktuelle anvendelse af generiske navne til betegnelse af særlige olivenoliekategorier. Det største problem er her den obligatoriske betegnelse "olivenolie", der anvendes om sammenstikninger af raffineret olivenolie og visse jomfruolier. Forbrugerne vildledes lidt på grund af denne tvetydighed, fordi en bestemt type olivenolie forveksles med jomfruolie. Den pågældende oliekategori bør betegnes korrekt, uden at dens fordele, herunder dens næringsværdi, nedvurderes. Den aktuelle betegnelse "jomfruolie" bruges i øvrigt både om en bestemt kategori, som skal afsættes under denne betegnelse, og alle de kategorier af olivenolie, der er udvundet direkte af oliven. Det foreslås, at de i retsforskrifterne og engroshandelen alle betegnes "rå olivenolie". Det ændrer ikke noget over for forbrugerne.

Blandt de øvrige forslag vedrørende klassificering af olivenolie kan nævnes forbud mod anvendelse af kemiske og biokemiske hjælpestoffer til olieudvinding og indlemmelse af bestemte typer mekanisk udvunden olivenolie i kategorien rå olie af olivenpresserester.

For at tilskynde de erhvervsdrivende til at organisere sig for at forbedre og garantere produktkvaliteten foreslås det, at EF yder støtte til aktivitetsprogrammer, som forelægges af godkendte organisationer. Støtten fra EUGFL fraregnes produktionsstøtten afhængigt af de alternativer, som de producerende medlemsstater opstiller. Den skal gå til forbedring, certificering og beskyttelse af olivenoliens kvalitet, men også til en del af producentorganisationernes nuværende virksomhed med hensyn til forvaltning af olivenoliesektoren og -markedet.

Ud over fristerne for at fastsætte gennemførelsesbestemmelser til en sådan ordning, herunder betingelser for godkendelse af erhvervsorganisationer og betingelser for udvælgelse af foreslåede foranstaltninger, skal der også fastsættes frister for, at de erhvervsdrivende organiserer sig og udarbejder programmer, så medlemsstaterne kan vurdere dem og foretage en udvælgelse. Alt i alt kræves der to år fra det tidspunkt, hvor der træffes afgørelse om principperne i den pågældende ordning, til de første foranstaltninger gennemføres i praksis.

Hvad kvalitetsstrategien angår foreslår Kommissionen derfor, at Rådet allerede nu træffer afgørelse om de nødvendige justeringer af klassificeringen af olivenolie og olie af olivenpresserester og om principperne i støtteordningen for erhvervsorganisationer, der gennemfører aktivitetsprogrammer. Rådets afgørelser er en forudsætning for, at Kommissionen kan udarbejde gennemførelsesbestemmelser, og at der kan iværksættes samordnede foranstaltninger eller aktioner for hele sektoren, men der kræves ca. to år, før afgørelserne kan få deres fulde virkning. Rådet bør allerede nu tilkendegive, at det har besluttet at give medlemsstaterne tilladelse til at tilbageholde en del af de tilkendte midler til støtte, som fra den 1. november 2003 eventuelt skal anvendes til i hvert fald delvis at finansiere nogle af erhvervsorganisationernes aktiviteter.

Alle de foreslåede foranstaltninger vedrører budgetterne for 2003 og 2004 og medfører ikke yderligere udgifter. De er i tråd med det generelle mål, som er, at den fælles landbrugspolitik skal anvendes ensartet, og henhører under EF's enekompetence. De ændrer de gældende rådsforordninger og skal derfor vedtages ved en rådsforordning.

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

**om ændring af forordning nr. 136/66/EØF og forordning (EF) nr. 1638/98
for så vidt angår forlængelse af støtteordningen og kvalitetsstrategien for olivenolie**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37,

under henvisning til forslag fra Kommissionen²⁰,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet²¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget²³, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Rådets forordning (EF) nr. 1638/98 af 20. juli 1998 om ændring af forordning nr. 136/66/EØF om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer²⁴ blev der indført foranstaltninger for de tre produktionsår 1998/99, 1999/2000 og 2000/01. Denne periode på tre produktionsår skulle give Kommissionen mulighed for at indsamle og analysere de oplysninger, der er nødvendige for i løbet af 2000 at udarbejde et forslag til reform af ovennævnte fælles markedsordning til Rådet. Det har vist sig, at de foranstaltninger, der blev indført ved nævnte forordning, har medført, at den fælles markedsordning er blevet forbedret, men at oplysningerne og erfaringen fra de to første produktionsår ikke er tilstrækkelige til, at Kommissionen kan drage begrundede og definitive konklusioner om den fælles markedsordning for fedtstoffer, der skal gælde fra den 1. november 2001.
- (2) For at få alle resultaterne af de foranstaltninger, der er blevet iværksat siden produktionsåret 1998/99, og uddybe oplysningerne om og analyserne af sektoren, er det nødvendigt at forlænge anvendelsen af de nugældende bestemmelser indtil udgangen af produktionsåret 2002/03, især anvendelsen af forordning nr. 136/66/EØF af 22. september 1966 om oprettelse af en fælles markedsordning for fedtstoffer²⁵.
- (3) Kontrollen med støtten til producenterne afhænger for en stor del af, at der findes et geografisk informationssystem (GIS) som omhandlet i forordning (EF) nr. 1638/98, og

²⁰ EFT C ..af., s. .

²¹ EFT C ... af ..., s... .

²² EFT C ... af ..., s... .

²³ EFT C ... af ..., s... .

²⁴ EFT L 210 af 28.7.1998, s. 32.

²⁵ EFT 172 af 30.9.1966, s. 3025/66. Forordningen senest ændret ved forordning (EF) nr. 2702/1999 (EFT L 327 af 21.12.1999, s. 7).

at det fungerer. Dette GIS er uundværligt i forbindelse med nogle af de løsningsmuligheder, der skal undersøges for fremtiden, og i hvert fald nyttigt i forbindelse med de andre løsningsmuligheder. Det bør derfor allerede nu fastsættes, at den fremtidige støtteordning, uanset hvilken form den får, fra den 1. november 2003 i givet fald kun kommer til at gælde for oliventræer, der er registreret i et GIS, som bevisligt fungerer.

- (4) Udviklingen på markedet for olivenolie viser, at det for at forbedre produktkvaliteten i bred forstand er nødvendigt med en samordnet strategi, der også tager hensyn til miljøaspekter, og som for de erhvervsdrivende omfatter incitamenter til organisering og gennemførelse af aktiviteter og indebærer justeringer af klassificeringen af olivenolie og olie af olivenpresserester.
- (5) For at sektoren kan fungere, bør der indføres en ordning, der tilskynder godkendte erhvervsorganisationer til at gennemføre programmer for kvalitetsforbedring og -certificering og til at forvalte olivenoliesektoren og -markedet. Det ser ud til at være nødvendigt med en periode på ca. to år til at udforme gennemførelsesbestemmelserne for en sådan ordning, oprettelsen af organisationer og programmer samt medlemsstaternes vurdering og godkendelse af dem. Derfor bør grundlaget for ordningen, der skal anvendes fra den 1. november 2003, allerede fastlægges nu, så der kan iværksættes konkrete foranstaltninger hurtigst muligt.
- (6) Betegnelserne og definitionerne på olivenolie og olie af olivenpresserester er undertiden utilfredsstillende og kan virke forvirrende for forbrugerne og sektorens erhvervsdrivende. Disse vanskeligheder forstyrrer markedet og bør undgås, ved at der indføres nye betegnelser og definitioner til afløsning for de i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF fastsatte.
- (7) Betegnelsen "jomfruolie" gælder for al olie, der er direkte udvundet af oliven, og som er nævnt i punkt 1 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF, og for den oliekategori, som er beskrevet i punkt 1, litra b). For at undgå forvirring bør alle de kategorier, der er nævnt i punkt 1, betegnes "rå olivenolie", og betegnelsen "jomfruolie" bør forbeholdes den olie, der nu er nævnt i litra b). Da betegnelsen "rå olivenolie" ikke anvendes i detailhandelen, vil forbrugerne ikke blive berørt af ændringen.
- (8) For at bevare den rå olivenolies naturlige karakter bør det forbydes at anvende kemiske eller biokemiske hjælpestoffer til udvindingen af den.
- (9) På grund af de fremskridt, som producenterne og møllerne har gjort, har olivenolie i kategorierne "jomfruolie" og "ekstra jomfruolie" vundet frem på bekostning af olie i kategorierne "almindelig jomfruolie" og "bomolie". For at tage hensyn til denne markedsudvikling i klassificeringen af rå olivenolie og lade den komme forbrugerne til gode bør det maksimale syreindhold i ekstra jomfruolie reduceres, og kategorien almindelig jomfruolie bør udgå og i stedet indlemmes i kategorien bomolie.
- (10) Det generiske navn "olivenolie" anvendes for øjeblikket til at betegne den oliekategori, der er nævnt i punkt 3 i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF, og som svarer til en sammenstikning af raffineret olivenolie og jomfruolie, bortset fra bomolie. Denne blanding giver årsag til forvirring og kan vildlede forbrugere, der ikke har kendskab til produktet, og forstyrre markedet. Sammenstikningen bør derfor betegnes på en særlig måde, uden at denne kategori, hvis egenskaber værdsættes af mange forbrugere, nedvurderes.

- (11) På grund af de fremskridt, der er sket inden for raffineringsindustrien, kan definitionen af raffineret olivenolie tilpasses, ved at det maksimale syreindhold nedsættes.
- (12) Definitionen af rå olie af olivenpresserester bør indbefatte olie, der udvindes mekanisk, og som med undtagelse af bestemte kendetegn svarer til bomolie, for denne olie har kendetegn, der svarer til de typiske kendetegn for rå olie af olivenpresserester.
- (13) For at sektoren kan tilpasse sig, bør den have en frist på to år, før det bliver obligatorisk at anvende de nye betegnelser og definitioner.
- (14) Da gennemførelsesbestemmelserne til forordning nr. 136/66/EØF er forvaltningsforanstaltninger i henhold til artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen²⁶, bør de vedtages efter forvaltningsproceduren i artikel 4 i nævnte afgørelse -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning nr. 136/66/EØF foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 4, stk. 2, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03".
- 2) I artikel 5 foretages følgende ændringer:
 - a) i stk. 2, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03";
 - b) i stk. 9, andet afsnit, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03".
- 3) I artikel 20d, stk. 1, andet afsnit, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03".
- 4) Artikel 37 udgår.
- 5) Artikel 38 affattes således:

«Artikel 38

- 1. Kommissionen bistås af en komité, Forvaltningskomitéen for Fedtstoffer, der består af repræsentanter for medlemsstaterne, og som har Kommissionens repræsentant som formand.
- 2. Når der henvises til nærværende stykke, finder den i artikel 4 i afgørelse 1999/468/EF omhandlede forvaltningsprocedure anvendelse i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 7, stk. 3.

²⁶

EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

3. Det i artikel 4, stk. 3, i afgørelse 1999/468/EF omhandlede tidsrum er på en måned.»
- 6) Bilaget affattes som angivet i bilaget til denne forordning.

Artikel 2

I forordning (EF) nr. 1638/98 foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 2 foretages følgende ændringer:
 - a) i stk. 1, første afsnit, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03";
 - b) i stk. 2, andet afsnit, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03";
 - c) i stk. 4, ændres "produktionsårene 1998/99-2000/01" til "produktionsårene 1998/99-2002/03".
- 2) Følgende indsættes som artikel 2a:

«Artikel 2a

Oliventræer og dertil svarende arealer, der ikke er registreret i et geografisk informationssystem, som er etableret i henhold til artikel 2 i denne forordning, og olivenolieproduktionen herfra kan ikke komme i betragtning til støtte til produktion af olivenolie under den fælles markedsordning for fedtstoffer, der gælder fra den 1. november 2003.»

- 3) I artikel 3, stk. 2, ændres "år 2000" til "2002", og "1. november 2001" ændres til "1. november 2003".
- 4) Følgende indsættes som artikel 4a:

«Artikel 4a

1. I forbindelse med den fælles markedsordning for fedtstoffer, der gælder fra den 1. november 2003, kan de olivenolieproducerende medlemsstater inden for visse grænser, der skal fastsættes af Kommissionen efter forvaltningsproceduren i artikel 4 i afgørelse 1999/468/EF, tilbageholde en del af den støtte, der eventuelt er beregnet til olivenolieproducenterne, til EF-finansiering af aktivitetsprogrammer, der er udarbejdet af godkendte erhvervsorganisationer eller sammenslutninger deraf, på følgende områder:
 - a) forvaltning af olivenoliesektoren og -markedet
 - b) forbedring af produktkvaliteten og produktionens indvirkning på miljøet
 - c) certificering og beskyttelse af olivenoliens kvalitet.

2. Inden for de fastsatte grænser er EF-tilskuddet til aktivitetsprogrammerne i stk. 1 lig med den andel af støtten, som den pågældende medlemsstat har afsat. EF-tilskuddet kan højst udgøre 100% af de støtteberettigede udgifter til programmerne på det område, der er nævnt i litra a), 75% på det område, der er nævnt i litra b), og 50% på det område, der er nævnt i litra c).

Finansieringen af restbeløbet varetages af medlemsstaten under hensyntagen til et bidrag fra de erhvervsdrivende, som er obligatorisk for programmer på de områder, der er nævnt i stk. 1, litra b) og c), og på mindst 25% på det område, der er nævnt i litra c).

3. Efter proceduren i artikel 38 i forordning nr. 136/66/EØF fastsætter Kommissionen:
- a) betingelserne for godkendelse af erhvervsorganisationer eller sammenslutninger deraf
 - b) hvilke typer programaktiviteter der er støtteberettigede på de tre områder, som er nævnt i stk. 1
 - c) procedurerne for medlemsstaternes godkendelse af programmerne
 - d) kontrolforanstaltninger og sanktioner
 - e) de øvrige regler, der eventuelt er nødvendige for en hurtig gennemførelse af programmerne fra den 1. november 2003."

- 5) I artikel 5, stk. 1, ændres "1. november 2001" til "1. november 2003".

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. november 2001. Artikel 1, nr. 6, anvendes dog fra den 1. november 2003.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

*På Rådets vegne
Formand*

BILAG

"BILAG

BETEGNELSER OG DEFINITIONER PÅ OLIVENOLIE OG OLIE

AF OLIVENPRESSERESTER SOM OMHANDLET I ARTIKEL 35

1. **RA OLIVENOLIE**

Olie, der er udvundet af oliven udelukkende ved mekaniske processer eller andre fysiske processer, der ikke medfører nogen ændring af olien, og som ikke har undergået anden behandling end vask, dekantering, centrifugering eller filtrering, men ikke olie, der er udvundet ved hjælp af et opløsningsmiddel, et kemisk eller biokemisk hjælpestof eller reesterificering, eller blandinger med olier af anden art.

Følgende udtømmende klassificering og betegnelser gælder for disse olier:

a) **ekstra jomfruolie**

rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 0,8 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori

b) **jomfruolie**

rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre højst må være 2 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori

c) **bomolie**

rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre er højere end 2 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

2. **RAFFINERET OLIVENOLIE**

Olivenolie, der er udvundet ved raffinering af rå olivenolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre ikke må være højere end 0,3 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

3. **STANDARDOLIVENOLIE**

Olie, der er fremkommet ved sammenstikning af raffineret olivenolie og rå olivenolie, bortset fra bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre ikke må være højere end 1 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

4. RA OLIE AF OLIVENPRESSERESTER

Olie, der er udvundet ved behandling af olivenpresserester med et opløsningsmiddel, eller som med undtagelse af bestemte kendetegn svarer til bomolie, bortset fra olie udvundet ved reesterificering og blandinger med olier af anden art, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

5. RAFFINERET OLIE AF OLIVENPRESSERESTER:

Olie, der er udvundet ved raffinering af rå olie af olivenpresserester, hvis syretal udtrykt i oliesyre ikke må være højere end 0,3 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori.

6. OLIE AF OLIVENPRESSERESTER

Olie, der er fremkommet ved sammenstikning af raffineret olie af olivenpresserester og rå olivenolie, bortset fra bomolie, hvis syretal udtrykt i oliesyre ikke må være højere end 1 g pr. 100 g, og hvis øvrige kendetegn svarer til kendetegnene for denne kategori."

FINANSIERINGSOVERSIGT				
1. BUDGETPOST: B1-121			BEVILLINGER: 2 336 mio. EUR (BF)	
2. FORANSTALTNINGENS BETEGNELSE: Rådets forordning om ændring af forordning nr. 136/66/EØF og forordning (EF) nr. 1638/98 for så vidt angår forlængelse af støtteordningen og kvalitetsstrategien for olivenolie				
3. RETSGRUNDLAG: Traktatens artikel 37				
4. FORMÅL: at forlænge den gældende overgangsordning for to produktionsår (2001/02 til 2002/03).				
5. FINANSIELLE VIRKNINGER	12-MÅNEDERS- PERIODE (mio. EUR)	INDEVÆRENDE REGNSKABSÅR [2000] (mio. EUR)	FØLGENDE REGNSKABSÅR [2001] (mio. EUR)	
5.0 UDGIFTER, SOM AFHOLDES - OVER EF-BUDGETTET RESTITUTION/INTERVENTION - OVER DE NATIONALE BUDGETTER AF ANDRE	-	-	-	
5.1 INDTÆGTER - EF's EGNE INDTÆGTER (AFGIFTER/TOLD) - NATIONALE KILDER	-	-	-	
	2002	2003	2004	2005
5.0.1 OVERSLAG - UDGIFTER	-	-	ikke relevant	ikke relevant
5.1.1 OVERSLAG - INDTÆGTER	-	-	-	-
5.2 BEREGNING:				
6.0 ER FINANSIERING MULIG GENNEM BEVILLINGER OPFØRT UNDER DET PÅGÆLDENDE KAPITEL I DET LØBENDE BUDGET?			JA	
6.1 ER FINANSIERING MULIG VED OVERFØRSEL MELLEM KAPITLER I DET LØBENDE BUDGET?				
6.2 ER ET TILLÆGSBUDGET NØDVENDIGT?				
6.3 SKAL DER OPFØRES BEVILLINGER PÅ FREMTIDIGE BUDGETTER?			JA	
BEMÆRKNINGER: Forlængelsen af overgangsordningen for to produktionsår ændrer ikke ved beregningsmetoderne og har derfor ingen finansielle følger i forhold til nu.				