

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat und das Europäische Parlament über die Qualitätssicherung bei Olivenöl

Vorschlag einer Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung 136/66/EWG und der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 in Bezug auf die Geltungsdauer der Beihilferegulung und die Qualitätsstrategie für Olivenöl

KOM(2000) 855 endg.; Ratsdok. 5213/01

Übermittelt vom Bundesministerium der Finanzen am 26. Januar 2001 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 11. Januar 2001 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Das Europäische Parlament, der Wirtschafts- und Sozialausschuss und der Ausschuss der Regionen werden an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. Drucksache 387/98 = AE-Nr. 981351.

BERICHT DER KOMMISSION
AN DEN RAT UND DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT

DIE QUALITÄTSSICHERUNG BEI OLIVENÖL
--

ZUSAMMENFASSUNG

EINLEITUNG	3
1. GEGENWÄRTIGE SITUATION.....	5
1.1. Normen und Vorschriften	5
1.1.1. Der Qualitätsbegriff	5
1.1.2. Geltende Rechtsvorschriften	6
1.2. Die Marktsituation	7
1.2.1. Die Marktbeteiligten und ihre Zusammenschlüsse	7
1.2.2. Erzeugte und vermarktete Olivenölkategorien.....	8
1.3. Qualitätsfaktoren.....	9
1.3.1. Olivenanbau	9
1.3.2. Erzeugung von nativem Olivenöl.....	10
1.3.2.1. Temperaturen, Zeiten und Extraktionshilfsstoffe.....	10
1.3.2.2. Entsorgung von Rückständen und Abfällen.....	11
1.3.2.3. Abgepresste Tresteröle.....	12
1.3.3. Qualitäten der vermarkteten Öle	13
1.3.3.1. Native Olivenöle.....	13
1.3.3.2. Raffinierte Olivenöle und ihre Verschnitte mit nativen Olivenölen.....	13
1.3.3.3. Mischungen aus Olivenölen und Saatölen	14
Übersicht 1: Anhang zur Verordnung Nr. 136/66/EWG - Bezeichnungen und Definitionen von Olivenöl und Oliventresteröl	
2. VORGESCHLAGENE ÄNDERUNGEN	17
2.1. Güteklassen der Olivenöle.....	17
2.1.1. Die Bezeichnung bestimmter Kategorien	17
2.1.2. Die Grenzwerte für den höchstzulässigen Gehalt an freien Fettsäuren.....	17
2.1.3. Abgrenzung zwischen rohen Olivenölen und Oliventresterölen.....	18

2.1.4.	Sonstige Aspekte	19
2.1.5.	Einzelhandelskategorien	19
2.2.	Etikettierung der Olivenöle	20
2.2.1.	Zwingende, freiwillige und verbotene Angaben	21
2.2.1.1.	Verpflichtende beschreibende Angabe der Olivenölkategorie.....	21
2.2.1.2.	Verbot von Angaben, die fälschlicherweise mit der Qualität in Verbindung gebracht werden.....	21
2.2.1.3.	Normung bestimmter freiwilliger Angaben	22
2.2.2.	Sonderfall des Ursprungs	22
2.3.	Kontrollanalysen	24
2.3.1.	Entscheidungsschema	24
2.3.2.	Paneltest	25
2.3.3.	Außerhalb der Norm liegende Ergebnisse	25
2.4.	Organisation und Tätigkeiten der Marktbeteiligten	26
2.4.1.	Tätigkeitsbereiche.....	26
2.4.1.1.	Verbesserung der Produktionsqualität und Minderung der Umweltauswirkungen ...	26
2.4.1.2.	Zertifizierung und Sicherung der Olivenölqualität.....	27
2.4.1.3.	Verwaltung des Sektors und des Markts.....	28
2.4.2.	Finanzierung.....	28

Übersicht 2: Vorschlag für die Bezeichnungen und Definitionen von Olivenöl und Oliventresteröl

OPERATIONELLE SCHLUSSFOLGERUNGEN	31
1. Rechtsvorschriften des Rates	31
1.1. Die Klassifizierung der Olivenöle und Oliventresteröle.....	31
1.2. Organisation und Tätigkeiten der Marktbeteiligten.....	32
2. Rechtsvorschriften der Kommission	32
2.1. Paneltest	32
2.2. Ursprungsbezeichnung.....	33
2.3. Nicht normgerechte Olivenöle	33
2.4. Verpflichtende Verwendung von Kleingebinden.....	33
2.5. Etikettierungspflichten und -verbote	33
2.6. Normung freiwilliger Angaben	33
3. Weitere Initiativen	34
3.1. Internationale Organisationen	34
3.2. Forschungstätigkeit und Sachverständigenarbeiten im Bereich Olivenölchemie	34

EINLEITUNG

Während der Verhandlungen über die Reform der gemeinsamen Marktorganisation für Olivenöl im Jahr 1998¹ sind im Rat und im Europäischen Parlament auf verschiedenen Stufen zahlreiche relativ technische und miteinander verknüpfte Probleme im Zusammenhang mit der Qualität zutage getreten. Der Rat und die Kommission hielten es für notwendig, diese Fragen koordiniert zu untersuchen und haben sich verpflichtet, *«der eingehenden Untersuchung der Aspekte betreffend die Qualitätssicherung bis zum endgültigen Vorschlag für die Reform der Gemeinsamen Marktorganisation für Olivenöl besondere Priorität beizumessen. Diese Aspekte betreffen:*

- *die Qualität der Oliven und die bestehenden Programme zur Verbesserung der Qualität der Olivenölerzeugung,*
- *die Umweltaspekte im Zusammenhang mit der Olivenölerzeugung, einschließlich der Rückstände der Ölmühlen,*
- *die Klassifizierung der Olivenöle und insbesondere die Einführung einer Kategorie "natives Olivenöl extra super", die Aspekte im Zusammenhang mit desodoriertem Lampantöl, raffiniertem Öl und Oliventresteröl,*
- *die Verbesserung der Analyseverfahren für die Klassifizierung und Kontrolle der Olivenöle,*
- *die Aspekte im Zusammenhang mit der Bestimmung des Ursprungs und mit der Etikettierung,*
- *die Mischungen aus Olivenöl und Saatölen,*
- *die Rückverfolgbarkeit und Zertifizierung der Qualität,*
- *die Verbesserung der Qualitätskontrollen.»*

Seitdem hat die Kommission eingehend die verschiedenen Aspekte der Qualitätssicherung erörtert. Die ständige Gruppe "Oliven und Folgeerzeugnisse" des beratenden Ausschusses "Sonderkulturen" hat zahlreiche Sitzungen zu der Frage abgehalten und sich dabei auf umfangreiche schriftliche Beiträge ihrer Mitglieder gestützt, die die verschiedenen Marktteilnehmer des Sektors vertreten. Der Internationale Olivenölrat (IOR) sowie verschiedene Berufsverbände brachten ebenfalls Analyseunterlagen bei. Mit den technischen Aspekten und dem Problem der Kontrolle hat sich die Gruppe der Sachverständigen für Olivenölchemie des Verwaltungsausschusses für Fette befasst.

Bei der Untersuchung der wichtigsten Qualitätsmerkmale wird deutlich, dass Fortschritte auf der Ebene der Erzeugung und Vermarktung durch Verbesserungen bei der verpflichtenden Klassifizierung und den Etikettierungsvorschriften erzielt werden könnten. Dies würde auch Fortschritte bei der Kontrolle und Organisation des Sektors voraussetzen.

¹ Die Verhandlungen führten zur Annahme der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 des Rates vom 20. Juli 1998 zur Änderung der Verordnung Nr. 136/66/EWG über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette (ABl. Nr. 210 vom 28.7.1998, S. 32).

Olivenöl unterscheidet sich von den übrigen Fetten durch seine besonderen ernährungswissenschaftlichen und organoleptischen Merkmale, und der Olivenölmarkt hängt von seiner Transparenz in Bezug auf diese vielfältigen Eigenschaften ab. Die Probleme bei der Qualitätsförderung sind von unterschiedlicher Technizität und wirtschaftlicher Bedeutung, lassen sich jedoch in vier Themenbereiche einteilen:

- Die Güteklassen entsprechen den Anforderungen des Marktes, auf dem es überwiegend "natives Olivenöl extra" mit recht heterogenen Eigenschaften gibt, nicht mehr besonders gut. In den vorgeschriebenen Bezeichnungen der Kategorien werden generische Begriffe verwendet, die Verwirrung stiften und den Verbraucher in die Irre führen können. Die Abgrenzung der einzelnen Kategorien birgt zahlreiche technische Probleme, die beispielsweise die Zuverlässigkeit und Genauigkeit der Analyseverfahren betreffen oder das Vorkommen von außerhalb der Norm liegendem Olivenöl.
- Die Etikettierungsvorschriften sind oft nicht genau genug, insbesondere im Hinblick auf die Kontrolle der Angaben. Daraus resultiert eine Flut von bisweilen irreführenden Begriffen, die kaum oder gar nicht nachprüfbar sind und den Markt stören.
- Betrug, hauptsächlich in bezug auf die deklarierte Grundqualität (Desodorierung von Lampantölen, Verschnitt von Lampantöl und Oliventresteröl, Mischungen mit Haselnussölen...), ist ein immer wieder auftretendes Problem.
- Für eine Verbesserung, Rückverfolgbarkeit und Zertifizierung der Qualität fehlt eine geeignete Organisation; Olivenanbau, Erzeugung, Verarbeitung der Öle und Behandlung der Rückstände müssten besser koordiniert werden.

Infolgedessen wird der Markt durch Preise, die nicht immer im Verhältnis zu der vom Verbraucher erwarteten Qualität stehen, gestört. Wenn man die etikettierten Angaben betrachtet, sind die Preisspannen innerhalb jeder Olivenölkategorie enorm und starke Überlappungen mit anderen Kategorien zu verzeichnen. Diese Schwankungen sind zum einen auf die üblichen Handelspraktiken zurückzuführen, zum anderen aber auch die Folge von Unzulänglichkeiten auf dem Gebiet der Qualitätsvorschriften und deren Umsetzung. Längerfristig könnten diese Unzulänglichkeiten die Verbraucher entmutigen und für den Sektor ein großes Problem darstellen.

Die durchzuführenden Maßnahmen erfordern einen mehrjährigen konzertierten Ansatz, die Sicherung der Olivenölqualität unter Einbeziehung der Erzeuger, der Industrie und des Handels, Forschungsarbeiten und die Mitwirkung von Sachverständigen sowie vom Rat, der Kommission und den Mitgliedstaaten zu erlassende Vorschriften und die Anpassung internationaler Bestimmungen auf Ebene des IOR und des CODEX Alimentarius.

1. GEGENWÄRTIGE SITUATION

1.1. Normen und Vorschriften

1.1.1. Der Qualitätsbegriff

Die Internationale Normenorganisation berücksichtigt in ihren ISO-Normen eine Definition des Qualitätsbegriffs, die das auf Olivenöle anwendbare Grundkonzept sehr gut darstellt:

*"Qualität ist die Gesamtheit der Merkmale und Eigenschaften eines Produkts oder einer Dienstleistung bezüglich ihrer Eignung, festgelegte oder vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen."*²

Im Mittelpunkt der Definition der Qualität eines Produkts steht somit die Wahl des Verbrauchers. Diese Wahl wird jedoch auch durch nicht immer mit der Qualität in Zusammenhang stehenden Faktoren wie Preis oder Aufmachung beeinflusst. Den Kriterien, die in die Qualitätsbeurteilung eingehen, kommt unterschiedliche Bedeutung zu, insbesondere aufgrund der regional unterschiedlichen Geschmäcker und Verzehrgeohnheiten sowie den durch Information und Mode beeinflussten Veränderungen. Die Werbung für Olivenöl spielt hierbei im allgemeinen eine wesentliche Rolle.

Eine erste Reihe von Kriterien betrifft die "Grundqualität", d.h. die Übereinstimmung mit dem Qualitätsbegriff "unverfälscht, einwandfrei und handelsüblich", der selbstverständlich das zu gewährleistende Minimum darstellt. Die meisten dieser Kriterien sind in objektiven Vorschriften festgeschrieben und können durch chemisch-physikalische Analysen nachgewiesen werden. Hierbei handelt es sich beispielsweise um die Grenzwerte verschiedener charakteristischer Bestandteile des Olivenöls oder die höchstzulässigen Gehalte an unerwünschten Stoffen.

Eine zweite Gruppe von Kriterien betrifft die "immanente Qualität". Diese Kriterien wandeln sich mit der Zeit und beziehen sich auf die sensorischen und nutritiven Wirkungen des Olivenöls. Einige von ihnen, wie der Gehalt an freien Fettsäuren, sind durchaus objektiv messbar. Andere wiederum, wie die organoleptischen Eigenschaften, lassen sich nur schwer zuverlässig und reproduzierbar bewerten. Diese Kriterien, die im Mittelpunkt des Qualitätsbegriffs stehen, sind auf einer eindeutigen Werteskala nur schwer voneinander zu trennen, da jeder Verbraucher andere Vorlieben haben und durchaus auch die geschmackliche Vielfalt der Olivenöle schätzen kann. Die immanente Qualität scheint auf Kompromissen zu beruhen, die der Verbraucher implizit zwischen den sensorischen Eigenschaften und den eher chemisch-physikalischen Eigenschaften, darunter dem Gehalt an freien Fettsäuren, schließt.

Die dritte Gruppe von Kriterien betrifft die "assoziierte Qualität" und bezieht sich auf wesentlich subjektivere Merkmale, die jedoch oft einer gewissen Realität nicht entbehren, insbesondere auf das Image des Olivenöls, das mit den kulinarischen Gewohnheiten, dem Klima und den Landschaften des Mittelmeerraums in

Verbindung gebracht wird. Diese Kriterien beziehen sich auf Werte, die nur sehr schwer objektivierbar und sicher nicht eindeutig sind. Einige der Aspekte, die zu diesem Image beitragen, wie beispielsweise der Umweltschutz oder der Ursprung des Öls, lassen sich jedoch durchaus kontrollieren und konkreter beurteilen.

1.1.2. *Geltende Rechtsvorschriften*

Die Bezeichnung der Qualität muss die gemeinschaftlich geregelten Etikettierungsvorschriften, insbesondere die Richtlinie Nr. 2000/13/EG³, erfüllen.

Der Anhang zur Verordnung Nr. 136/66/EWG des Rates⁴ legt die Bezeichnungen und Definitionen für Olivenöl und Oliventresteröl mit 9 vorgeschriebenen Kategorien für die Vermarktung, davon 4 nur für den Einzelhandel fest⁵ (s. Übersicht im Anhang von Teil 1). Diese Klassifizierung der Olivenöle und Oliventresteröle wurde auch in das gemeinschaftliche Zollrecht, den Vertrag und die Vorschriften des IOR und den CODEX Alimentarius übernommen, wenn auch mit einigen Unterschieden hinsichtlich der Durchführung der organoleptischen Prüfung und in einigen weniger wichtigen Punkten.

Diese Klassifizierung wird durch die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission⁶ näher bestimmt, nach der die Olivenöle, Oliventresteröle und ihre 9 Kategorien anhand der bei 28 Kriterien zu erfüllenden Grenzwerte, die 16 Analyseverfahren erfordern, gegeneinander und gegenüber den sonstigen Fetten abgegrenzt werden. Artikel 35a der Verordnung Nr. 136/66/EWG sieht die Möglichkeit vor, nach dem Verfahren des Verwaltungsausschusses Vermarktungsnormen festzulegen, die insbesondere die Qualitätseinstufung, die Verpackung und Aufmachung sowie die einzusetzenden Analyseverfahren betreffen.

Die meisten in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 aufgeführten Kriterien betreffen die Echtheit des Erzeugnisses und der deklarierten Kategorie. Sie gewährleisten für den Verbraucher ergänzend zu den horizontalen Vorschriften über die zulässigen Rückstandsgrenzwerte die Grundqualität des Erzeugnisses.

Weitere Kriterien der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91, wie der Gehalt an freien Fettsäuren, die Peroxidzahl und der Paneltest, legen ganz eindeutig Merkmale der immanenten Qualität des Olivenöls fest. Sie sind von den verwendeten Oliven, von den Extraktions- und/oder Raffinierungsprozessen sowie den Lagerungsbedingungen abhängig.

³ Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür. ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

⁴ Verordnung Nr. 136/66/EWG des Rates vom 22. September 1966 über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette (ABl. 172 vom 30.9.1966, S. 3025/66), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2702/1999 (ABl. L 327 vom 21.12.1999).

⁵ Gemäß Artikel 35 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 136/66/EWG dürfen im Einzelhandel nur die Kategorien "Natives Olivenöl extra", "Natives Olivenöl", "Olivenöl" und "Oliventresteröl" vermarktet werden.

⁶ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 379/1999 (ABl. L 46 vom 20.2.1999, S. 15).

Die assoziierte Qualität wird in speziellen, nicht erschöpfenden Regelungen behandelt. Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates⁷ legt die Vorschriften für den ökologischen Landbau für alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse fest; die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates⁸ betrifft den Schutz der Ursprungsbezeichnungen und der geographischen Angaben. Außer durch die Vorschriften für die g.U. und die g.g.A., die auch für andere Erzeugnisse gelten, wird die Ursprungsbezeichnung von Olivenölen durch die Verordnung (EG) Nr. 2815/98 der Kommission⁹ geregelt.

Von den Verordnungen, die die Qualitätsverbesserung betreffen, ist besonders die Verordnung (EG) Nr. 528/1999 der Kommission¹⁰ zu nennen. Diese Verordnung sieht die im Hinblick auf die qualitative Verbesserung der Olivenölerzeugung und deren Umweltauswirkungen zu treffenden Maßnahmen und sowie Durchführungsbestimmungen vor. Die betreffenden Maßnahmen werden aus dem Einbehalt von 1,4% der Erzeugungsbeihilfe gemäß Artikel 20d der Verordnung Nr. 136/66/EWG finanziert.

Weitere Maßnahmen, die nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit der Qualität des Olivenöls stehen, werden im Rahmen der Förderung der Entwicklung des ländlichen Raums finanziert.

1.2. Die Marktsituation

1.2.1. Die Marktbeteiligten und ihre Zusammenschlüsse

Alle Marktbeteiligten des Olivenölsektors leisten ihren Beitrag zur Qualität des dem Verbraucher angebotenen Endprodukts. Die derzeitige Zusammensetzung der Marktbeteiligten des Olivenölsektors lässt sich anhand der nachstehenden Tabelle für das Wirtschaftsjahr 1998/99 beschreiben:

	SPANIEN	ITALIEN	GRIECHENLAND	PORTUGAL	FRANKREICH	EU
ERZEUGER (x 1000)	484	1 000	843	102	24	2 453
Genossenschaften	64	190	82	26	4	366
Verbände	2	5	1	0	1	9
ÖLMÜHLEN	1 756	6 076	2 590	1 427	132	11 981
RAFFINATIONS- BETRIEBE	29	13	27	10	0	79
GEWINNUNG OLIVENTRESTERÖL	53	45	42	13	0	153
ABFÜLLBETRIEBE	440	300	90	42	25	907

⁷ Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1).

⁸ Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1).

⁹ Verordnung (EG) Nr. 2815/98 der Kommission vom 22. Dezember 1998 über Handelsbestimmungen für Olivenöl (ABl. L 349 vom 24.12.1998, S. 56).

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 528/1999 der Kommission vom 10. März 1999 zur Festlegung von Maßnahmen zur Verbesserung der Olivenölerzeugung (ABl. L 62 vom 11.3.1999, S. 8).

In Spanien produziert jeder Erzeuger durchschnittlich rund 1 500 kg Olivenöl, d. h. dreimal mehr als in Italien oder Griechenland. In Portugal und insbesondere in Frankreich ist die Durchschnittsproduktion je Erzeuger sehr gering.

In allen Erzeugermitgliedstaaten ist in den letzten Jahren eine Tendenz zur Konzentration der gesamten Olivenölindustrie festzustellen. Es besteht jedoch ein erheblicher Unterschied zwischen Spanien mit seinen Großgenossenschaften, die die Oliven ihrer Mitglieder verarbeiten und abfüllen, und Italien und Griechenland mit den sehr zahlreichen kleinen Ölmühlen, die unweit der Anbauflächen angesiedelt sind und häufig im Auftrag der Erzeuger arbeiten, die im Besitz ihres Öls bleiben. In Griechenland und Italien sind es oft die Zwischenhändler, die die Bündelung des Angebots übernehmen.

Die Berufsgenossenschaften, die den Sektor auf europäischer Ebene vertreten, umfassen Mitglieder sowohl aus der Industrie als auch aus dem Handel und der Erzeugerschaft, sind aber nicht zu einem Branchenverband zusammengeschlossen:

- FEDOLIVE, der Verband der Olivenölindustrie, ist eine sektorspezifische Organisation, der die Vertreter der Industrie der fünf olivenölerzeugenden Mitgliedstaaten angehören: Sevitel (Griechenland), Assitol (Italien), Federoliva (Spanien), Casa do Azeite (Portugal) und Fedico (Frankreich),
- COCERAL, das Komitee des Getreide- und Futtermittelhandels in der EU, dessen Tätigkeit sich auch auf Ölsaaten, Olivenöl, Fette und Öle und Einsatzgüter erstreckt, umfasst Verbände im Bereich des Agrarhandels; für Olivenöl sind es Federolio (Italien), Anierac (Spanien), Esvite (Griechenland) und Fedico (Frankreich),
- COPA/COGEC vertreten die Erzeugerorganisationen und Genossenschaften in der EU. COPA gehören 29, COGECA 17 Mitgliederorganisationen und vier assoziierte Mitglieder an. Die beiden Organisationen haben ein gemeinsames Sekretariat und 50 Arbeitsgruppen, von denen sich eine mit Olivenöl befasst.

In der Praxis sind die gemäß der Verordnung Nr. 136/66/EWG anerkannten 366 Erzeugerorganisationen und ihre neun Verbände in die Verwaltung der Erzeugungsbeihilfen einbezogen, haben aber keine genau definierten Aufgaben in Bezug auf die Qualität des erzeugten Öls. Für die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01 behalten die Erzeugerorganisationen 0,8% der Erzeugungsbeihilfe ihrer Mitglieder für die Deckung der Kosten ihrer Tätigkeit ein. Den Erzeugerorganisationen gehören in Spanien nahezu die Hälfte der Erzeuger, in Italien und Griechenland fast alle Erzeuger an.

1.2.2. Erzeugte und vermarktete Olivenölkategorien

Auf Erzeugerebene können der Anteil von nativem Olivenöl extra und der Anteil von Lampantöl in Abhängigkeit von den jeweiligen Bedingungen eines Wirtschaftsjahres relativ stark schwanken; aufgrund des erheblichen technischen Fortschritts konnte jedoch in den letzten Jahren der Anteil der minderwertigeren Güteklassen beträchtlich verringert werden. Vor weniger als 10 Jahren entfielen auf Lampantöl im allgemeinen 30 – 40% der gesamten Produktion.

Produktion (%)	natives Olivenöl extra		natives Olivenöl		gewöhnliches Olivenöl		Lampantöl	
Produktion im Wirtschaftsjahr	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
GRIECHENLAND	85	85	5	5	5	5	5	5
PORTUGAL	63	43	25	30	8	17	4	10

Quelle: Statistik der Mitgliedstaaten.

Auf Verbraucherebene haben die Kategorien "natives Olivenöl" und "Oliventresteröl" nur marginale Bedeutung. Den Löwenanteil des Absatzes machen die Kategorien "natives Olivenöl extra" und "Olivenöl", d.h. ein Verschnitt aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen, mit Ausnahme von Lampantöl, aus. Die Verhältnisse zwischen diesen beiden Kategorien sind je nach Land ganz verschieden und insbesondere Ausdruck unterschiedlicher kulinarischer Gewohnheiten. Zu verzeichnen ist ein Aufwärtstrend bei "nativem Olivenöl extra", während der Trend bei der Kategorie "natives Olivenöl" rückläufig ist. Die Kategorie "Olivenöl" wird für bestimmte Zwecke in der Küche und von einigen neuen Verbrauchern, denen es insbesondere auf die ernährungswissenschaftlichen Vorzüge des Produkts ankommt, geschätzt.

Verbrauch der beiden Hauptkategorien (%) ⁽¹⁾	Natives Olivenöl extra	Olivenöl
SPANIEN	20	80
ITALIEN	70	30
GRIECHENLAND	82	8
PORTUGAL	37	63
FRANKREICH	100	0
DRITTLÄNDER	45	55

(1) Annäherungswerte der Mitgliedstaaten.

1.3. Qualitätsfaktoren

Die wichtigsten Faktoren, die die Olivenölqualität beeinflussen oder ausmachen, kommen im Wesentlichen auf den drei Stufen Olivenanbau, Erzeugung von nativem oder rohem Olivenöl und Zusammensetzung der in Verkehr gebrachten Öle zum Tragen.

1.3.1. Olivenanbau

Ausschlaggebend für die Qualität des Olivenöls und seine sensorischen Eigenschaften sind oft die Anbaubedingungen und die Eigenschaften der Oliven. So lassen sich beispielsweise durch eine Behandlung des Olivenbaums gegen die Olivenfliege und durch die Erntebedingungen ein zu hoher Fettsäuregehalt und bestimmte wesentliche organoleptische Mängel vermeiden. Die Sorten und ihre Eignung für die Böden stellen eine der objektiven Grundlagen für den Begriff des

regionalen Ursprungs dar; die landwirtschaftlichen Praktiken beeinflussen das Image und die Umweltauswirkungen des Olivenanbaus.

Zur Verbesserung der Faktoren, die sich auf die Grundqualität und die immanente Qualität der Olivenöle oder auf ihre Einteilung und den Umweltschutz auswirken, wurden bereits zahlreiche Maßnahmen durchgeführt. Die Steigerung der Produktivität steht jedoch oftmals im Widerspruch zu diesen Maßnahmen. So wirken sich beispielsweise Bewässerungsmaßnahmen und der systematische und übermäßige Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln oder die Bearbeitung des Bodens ohne ausreichende Vorkehrungen gegen die Erosion negativ auf die Qualität im weitesten Sinne aus.

Die Ausarbeitung von Vorschriften für Landwirtschaft und Umwelt und von Maßnahmenprogrammen erfolgt zu Recht dezentral auf regionaler Ebene, um den lokalen Besonderheiten bestmöglich Rechnung tragen zu können. Gemeinschaftliche Finanzierungen im Rahmen der Maßnahmen zur Förderung der Entwicklung des ländlichen Raums und der gemeinsamen Marktorganisation sind darin eingeschlossen. Eine bessere Koordination und eine allgemeine gesetzliche Grundlage scheinen jedoch erforderlich zu sein.

Die Ausarbeitung eines gemeinschaftlichen Leitfadens für die gute Praxis im Olivenanbau könnte hierbei als Referenz dienen. In diesem Leitfaden könnte außerdem das festgelegt werden, was über die "gute Praxis" hinausgeht und besondere Angaben oder besondere Unterstützung rechtfertigen könnte. Die Ergebnisse von der Kommission finanzierten Untersuchungen¹¹ könnten bei der Ausarbeitung eines solchen Leitfadens hilfreich sein. Im übrigen hat auch der IOR Arbeiten zu dieser Frage aufgenommen.

1.3.2. *Erzeugung von nativem Olivenöl*

Die Qualität des direkt aus den Oliven gewonnenen Öls hängt natürlich stark von den Oliven selbst ab, wird jedoch auch durch die Extraktionsbedingungen beeinflusst. Zahlreiche Verfahren und Geräte können allein oder in optimalen Kombinationen eingesetzt werden. Drei Gruppen von Problemen wurden ermittelt.

Ein Leitfaden für die gute Praxis der Ölmöhlen, der sich mit sämtlichen Problemen bei der Erzeugung von nativem Olivenöl befasst, könnte als nützliche Referenz insbesondere hinsichtlich der Mindestvoraussetzungen für bestimmte Qualitätsangaben dienen. Sämtliche Praktiken in Industrie und Handel werden derzeit vom IOR eingehend geprüft.

Im übrigen laufen derzeit interessante Arbeiten in Bezug auf die automatische Kontrolle des Betriebs der Ölmöhlen, im speziellen manche qualitätsbestimmende Parameter, die künftig noch intensiviert werden dürften.

1.3.2.1. Temperaturen, Zeiten und Extraktionshilfsstoffe

Die Temperaturen und die Extraktionszeiten sind vom Zustand der zu verarbeitenden Oliven abhängig. Bei unversehrten Oliven kann ein Großteil des Öls ohne Verluste

¹¹ L'Impact environnemental de la production d'huile d'olive dans l'Union européenne (Die Umweltauswirkungen der Olivenölerzeugung in der Europäischen Union). Erscheint in Kürze.

der organoleptischen Eigenschaften bei einer Temperatur unterhalb von 30°C gewonnen werden. Bei beschädigten Oliven wird eine höhere Temperatur benötigt, um hohe Extraktionsausbeuten zu erzielen, wobei sich jedoch die immanente Qualität verringert und sich ab 60°C das Öl und seine Grundqualität verschlechtert.

Eine relativ niedrige Temperatur kann unter dem Gesichtspunkt der Ölausbeute durch eine längere Maischzeit des zu behandelnden Olivenbreis kompensiert werden. Bei einer übermäßig langen Maischdauer von mehr als einer oder eineinhalb Stunden vermindert sich jedoch der Gehalt an natürlichen Antioxidantien und Vitaminen.

Zur Behandlung schwieriger Olivenpulpen oder zur Erhöhung der Ausbeute bei angemessenen Temperaturen und Zeiten werden zunehmend technische Zusatzstoffe wie Talk oder bestimmte Enzyme eingesetzt. Die Wirkung von Talk scheint rein mechanisch zu sein und das Öl, sofern alle Rückstände entfernt werden, nicht zu beeinträchtigen. Enzyme wirken jedoch biochemisch und verringern die Antioxidantien und die flüchtigen Bestandteile.

Mangels nachträglicher Prüfmöglichkeiten bleibt das Gemeinschaftsrecht zu diesen Aspekten recht allgemein. Gemäß der Definition aller nativen Öle im Anhang zur Verordnung Nr. 136/66/EWG muss es sich um "*Öle, die aus der Frucht des Ölbaums ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, insbesondere unter Temperaturbedingungen, gewonnen werden, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen...*" handeln.

Da es keine einfachen und wirksamen Verfahren zur Feststellung einer zu hohen Maischtemperatur oder zu langen Maischzeit des Olivenbreis gibt, ist es zur Zeit schwierig, diese Parameter zu reglementieren. Ein Beitrag zur Qualität ganz allgemein wäre eine angemessene Herabsetzung der Grenzwerte für den Fettsäuregehalt bestimmter Ölkategorien.

Was die technischen Hilfsstoffe anbelangt, so müssten die Rechtsvorschriften eindeutig das Verbot aller chemisch oder biochemisch wirkenden Hilfsstoffe sowie aller Substanzen, die nachweisbare Spuren im Olivenöl hinterlassen und somit seinem Image als naturbelassenes Produkt schaden könnten, festlegen.

1.3.2.2. Entsorgung von Rückständen und Abfällen

Im allgemeinen fallen bei der Olivenölextraktion relativ trockene Trester an, die mit Lösungsmittel behandelt werden, um das rohe Oliventresteröl zu gewinnen, und dabei einen als Brennstoff wiederverwertbaren Rückstand hinterlassen. Es fallen jedoch auch große Mengen Fruchtwasser an, das eine umweltbelastende und nur schwer zu entsorgende Flüssigkeit darstellt.

Das in Spanien weit verbreitete System der Extraktion durch Zweistufen-Zentrifugation erfordert weniger Wasser, so dass nur wenig Fruchtwasser anfällt, ergibt jedoch einen sehr feuchten Trester, der nicht direkt verarbeitet werden kann. Oft werden die Trester durch Verdampfen in großen Dekantierbecken getrocknet, ein Vorgang, der Befürchtungen hinsichtlich der Umweltgefahren aufkommen lässt.

Eine gemeinschaftliche Regelung in diesem Bereich gibt es nicht, wohl aber zahlreiche nationale und regionale, manchmal widersprüchliche Gesetzgebungen, außerdem Maßnahmen, die mit gemeinschaftlicher Finanzierung durchgeführt

wurden. In den meisten Fällen ist die Kombination der geeigneten Techniken eine lokale Angelegenheit; eine gewisse Kohärenz könnte jedoch durch gemeinsame Leitlinien geschaffen werden. Diese könnten in den Leitfaden für die gute Praxis der Ölmühlen aufgenommen werden.

1.3.2.3. Abgepresste Tresteröle

Die Zweistufen-Zentrifugen erzeugen aus dem Olivenbrei einen feuchten, fetten Trester, der 6 bis 9% Öl enthalten und mit den gleichen Anlagen, oft bei hohen Temperaturen, nachbehandelt werden kann. Bei diesem "Abpressen", bei dem die Zentrifuge anstelle von Olivenbrei mit feuchtem und fettem Trester befüllt wird, wird das restliche Öl gewonnen; der ausgepresste Trester enthält danach weniger als 4% Öl. Der ausgepresste und feuchte Trester lässt sich von der Industrie zur Extraktion von Oliventresteröl mit Lösungsmitteln nur schwer verwerten und stellt einen belastenden Rückstand dar, dessen Behandlung kostenintensiv ist. Die Restöle, die sogenannten abgepressten Tresteröle, werden mechanisch, d.h. ohne Lösungsmittel, gewonnen und sind daher keine Oliventresteröle im Sinne der derzeitigen Definition. Sie weisen jedoch einen zu hohen Wachsgehalt auf, um unter den nativen Olivenölen eingestuft zu werden und werden im allgemeinen mit Lampantölen verdünnt, damit sie im Durchschnitt die für diese Kategorie geltenden Vorschriften erfüllen.

Mit der Erzeugung und Verdünnung von abgepressten Tresterölen wird gegen das Gemeinschaftsrecht verstoßen, das vorsieht, dass natives Olivenöl aus der Frucht des Ölbaums und nicht aus Trester stammt und nicht mit Ölen anderer Art vermischt werden darf.

Die verdünnten oder unverdünnten abgepressten Tresteröle sind nicht gesundheitsschädlich, weil sie in jedem Fall raffiniert werden, wobei die Wachse entfernt werden. Aber sie stören den Markt in quantitativer und qualitativer Hinsicht, denn die abgepressten Tresteröle werden fälschlicherweise als "Lampantöle" verkauft, obwohl sie weniger stabil als echte native Lampantöle sind. Die Lagerung ohne Qualitätsminderung und das Raffinieren sind daher problematischer.

Es ist sehr schwierig, analytisch nachzuweisen, ob ein bestimmtes Öl ein abgepresstes Tresteröl oder eine Mischung mit einem solchen Öl ist oder aber ein echtes Lampantöl, dessen Qualität beispielsweise durch eine zu hohe Extraktionstemperatur beeinträchtigt wurde. Die Verdachtsmomente verstärken sich, wenn der Wachsgehalt nach kurzer Lagerzeit rasch ansteigt. Die Praxis des Abpressens kann jedoch in einer Ölmühle durch Prüfung ihrer Bücher oder durch die Analyse des Ölgehalts der erzeugten Trester aufgezeigt werden.

Was das Abpressen angeht, so geht die Forschung bei den Parametern, die es ermöglichen, das durch Zentrifugieren von Trester gewonnene Öl zu identifizieren, in Richtung der Betrachtung des Verhältnisses zwischen der Alkoholzahl und dem Ethylestergehalt zum einen und der Wachs- und Erythrodiolmenge zum anderen. Die relativ komplexe Anwendung dieser Kriterien müsste für native Olivenöle einiger Regionen noch untersucht werden und bedarf einer Neudefinition der in der Verordnung Nr. 136/66/EWG vorgesehenen Güteklassen zur eindeutigen Abgrenzung von Lampantöl und rohem Oliventresteröl.

1.3.3. Qualitäten der vermarkteten Öle

1.3.3.1. Native Olivenöle

Verschnitte von nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, sind gängige Praxis und im allgemeinen unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten sinnvoll oder notwendig, aber auch, um eine von den Verbrauchern geschätzte Qualität herzustellen oder eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Daher müssen die Öle aus verschiedenen Olivensorten, ja sogar aus verschiedenen Lagen, manchmal miteinander verschnitten werden, damit bestimmte Eigenschaften bezüglich Konsistenz, Stabilität oder Geschmack erhalten werden.

Diese Verschnitte ermöglichen es in rein kommerzieller Hinsicht aber auch, minderwertige Öle mit einem hohem Gehalt an freien Fettsäuren zu verdünnen.

Es gibt kein Analyseverfahren zur quantitativen Bestimmung der Bestandteile von Olivenölverschnitten und noch weniger zur Beurteilung der qualitativen oder sonstigen Zwecke, die mit dem Verschnitten verfolgt werden. Sicher ist dagegen, dass bei der Kategorie "natives Olivenöl extra" die Möglichkeiten des Missbrauchs durch eine angemessene Herabsetzung des Grenzwerts für den höchstzulässigen Gehalt an freien Fettsäuren eingeschränkt werden könnten.

1.3.3.2. Raffinierte Olivenöle und ihre Verschnitte mit nativen Olivenölen

Raffinierte Olivenöle, im allgemeinen aus "Lampantöl", sind farb-, geruch- und geschmacklos und haben einen sehr geringen Gehalt an freien Fettsäuren. Sie werden in Form von Verschnitten mit nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, unter der Bezeichnung "Olivenöl" in Verkehr gebracht.

Das Vorhandensein von nativem Olivenöl zum einen und von raffiniertem Olivenöl zum anderen kann in einem "Olivenöl" analytisch nachgewiesen werden. Das völlige Fehlen von nativem Olivenöl ist jedoch schwieriger nachweisbar, und es gibt kein Verfahren zur Kontrolle der Zusammensetzung dieser Verschnitte. Der Mindestgehalt an nativem Olivenöl ist im Übrigen nicht geregelt. Daher sind bei dieser Kategorie erhebliche Unterschiede zu verzeichnen; die Palette reicht von raffinierten Ölen mit einem Tropfen nativem Öl bis hin zu Verschnitten mit ausgeprägten sensorischen Merkmalen.

Ein unzureichend aufgeklärter Verbraucher eines "Olivenöls" wird durch die Verquickung der Bezeichnung dieser Ölkategorie und der generischen Bezeichnung der Olivenöle verwirrt. Auch kann es sein, dass er von der organoleptischen Uneinheitlichkeit der angebotenen "Olivenöle" enttäuscht ist. Im übrigen gibt es durchaus einen Markt für Olivenöle, die sehr schwach mit nativem Olivenöl verschnitten sind, insbesondere für die Konservenindustrie und Industrieküchen.

Angesichts der problematischen Kontrolle der Zusammensetzung der "Olivenöle" ist es schwierig, diesen Bereich zu reglementieren; eine bessere Aufklärung des Verbrauchers scheint jedoch notwendig zu sein.

Im übrigen ermöglichen es die Raffinationsanlagen, native Olivenöle mit geringem Fettsäuregehalt, die jedoch aufgrund ihrer sensorischen Mängel als "Lampantöl" eingestuft wurden, zu desodorieren. Diese Desodorierung führt wie andere Formen

der Teilraffination dazu, dass ein Olivenöl erzeugt wird, das missbräuchlich als "natives Olivenöl" oder "natives Olivenöl extra" klassifiziert wird.

Da es keine Analyseverfahren zur Feststellung dieser Art von Betrug gibt und die Entwicklung solcher Verfahren weiterhin schwierig ist, lässt sich die Tragweite des Betrugs nicht in Zahlen ausdrücken; er scheint jedoch eine nicht unerhebliche wirtschaftliche Bedeutung zu haben. Ein möglicher Lösungsweg wäre die Bestimmung eines Tracers, der keinen Einfluss auf die Qualität des raffinierten Öls und selbstverständlich auch nicht auf die Gesundheit hat. Dieser Tracer müsste von den Ölmühlen allen Lampantölen zugesetzt werden und gegen die Raffinationsverfahren beständig sein.

1.3.3.3. Mischungen aus Olivenölen und Saatölen

Mischungen aus Olivenölen und Saatölen, die betrügerischerweise als Olivenöl deklariert und verkauft werden, fügen dem Sektor großen Schaden zu. Die Analyseverfahren zur Feststellung dieser betrügerischen Mischungen sind oft nicht empfindlich genug, insbesondere wenn sich die betroffenen Öle von ihrem Fettsäuregehalt her sehr ähnlich sind. Dies ist insbesondere bei den desodorierten Haselnussölen der Fall, die selbst dann schwer nachweisbar sind, wenn sie mit einem relativ großen Anteil in der Mischung vertreten sind. Die Forschung auf diesem Gebiet ist sehr intensiv, und einige Lösungen - zumindest Teillösungen - dürfen für die nahe Zukunft zu erwarten sein.

Mischungen aus Olivenöl und Saatölen, die als solche deklariert und verkauft werden, werden durch die Gemeinschaftsgesetzgebung nicht verboten, sind jedoch Ursache für Meinungsverschiedenheiten zwischen den Mitgliedstaaten. Diese Erzeugnisse müssen die einzelstaatlichen Gesetzgebungen erfüllen, die im Rahmen der Richtlinie Nr. 2000/13/EG erlassen werden, die folgendes vorsieht:

- in Artikel 2, dass die Etikettierung nicht geeignet sein darf, den Käufer irrezuführen,
- in Artikel 7, dass die Menge einer auf dem Etikett hervorgehobenen Zutat angegeben werden muss.

Die olivenölerzeugenden Mitgliedstaaten sind aufgrund ihrer bisherigen Erfahrungen der Ansicht, dass die betreffenden Mischungen vom Bekanntheitsgrad des Olivenöls profitieren, während ihr Nährwert nicht der gleiche ist. Da sie sich zu relativ niedrigen Preisen verkaufen lassen, entstehen Wettbewerbsverzerrungen. Die Erzeugermitgliedstaaten ausgenommen Frankreich sowie Belgien verbieten die Herstellung von Mischungen aus Olivenöl und Saatöl zum Inverkehrbringen auf ihrem Staatsgebiet. Sie machen dabei die Schwierigkeiten bei der Bestimmung der Olivenölmenge in der Mischung geltend. In der Tat gibt es kein Analyseverfahren, das eine quantitative Bestimmung ermöglicht. Sie lassen die Praxis des Mischens jedoch zum Zweck der Ausfuhr in die Gemeinschaft und in Drittländer zu.

In den übrigen Mitgliedstaaten wird mit den betreffenden Mischungen eine Nachfrage der Verbraucher nach weniger geschmacksintensiven Olivenölen befriedigt. Ihrer Ansicht nach könnte die Kontrolle des Olivenölgehalts anhand der Bestandsbuchhaltungen erfolgen, wie dies bei den angebotenen anderen Lebensmittelmischungen der Fall ist.

Die Erzeugermitgliedstaaten fordern ein gemeinschaftsweites Verbot der Mischungen von Olivenölen und Saatölen, während die Mehrheit der Mitgliedstaaten gegen ein solches Verbot ist.

Nach Auffassung der Kommission kann aus juristischer Sicht eine Gemeinschaftsmaßnahme, die die Mischung verschiedener Olivenöle unbedingt und uneingeschränkt verbietet, nur als gerechtfertigt gelten, wenn sie als für eine reibungslose Anwendung der gemeinsamen Marktorganisation für Olivenöl unerlässlich anzusehen ist. Ein derartige Rechtfertigung scheint derzeit jedoch nicht vorzuliegen. Die betreffenden Mischungen werden vielmehr unter deutlicher Angabe sowohl ihrer Zusammensetzung als ihrer Art auf dem Etikett vermarktet.

Das Argument, die genaue Zusammensetzung einer Mischung lasse sich nur schwer überprüfen, reicht zur Rechtfertigung einer so radikalen Maßnahme wie einem Verbot nicht aus. Eine derartige Maßnahme wäre unverhältnismäßig und würde eine Gruppe von Marktbeteiligten in der Gemeinschaft benachteiligen, die die Vorschriften über die Unterrichtung des Verbrauchers einhalten und der Nachfrage gerecht werden.

Ein Mitgliedstaat könnte jedoch gegebenenfalls zur Gewährleistung einer bestimmten Qualität und traditions- sowie standortabhängigen Erzeugung, ohne die Ein- und die Ausfuhr von Mischungen zu behindern, ein staatliches Verbot der Herstellung dieser Mischungen für den inländischen Verbrauch beibehalten.

Die heutige Regelung scheint demnach mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar, ihre Änderung im Sinne einer Verallgemeinerung des Verbots der Mischung von Oliven- und Saatölen ist aber ausgeschlossen.

Angesichts der großen Bedeutung dieser Frage könnte jedoch die Beschriftung der für solche Mischungen bestimmten Etiketten durch das Gemeinschaftsrecht genauer geregelt werden. Beispielsweise könnte die Angabe, es handle sich um eine Mischung auf Basis von Olivenöl, um eine Mischung, die Olivenöl enthalte, oder um eine Mischung, der Olivenöl zugesetzt ist, definiert werden. Abgewogen muss dies allerdings gegen die zusätzlichen praktischen Schwierigkeiten, die dadurch für den Verbraucher entstehen.

Übersicht 1

Anhang zur Verordnung Nr. 136/66/EWG

BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN FÜR

OLIVENÖL UND OLIVENTRESTERÖL

1) Native Olivenöle:

Öle, die aus der Frucht des Ölbaums ausschließlich durch mechanische Verfahren oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, insbesondere unter Temperaturbedingungen, gewonnen werden, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, und die keine anderen Behandlungen erfahren haben als Waschung, Dekantierung, Zentrifugierung und Filtrierung, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel oder Wiederveresterungsverfahren gewonnen werden, sowie Mischungen mit Ölen anderer Art.

Diese Olivenöle werden in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

a) Natives Olivenöl extra:

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

b) Natives Olivenöl (die Bezeichnung "fein" ist auf der Erzeugungs- und Großhandelsstufe zulässig):

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

c) Gewöhnliches natives Olivenöl:

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 3,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

d) Lampantöl:

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 3,3 g je 100 g und/oder den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2) Raffiniertes Olivenöl:

Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3) Olivenöl:

Verschnitt von raffiniertem Olivenöl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

4) Rohes Oliventresteröl:

Durch Behandlung von Oliventrester mit Lösungsmitteln gewonnenes Öl, ausgenommen Öl, das durch Wiederveresterung gewonnen wird, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art; das Öl muss die sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmale besitzen.

5) Raffiniertes Oliventresteröl:

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

6) Oliventresteröl:

Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1,5 g je 100 g und den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2. VORGESCHLAGENE ÄNDERUNGEN

2.1. Güteklassen der Olivenöle

Die Bezeichnungen und Definitionen für Olivenöl und Oliventresteröl gemäß dem Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG müssten geändert werden, um mit der verpflichtenden Klassifizierung gemäß der diesem Teil II als Anhang beigefügten Übersicht 2 in Einklang zu stehen. Die vorgeschlagenen Änderungen werden in den nachstehenden Punkten 1.1 bis 1.4 erläutert.

2.1.1. *Die Bezeichnung bestimmter Kategorien*

Gemäß dem Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG bezieht sich die Bezeichnung "native Olivenöle" auf die Kategorie der Olivenöle mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von 1% bis 2%, aber auch auf alle direkt aus Oliven gewonnenen Öle. Diese begriffliche Verquickung stiftet nach Ansicht der Fachleute des Sektors Verwirrung. Dem Verbraucher sind nur die Kategorien "natives Olivenöl" und "natives Olivenöl extra" bekannt, sie werden durch ihre Namen aufgewertet und voneinander unterschieden. Um Verständigungsschwierigkeiten unter den Fachleuten zu vermeiden, bräuchte man nur die derzeitigen Kategorien "Lampantöl", "gewöhnliches natives Olivenöl", "natives Olivenöl" und "natives Olivenöl extra" unter der Bezeichnung "rohes Olivenöl" zusammenzufassen. Dadurch würde das Olivenöl in der Kombinierten Nomenklatur an die Bezeichnungen der übrigen Pflanzenöle angeglichen. Für den Verbraucher würde sich nichts ändern.

Die Bezeichnung der Verschnitte aus raffiniertem Olivenöl und rohen Olivenölen als "Olivenöl" ist dagegen auf Verbraucherebene problematischer. Die Verwendung eines generischen Produktnamens für eine besondere Kategorie behindert die Verständigung zwischen Fachleuten, ist jedoch vor allem für den Verbraucher als Laien irreführend. Ohne die Kategorie "Olivenöl" abwerten zu wollen, die im Übrigen vor allem auf ernährungswissenschaftlicher Ebene einem guten Produkt entspricht, sollte sie doch speziell benannt werden. Zahlreiche Überlegungen gingen dahin, die Produkte dieser Kategorie als "normales", "gemeines" oder "gewöhnliches" Olivenöl zu bezeichnen, doch fast alle diese Bezeichnungen sind in irgendeiner der wichtigsten betroffenen Sprachen negativ konnotiert. Es scheint, dass das Adjektiv "standard", das nicht übersetzt zu werden braucht, am geeignetsten ist.

2.1.2. *Die Grenzwerte für den höchstzulässigen Gehalt an freien Fettsäuren*

Die technischen und insbesondere anbautechnischen Fortschritte haben eine bemerkenswerte Entwicklung des Anteils der verschiedenen Kategorien roher Olivenöle ermöglicht. Derzeit werden nahezu 70% der Produkte allgemein als "natives Olivenöl extra" mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von weniger als 1% eingestuft. Dieser Fortschritt muss an den Verbraucher weitergegeben werden, indem die Bezeichnung "natives Olivenöl extra" den besten dieser Öle vorbehalten bleibt. Dies würde auch gewisse Exzesse bei den Extraktionsparametern des Öls und bei minderwertigen Verschnitten mit relativ säurehaltigen rohen Olivenölen einschränken und die Menge des Lampantöls, das ohne Entsäuerung desodoriert werden kann, verringern. Die Herabsetzung des Grenzwerts für den Gehalt an freien Fettsäuren muss jedoch maßvoll sein, da dieses Kriterium nur in Verbindung mit anderen, insbesondere organoleptischen Merkmalen zur Qualität beiträgt. Die

Vielfalt der besten Olivenöle darf nicht durch zu strenge Grenzwerte für den Fettsäuregehalt, der für bestimmte Olivensorten einfach typisch ist, eingeschränkt werden. Eine Verringerung des Grenzwerts von 1% auf 0,8% scheint angemessen zu sein.

Am unteren Ende der Skala des Fettsäuregehalts der rohen Olivenöle nimmt die Zahl der "Lampantöle" (mehr als 3,3%) immer weiter ab. Die Kategorie "gewöhnliche native Olivenöle" mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von 2% bis 3,3% kommt auf dem Markt immer seltener vor. Beide Kategorien zusammen liegen quantitativ gesehen unter den verfügbaren Lampantölmengen der Vergangenheit. Im Unterschied zu den Lampantölen, die unbedingt raffiniert werden müssen, können die "gewöhnlichen nativen Olivenöle" ohne weitere Behandlung zum Verschneiden mit "nativen Olivenölen" oder sogar "nativen Olivenölen extra" oder mit raffinierten Olivenölen verwendet werden.

Bei einer marktverträglichen Maßnahme zur Verbesserung der Qualität wäre es zweckmäßig, die "gewöhnlichen nativen Olivenöle" mit den Lampantölen zusammenzufassen oder, mit anderen Worten, den Grenzwert für den Gehalt an freien Fettsäuren der Lampantöle von 3,3% auf 2% zu senken. Unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, den Markt mit ausreichend Öl zum Verschneiden zu versorgen, würde dadurch der Grenzwert für den höchstzulässigen Gehalt der "nativen Olivenöle" an freien Fettsäuren mit 2% unverändert bleiben.

Bei den raffinierten Olivenölen kann der höchstzulässige Gehalt an freien Fettsäuren aufgrund des technischen Fortschritts problemlos von 0,5% auf 0,3% gesenkt werden. Unter Berücksichtigung der oben vorgeschlagenen Herabsetzung des höchstzulässigen Fettsäuregehalts für verschnittene Öle (Zusammenfassung der "gewöhnlichen nativen Olivenöle" mit den "Lampantölen", die unbedingt raffiniert werden müssen) müsste der Gehalt an freien Fettsäuren von "Standard-Olivenöl" somit von 1,5% auf 1% gesenkt werden. Die gleiche Anpassung der Grenzwerte für den Fettsäuregehalt müsste auch bei raffiniertem Oliventresteröl und Oliventresteröl vorgenommen werden.

2.1.3. Abgrenzung zwischen rohen Olivenölen und Oliventresterölen

Gegenwärtig wird diese Grenze gemäß dem Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG durch die etwaige Verwendung von Lösungsmitteln zur Ölextraktion gezogen. Um jedoch Oliventresteröle nachzuweisen, die betrügerischerweise als Olivenöle deklariert werden, werden durch die in der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vorgesehenen chemischen Analysen die Mengen von Substanzen wie Wachsen, Sterolen u.a. bestimmt.

Der industrielle Fortschritt ermöglicht es heute, immer mehr Olivenöl mechanisch zu gewinnen. Obwohl sie ohne Zuhilfenahme von Lösungsmitteln extrahiert werden, ähneln die zuletzt aus den Oliven gewonnenen Öle bei vielen Analyseparametern den rohen Oliventresterölen. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen und auch dem Schaden, der der Qualität der Lampantöle, die raffiniert werden müssen, und der Tresterindustrie und ihrer Rolle bei der Beseitigung eines potentiell umweltbelastenden Rückstands zugefügt wird, sollte die Definition der Tresteröle neu gefasst werden.

Dabei müsste in den Rechtsvorschriften des Rates deutlich gemacht werden, dass es sich bei rohen Olivenölen sämtlich um Öle handelt, deren Merkmale es ermöglichen, sie in eine der definierten Kategorien einzustufen. In der Definition der rohen Oliventresteröle muss angegeben werden, dass diese Kategorie außer den durch Lösungsmittel gewonnenen Ölen auch bestimmte mechanisch gewonnene Öle enthalten kann. In den Rechtsvorschriften der Kommission sollten die Bedingungen festgelegt werden, unter denen manche der mechanisch gewonnenen Öle als rohe Oliventresteröle eingestuft werden können.

2.1.4. *Sonstige Aspekte*

In der Definition der rohen Olivenöle sollte die Angabe "insbesondere unter Temperaturbedingungen" bei den Bedingungen, die gemäß den Rechtsvorschriften des Rates nicht zu einer Qualitätsverschlechterung führen dürfen, gestrichen werden. Dieser Parameter scheint die Bedeutung der übrigen Parameter in der Definition in unangemessener Weise abzuschwächen.

Um dem technologischen Fortschritt Rechnung zu tragen, erscheint es im übrigen erforderlich, in der Definition der rohen Olivenöle durch den Rat anzugeben, dass sie nicht mit chemisch oder biochemisch wirkenden Zusatzstoffen gewonnen werden dürfen, da dies dem Image als naturbelassenes Produkt abträglich ist. In den Rechtsvorschriften der Kommission müssten die Grenzwerte für die Rückstände der übrigen Zusatzstoffe auf das Niveau festgelegt werden, bei dessen Unterschreitung sie mit Analyseverfahren nicht mehr nachweisbar sind.

Die mancherorts vorgeschlagene Einführung einer zusätzlichen Kategorie für natives Olivenöl mit der Bezeichnung "extra super" erscheint nicht geeignet, da sie die Klassifizierung und die Durchführung der Kontrollen erschweren würde. Außerdem würde die heikle Abgrenzung aufgrund der Unterschiedlichkeit des Produktes in der Gemeinschaft vermutlich dazu führen, dass in einer wenig selektiven Kategorie mehr oder minder alle derzeitigen nativen Olivenöle extra zusammengefasst würden.

2.1.5. *Einzelhandelskategorien*

Alle Olivenölkategorien der vorgeschriebenen Klassifizierung gemäß dem Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG könnten im Großhandel in Großbehältern, jedoch nur einige von ihnen im Einzelhandel in den Verkehr gebracht werden. Analog zu den derzeitigen Bestimmungen von Artikel 35 Absatz 2 der Verordnung Nr. 136/66/EWG wären im Einzelhandel folgende Olivenölkategorien erlaubt:

- Natives Olivenöl extra,
- Natives Olivenöl,
- Standard-Olivenöl,
- Oliventresteröl.

Allerdings müsste in die Rechtsvorschriften der Kommission eine Beschränkung der im Einzelhandel zulässigen Verpackungsgröße - beispielsweise auf 5 Liter - aufgenommen werden. Dies käme der Qualität zugute, da bei kleineren Verpackungen eine geringere Oxidationswirkung festzustellen ist und betrügerische Manipulationen erschwert werden.

2.2. Etikettierung der Olivenöle

Artikel 3 der Richtlinie Nr. 2000/13/EG sieht die zwingenden Angaben für die Etikettierung von Lebensmitteln vor. Diese betreffen im Falle von Olivenöl:

- die Verkehrsbezeichnung entsprechend der Klassifizierung durch die Verordnung Nr. 136/66/EWG,
- die Nettofüllmenge,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum,
- die Anweisungen für die Aufbewahrung,
- den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.

Überdies schreibt die Richtlinie 89/396/EWG¹² eine die Herstellungscharge des Lebensmittels kennzeichnende Angabe vor.

Alle übrigen Angaben oder Behauptungen sind freiwillig, dürfen jedoch gegebenenfalls:

- den Käufer nicht in die Irre führen, insbesondere über Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Füllmenge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Gewinnungsart des Lebensmittels,
- dem Lebensmittel keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben.

Einige der freiwilligen Angaben oder Behauptungen müssen, wenn sie angegeben werden, Gemeinschaftsvorschriften erfüllen. Bei Olivenölen betrifft dies:

- die Nährwertangaben, die der Richtlinie 90/496/EWG über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln¹³ entsprechen müssen
- die Bezeichnung als ökologisches Erzeugnis, die der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 entsprechen muss,
- die geschützten Ursprungsbezeichnungen und die geschützten geographischen Angaben, die der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 entsprechen müssen,
- die übrigen Ursprungsbenennungen, die der Verordnung (EG) Nr. 2815/98 entsprechen müssen.

Auf dieser Rechtsgrundlage werden auf den Etiketten zahlreiche Angaben gemacht. Diese Flut von Angaben mindert die Transparenz und die Wertschätzung der anerkannten Qualitätsmerkmale zu Gunsten anderer Behauptungen, die als

¹² Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt (ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21).

¹³ Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40).

Qualitätsmerkmal mehr oder minder kontrollierbar und mehr oder minder sinnvoll sind. In Anbetracht der Bedeutung der Qualität bei den nativen Olivenölen extra werden hierdurch die Preise auf dem Markt gestört.

Angesichts der bezüglich der Etikettierung bestehenden Möglichkeiten erscheint ein stark reglementierter Ansatz, der eine Liste der ausschließlich zulässigen Angaben und ihre Verwendungsbedingungen einschließt, als kaum zweckmäßig. In diesem Fall müsste die Gesetzgebung kurzfristig alle Begriffe normen, für die aufgrund von Marktentwicklungen oder innovativen Werbekonzepten ein Antrag gestellt würde. Darüber hinaus müssten sämtliche erforderlichen Kontrollen festgelegt und durchgeführt werden, was das Vorhandensein eines effizienten Rückverfolgungssystems für jeden einzelnen Fall voraussetzen würde, während die Beweislast zur Zeit beim Marktbeteiligten liegt, der von einer Möglichkeit Gebrauch macht.

2.2.1. *Zwingende, freiwillige und verbotene Angaben*

Um die Lage zu verbessern, ohne gleichzeitig ein unmöglich zu handhabendes System zu schaffen, müssten im derzeitigen Rechtsrahmen, und somit auf der Grundlage von Artikel 35a der Verordnung Nr. 136/66/EWG

- gegebenenfalls die Pflichten und Verbote für die Etikettierung ergänzt werden, und im übrigen
- bezüglich der Definitionen und der beizubringenden Beweise die freiwilligen Behauptungen, denen eine große wirtschaftliche Bedeutung zukommt, genormt werden.

Für die übrigen freiwilligen Angaben und Behauptungen würden selbstverständlich weiterhin die Richtlinien 2000/13/EG und 90/496/EWG gelten.

Die Verordnung (EG) Nr. 2815/98 der Kommission über Handelsbestimmungen für Olivenöl würde so entsprechend den Markterfordernissen ergänzt. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben oder den Vorschlägen der Kommission vorgreifen zu wollen, müssten die folgenden Aspekte untersucht werden:

2.2.1.1. *Verpflichtende beschreibende Angabe der Olivenölkategorie*

Der Sinn der vier im Einzelhandel zulässigen Bezeichnungen ("natives Olivenöl extra", "natives Olivenöl", "Standard-Olivenöl" und "Oliventresteröl") erschließt sich den neuen Verbrauchern nicht immer eindeutig. Eine von der Kommission vorgeschriebene Angabe müsste die Bedeutung der Kategorie auf der Grundlage der Definitionen der Verordnung Nr. 136/66/EWG beschreiben. Die Etikettierung dieser Angaben wäre zwingend.

2.2.1.2. *Verbot von Angaben, die fälschlicherweise mit der Qualität in Verbindung gebracht werden*

Der typische Fall einer Behauptung, die zu Wettbewerbsverzerrungen und zur Fehlinformation des Verbrauchers führt, ist die Angabe des Gehalts an freien Fettsäuren. Dieses einfach und leicht zu kontrollierende Kriterium wird oft fälschlicherweise mit einem wichtigen Qualitätsmerkmal gleichgesetzt. Dabei ist es nur für eine Ölkategorie, eine Olivensorte und einen bestimmten Ursprung

aussagefähig. Die Propagierung des Gehalts an freien Fettsäuren als Qualitätsmerkmal könnte dazu führen, dass der Verbraucher ein "Standard-Olivenöl" für hochwertiger als ein "natives Olivenöl extra" hält, was den Marktangaben nicht entspricht.

2.2.1.3. Normung bestimmter freiwilliger Angaben

Bestimmte Behauptungen müssten harmonisiert werden, wie dies bei den Begriffen "Ursprung" und "ökologisch" bereits der Fall ist. Nur bestimmte Angaben, die von der Kommission noch festzulegende Kriterien erfüllen, wären Gegenstand einer speziellen gemeinschaftlichen Regelung. Die Normung müsste also Begriffen vorbehalten sein, die objektiv kontrolliert werden können und auf Gemeinschaftsebene von erheblicher wirtschaftlicher Bedeutung sind.

Wenn ein Unternehmer eine freiwillige Behauptung macht, muss er den Nachweis der Übereinstimmung mit der Richtlinie Nr. 2000/13/EG, gegebenenfalls aber auch die in den Rechtsnormen der Kommission vorgeschriebenen Nachweise beibringen können. Es stünde dem Unternehmer frei, das fakultative System anzuwenden; täte er dies aber, wäre er verpflichtet, die festgelegten Regeln einzuhalten.

Das erste gängige Beispiel einer Behauptung, die genormt werden müsste, betrifft die Angabe "erste Kaltpressung", die auf den meisten Etiketten zu finden ist, obwohl die Öle mehrheitlich nicht mehr durch Pressen, sondern durch Zentrifugieren gewonnen werden, und die Temperaturangabe "kalt" weder definiert noch kontrollierbar ist.

Ein zweites Beispiel für einen Begriff, der genormt werden sollte, betrifft Geschmacksangaben wie "fruchtig" o.a., die objektiven Ergebnissen entsprechen müssten. Ein besonderer Paneltest, der derzeit entwickelt wird, wäre hierzu erforderlich.

Als weitere Beispiele sind Mischungen mit Saatölen zu nennen, bei denen Bezugnahmen auf Olivenöl nur in Zusammenhang mit Mindestgehalten zulässig sein dürften, oder Öle, die nach Angabe des Herstellers aus besonderen Sorten gewonnen sind.

2.2.2. Sonderfall des Ursprungs

Die Verordnung Nr. 2815/98 der Kommission sieht bis zum 31. Oktober 2001 eine freiwillige Übergangsregelung für die Bezeichnung des Ursprungs von "nativem Olivenöl extra" und "nativem Olivenöl" in der Europäischen Gemeinschaft vor. Die Bezeichnung des Ursprungs der übrigen Olivenölkategorien ist verboten, weil zwischen ihnen keine wesentlichen herkunftsbedingten Unterschiede bestehen. Der Ursprung muss von den Mitgliedstaaten in den zugelassenen Verpackungsbetrieben kontrolliert werden.

Die Verordnung (EG) Nr. 2815/98 sieht mit den g.U. und g.g.A nur die Angabe eines regionalen Ursprungs vor. Die Bedingungen sind gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 in einer Spezifikation festgelegt.

Für den Fall, dass die Gemeinschaft oder ein Mitgliedstaat als Ursprung genannt werden, legt sie Folgendes fest:

- der Ort der Extraktion des Öls bestimmt den Ursprung,

- das gesamte betreffende Öl oder mindestens 75% des Verschnitts müssen in dem genannten Ursprungsgebiet gewonnen worden sein; in letzterem Fall ist ein spezieller Vermerk, der angibt, dass der Ursprung nur für einen Teil des Öls gilt, zwingend.

Der Ursprungsbegriff ist zunächst vor allem ein zollrechtlicher Begriff, der nicht mit der Qualität in Zusammenhang steht, sondern im internationalen Handel eine zolltarifliche Klassifizierung ermöglicht. Auf dem Gemeinschaftsmarkt hat er dagegen keine zolltarifliche Bedeutung, sondern entspricht den mit dem Produkt assoziierten Qualitätsmerkmalen. Diese beiden Aspekte müssen kompatibel sein und koordiniert werden, um völlige Verwirrung infolge unterschiedlicher Angaben in Zollerklärungen und auf Etiketten zu vermeiden.

Bei der zur Anwendung handelspolitischer Maßnahmen sowie zur Ursprungskennzeichnung erforderlichen zollrechtlichen Bestimmung des Ursprungs sind die nichtpräferenziellen Ursprungsregeln gegenwärtig Gegenstand schwieriger, auf die internationale Harmonisierung abzielender WTO-Verhandlungen. Auch wenn diese Verhandlungen noch nicht abgeschlossen sind, dürfte ein Grundsatz bereits feststehen: ein Olivenöl hat seinen Ursprung in dem Land, in dem das Produkt zur Gänze gewonnen wird bzw. in dem die Extraktion erfolgt. Entsprechend ist der Ursprung der Öle an den Ort der Gewinnung der Öle, d. h. an die Mühlen, gebunden.

Außerdem wird ein Vorschlag der Gemeinschaft erörtert, demzufolge die Raffination der Öle als für den Ursprung ausschlaggebend anerkannt werden soll. In Bezug auf Verschnitte wurde noch keinerlei Entscheidung getroffen; ihr Ursprung könnte nach Maßgabe des Hauptbestandteils, desjenigen Landes, das einen bestimmten Mindestanteil am Verschnitt geltend machen kann, oder des Landes, in dem der Verschnitt erfolgt, bestimmt werden.

In der Verordnung (EG) Nr. 2815/98 wird als Grundsatz festgelegt, wonach der Ursprung in einem bestimmten Mitgliedstaat oder in der Gemeinschaft nach dem Ort der Extraktion bestimmt wird. Im Falle des regionalen Ursprungs auf der Grundlage von g. U. und g. g. A. kommt in den Spezifikationen den Böden, Sorten und dem lokalen Fachwissen entscheidende Bedeutung zu, und der Ursprung hängt vom Ort der Ernte der Oliven ab. Die Erzeuger einiger Mitgliedstaaten haben diesen Ansatz kritisiert und hätten als Ursprung den Ort des Olivenanbaus bevorzugt. Über die Tatsache hinaus, dass dies die Kontrollen noch weiter verkompliziert hätte, scheint die wirtschaftliche Bedeutung irrelevant zu sein, da im gesamten Binnen- und Außenhandel der Gemeinschaft der Handel mit für die Olivenölerzeugung bestimmten Oliven im Jahr 1999 eine Menge von 454 Tonnen Öl ausgemacht hat, was einer Anbaumenge von 1 700 000 Tonnen gegenübersteht.

Die Verordnung (EG) Nr. 2815/98 stößt allerdings bei der Umsetzung auf Schwierigkeiten und bei den Unternehmern auf wenig Interesse. Zum einen war die Ausarbeitung nationaler Bestimmungen für Zulassungen und Kontrollen langwierig, zum anderen hat die Angabe eines Mitgliedstaats oder der Gemeinschaft als Ursprung gemäß dieser Verordnung nur begrenzte Auswirkungen. In der Tat stellen die zwingenden Angaben auf dem Etikett, was den Namen oder die Firma und die Anschrift des Verpackers sowie die verwendete Sprache betrifft, Ursprungsvermutungen dar, die für die Olivenölerzeuger einfacher zu verwenden sind. Derartige Vermutungen sind allerdings irreführend und bieten dem Verbraucher keinerlei Sicherheit.

Die beste Lösung, diesen Schwierigkeiten abzuweichen, bestünde darin, die folgenden Angaben zwingend vorzuschreiben:

- entweder eine Ursprungsbezeichnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2815/98,
- oder eine Angabe, die in dieser Verordnung festzulegen ist und aus der eindeutig der tatsächliche Sachverhalt hervorgeht.

2.3. Kontrollanalysen

Die Zahl der für die Kontrolle der Olivenöle erforderlichen physikalisch-chemischen Analyseverfahren ist beeindruckend, die Genauigkeit einiger dieser Verfahren bedarf allerdings einer weiteren Verbesserung. Neue Verfahren zur Betrugsbekämpfung werden geprüft, neuartige Forschungsbereiche erschlossen. Die verschiedenen Ergebnisse könnten jedoch verstärkt miteinander verknüpft werden, um die Schlussfolgerungen zu verbessern und/oder die Kosten zu senken. Unter den offenen Fragen stellt die als "Paneltest" bekannte Methode ein besonders umstrittenes Verfahren dar.

2.3.1. Entscheidungsschema

Die Klassifizierung eines Olivenöls oder Oliventresteröls beruht derzeit auf den Analyseergebnissen, die mit den festgelegten Grenzwerten für 28 Kriterien verglichen werden. Das Ergebnis für jedes Kriterium ist "Ja" oder "Nein", es liegt entweder unter oder über dem festgelegten Schwellenwert; die übrigen analysierten Parameter bleiben unberücksichtigt.

Dieser Ansatz ist relativ kosten- und zeitaufwendig, weil systematisch zahlreiche komplizierte Analysen durchgeführt werden müssen. Er ruft ständig Grenzwertprobleme hervor, da die Ergebnisse "Ja" oder "Nein" in bestimmten Erntejahren und/oder Regionen zu Abstufungen oder gar Ausschlüssen führen, die eher konventionell denn durch tatsächliche Gegebenheiten gerechtfertigt erscheinen.

Zur Verbesserung dieser Situation müssten die derzeitigen Kriterien "Ja" oder "Nein" durch ein "Entscheidungsschema" ersetzt werden. Bei einem solchen Schema würden schrittweise mögliche Alternativen gestrichen oder Hypothesen entsprechend der Häufung mehrerer Beweisfaktoren erhärtet. Die systematische Durchführung einer Reihe voneinander unabhängiger Analysen müsste also durch ein Verfahren ersetzt werden, bei dem die Analysen konsequent in Abhängigkeit von den zuvor erzielten Ergebnissen durchgeführt würden. Dieses Verfahren müsste selbstverständlich von jedweden Interpretationen des Prüfers unabhängig sein.

Durch ein solches Entscheidungsschemaverfahren könnten die Kosten und Analysezeiten in einfacheren Fällen reduziert werden. In komplizierteren Fällen könnte bei der Klassifizierung das Profil sämtlicher Ergebnisse berücksichtigt werden, so dass die Beurteilung nicht nur anhand eines einzigen Kriterium erfolgt, obwohl die übrigen Kriterien eine gegensätzliche Schlussfolgerung zulassen. Die Chemiker des Verwaltungsausschusses für Fette haben zu diesem Thema vielversprechende Arbeiten aufgenommen.

2.3.2. *Paneltest*

Der Paneltest ist eine sensorische Analyse, die entwickelt wurde, um die Sachverständigenmeinungen zu den organoleptischen Merkmalen der Öle zu objektivieren. Die Forschung müsste nach der Ermittlung und Entwicklung von Verfahren zur Quantifizierung der wichtigsten chemischen Verbindungen ein chemisch-physikalisches Verfahren zur organoleptischen Prüfung erarbeiten können. Auf diesem Gebiet sind jedoch noch weitere Arbeiten erforderlich.

Die derzeitige gemeinschaftliche Klassifizierung der rohen Olivenöle beruht auf der sensorischen Benotung einer Reihe von Merkmalen durch eine Prüfergruppe nach einem genau festgelegten Verfahren. Die Anzahl und die Subtilität der zu beurteilenden Merkmale und die Verwendung von Durchschnittsnoten führen dazu, dass diese Methode kaum reproduzierbar ist. Das Gemeinschaftsrecht lässt einen relativ großen Toleranzbereich bei den Noten zu, die die Ölkategorien gegeneinander abgrenzen. Die Anwendung der Methode durch mehrere Prüfer in Zeitabständen, die mit der Wiederherstellung ihres Beurteilungsvermögens vereinbar sind, ist langwierig und kostenintensiv.

Der IOR hat ein neues Paneltest-Verfahren gewählt, das auf der Beurteilung einer geringen Anzahl von sensorischen Fehlern, dem Vorhandensein des Geschmackseindrucks "fruchtig" in irgendeiner Weise und der Verwendung des Mittelwerts der von den Mitgliedern der Prüfergruppe vergebenen Noten beruht. Dieses neue Verfahren ist zuverlässiger, wenn es wie vorgesehen von einer geschulten und erfahrenen Prüfergruppe angewandt wird. Doch auch unter diesen Umständen bleibt es langwierig und teuer. Wenn die zugelassene Prüfergruppe durch einen einzigen Sachverständigen ersetzt würde, könnte es wieder zu Willkür und Anfechtungen der Ergebnisse kommen.

Angesichts der Notwendigkeit, das Vorhandensein sensorischer Merkmale bei "nativen Olivenölen" und "nativen Olivenölen extra" zu bescheinigen, besteht das Problem, solange es keine chemisch-physikalische Methode gibt, vor allem darin, die Zuverlässigkeit des Paneltest mit geringeren Kosten zu erreichen.

Die Kommission könnte sich für das vom IOR gewählte Paneltest-Verfahren mit zwei Begutachtungsstufen entscheiden. Die erste Prüfung würde von einem einzigen zugelassenen Sachverständigen durchgeführt. Sollte dieser Sachverständige einen organoleptischen Widerspruch zur deklarierten Olivenölkategorie feststellen, müsste er auf den Schiedsspruch von drei zugelassenen Prüfergruppen, die in ein Gemeinschaftsverzeichnis eingetragen sind, zurückgreifen. Gegenüber dem betreffenden Erzeuger wäre dann nur das Ergebnis dieses Schiedsverfahrens wirksam.

2.3.3. *Außerhalb der Norm liegende Ergebnisse*

Bei jeder komplexen Klassifizierung nach mehreren Kriterien gibt es Grenzfälle mit abweichenden Ergebnissen. In jedem Jahr gibt es in der einen oder anderen Region Olivenöle, die aufgrund ihrer Nichtübereinstimmung bei einem Kriterium nicht klassifiziert werden können. Diese Öle dürfen in keiner Kategorie für rohe Olivenöle verkauft werden. Sie werden jedoch in der Praxis häufig heimlich verschnitten, damit die Mischung die Normen erfüllt.

Bei Einführung eines Entscheidungsschemas gemäß der Beschreibung unter Punkt 3.1 dürfte sich die Zahl solcher Fälle zwar verringern, ganz auszuschließen wären sie jedoch nicht. Die Einführung eines Toleranzbereichs ist keine Lösung, weil dies Anlass zu Missbrauch und Betrug geben könnte. Deshalb müsste ein von der Kommission zugelassenes Verfahren zur Genehmigung der Anpassung der betreffenden Öle an die Vorschriften in den Ölmöhlen und unter der Kontrolle und Verantwortung der betreffenden Mitgliedstaaten vorgesehen werden.

2.4. Organisation und Tätigkeiten der Marktbeteiligten

Die aus den Erzeugern, den Möhlen, der Industrie und den Händlern bestehenden Teilbereiche des Olivenölsektors müssten verstärkt zur Organisation und zum Funktionieren des Sektors beitragen, insbesondere durch neue Tätigkeiten, die auf die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Produkts und die Sicherung dieser Qualität ausgerichtet sind.

Eine gemeinsame Struktur der Marktbeteiligten, die auf gemeinschaftlicher, ja sogar auf nationaler Ebene dazu dient, die verschiedenen Olivenölqualitäten rückzuverfolgen und zu zertifizieren, gibt es nicht; sie kann auch schwerlich kurz- oder mittelfristig *ex nihilo* geschaffen werden. Folglich müssten die betreffenden Tätigkeiten auf Ebene der Marktsegmente durchgeführt werden, anfänglich vielleicht in eher beschränktem Rahmen, der sich im Laufe der Zeit ausdehnen ließe. Damit das System funktionsfähig und glaubwürdig ist, sollte es sich nach Möglichkeit auf die Zusammenarbeit mehrerer Gruppen von Marktbeteiligten stützen.

Nach diesem Schema würden die Mitgliedstaaten auf lokaler, regionaler oder nationaler Ebene zusammengeschlossene Gruppen von Marktbeteiligten zulassen, die in einem oder mehreren der drei nachstehend dargestellten Bereiche Programme durchführen.

2.4.1. Tätigkeitsbereiche

2.4.1.1. Verbesserung der Produktionsqualität und Minderung der Umweltauswirkungen

Die Kontrolle der Anwendung bewährter landwirtschaftlicher Verfahren ist ein wesentlicher Aspekt (Anbau, Ernte, Lagerung), da diese Verfahren die Grundqualität und die immanente Qualität beeinflussen und, insbesondere was die Umweltauswirkungen angeht, zum Image des Endprodukts beim Verbraucher beitragen. Kontrolliert werden müssen auch die Verfahren der Ölmöhlen, die die potentielle Qualität der Oliven steigern, beeinträchtigen oder völlig zunichte machen können, sowie die Rückstände, deren Umweltauswirkungen beträchtlich sein können.

Der Olivenölsektor könnte sich so noch stärker in der Ausarbeitung und Durchführung der bestehenden Qualitätsverbesserungsprogramme engagieren, die von der Gemeinschaft mit dem Einbehalt von 1,4% der Beihilfe finanziert werden. Eine Koordinierung aller Struktur- und Umweltmaßnahmen auf lokaler Ebene wäre ebenfalls von Nutzen. Die derzeitigen Programme der Mitgliedstaaten umfassen Maßnahmen in folgenden Bereichen:

- Verbesserung der Anbaubedingungen und Schädlingsbekämpfung,
- Verbesserung der Bedingungen bei der Ernte und Verarbeitung der Oliven, der Lagerung des Öls und der Entsorgung der Rückstände,

- technische Hilfe für Anbaubetriebe und Ölmühlen, insbesondere auf dem Gebiet der Olivenölqualität und der Umweltauswirkungen,
- Einführung von "Paneltests" und Mitwirkung an Forschungsprogrammen in den Bereichen Qualität und Umwelt.

Die Verbesserung der Produktionsqualität und die Minderung der Umweltauswirkungen kommt - wenn auch unter Umständen mit Verzögerung - unmittelbar den Marktbeteiligten des Sektors zugute. Im Interesse einer größeren Effizienz der betreffenden Programme sollte daher die Gemeinschaftsfinanzierung auf 75% beschränkt und eine Beteiligung der Marktbeteiligten gefordert werden.

2.4.1.2. Zertifizierung und Sicherung der Olivenölqualität

Im Zusammenhang mit der Qualität, die der Verbraucher zu bezahlen bereit ist, spielt die Gewährleistung der Richtigkeit der auf dem Etikett ausgewiesenen Behauptungen eine große Rolle.

Für die Bekämpfung betrügerischer Etikettierungen sind die Mitgliedstaaten verantwortlich. Es könnte jedoch in Betracht gezogen werden, dass zusätzlich die beteiligten Organisationen für ihre Erzeugnisse Gewährleistungspflichten übernehmen. Darüber hinaus sollten die Organisationen der Marktbeteiligten gegen Betrugsfälle und qualitätsbeeinträchtigende Praktiken vorgehen, die den gesamten Sektor in Mitleidenschaft ziehen.

Da die Marktbeteiligten am unmittelbarsten betroffen sind, sollten sie für die Herkunftssicherung und die Zertifizierung des Qualitätsolivenöls Sorge tragen sowie etwaige Missbräuche gegebenenfalls gerichtlich verfolgen. Zu diesem Zweck müssten die Erzeuger die Qualität der gelieferten Oliven, die Mühlen die Qualität des nativen Olivenöls und des Olivenöls "extra" ebenso bescheinigen wie die Herstellungs-, Raffinations- und Abfüllungsbetriebe und die Olivenöl und Oliventresteröl extrahierenden Betriebe die Qualität ihrer Arbeit. Die Tätigkeitsprogramme würden auf einem Herkunftssicherungs- und Zertifizierungssystem beruhen, das von einem zugelassenen Gremium unter der Aufsicht des jeweiligen Mitgliedstaats kontrolliert wird. Im Rahmen dieses Systems würden folgende Aufgaben wahrgenommen:

- Erstellung von Spezifikationen mit Ermittlung und Überprüfung der kritischen Punkte nach dem HACCP-Konzept¹⁴,

¹⁴ Das HACCP-Verfahren (Hazard Analysis and Critical Control Points) umfasst folgende sieben Verfahrensschritte:

- (1) Ermittlung und Bewertung der Risiken im Herstellungsprozess;
- (2) Festlegung der zwecks Verringerung bzw. Beseitigung der Risiken zu kontrollierenden kritischen Punkte;
- (3) Festlegung der kritischen Grenzwerte, die an den kritischen Punkten einzuhalten sind;
- (4) Aufbau eines Systems zur Überwachung der kritischen Grenzwerte mittels Versuchen bzw. (nach Möglichkeit automatisierter) kontinuierlicher Beobachtung;
- (5) Festlegung der Korrekturmaßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn an den kritischen Punkten Abweichungen angezeigt werden;
- (6) Festlegung von Verfahren zur Überprüfung der Wirksamkeit des HACCP-Verfahrens;
- (7) Einrichtung einer Dokumentation über die Verfahren und Archivierung der Prüfberichte und Prüfergebnisse.

- Genehmigung der Spezifikationen durch die nationalen Behörden entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften und Überwachung ihrer Einhaltung gemäß nationalen Regelungen.

Derartige zugelassene Organisationen von Marktbeteiligten, die sich an von den Mitgliedstaaten genehmigte und überprüfte Spezifikationen halten, dürften auf dem Etikett angeben, dass das betreffende Erzeugnis herkunftsgesichert ist, und dass die Richtigkeit aller Angaben auf dem Etikett nach einem den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zulässigen Verfahren gewährleistet wird.

Die Mitwirkung der Marktbeteiligten bei der Zertifizierung und Qualitätssicherung kommt diesen natürlich unmittelbar und rasch zugute. Die Gemeinschaftsfinanzierung sollte auf 50% der Kosten beschränkt und zumindest 25% davon von den Marktbeteiligten getragen werden.

2.4.1.3. Verwaltung des Sektors und des Markts

Derzeit erfassen die Erzeugerorganisationen die Beihilfeanträge, überprüfen die Einhaltung der formalen Anforderungen und zahlen ihren Mitgliedern die entsprechenden Beträge aus.

Diese Tätigkeit wird zur Zeit auf der Grundlage der jeweiligen Erzeugung abgegolten (0,8% der Beihilfe). Sie sollte sich jedoch verstärkt nach den anfallenden Kosten und den erbrachten Leistungen je Beihilfeantrag richten.

Sobald die GIS Olivenanbau¹⁵ eingerichtet sind, werden die Erzeugerorganisationen die von ihren Mitgliedern gemeldeten Angaben geographisch zuordnen und die Anbauerklärungen entsprechend aktualisieren können.

Was die Beobachtung des Marktes angeht, so müssten die Organisationen der Marktbeteiligten bessere Informationen über die auf dem Markt herrschende Situation zur Verfügung stellen. Sie müssten objektive Angaben zu den Vorausschätzungen für das Wirtschaftsjahr, den geschätzten Erträgen der kleinen homogenen Erzeugungsgebiete und den Bestandsveränderungen auch bei den Erzeugern machen, um den Umfang der Vermarktung besser einschätzen zu können. Hierfür könnten die Erzeugerorganisationen unter eigener Verantwortung Systeme und Methoden entwickeln, die allen Beteiligten zuverlässige Ergebnisse liefern.

2.4.2. Finanzierung

Um den Olivenölsektor besser zu strukturieren und die Marktbeteiligten verstärkt einzubeziehen, könnte die Gemeinschaft ein Programmfinanzierungsinstrument einsetzen, das drei bestimmte Aufgaben erfüllt:

- a) Verwaltung des Sektors und des Marktes,
- b) Verbesserung der Produktionsqualität und Minderung der Umweltauswirkungen,

¹⁵

Das Geographische Informationssystem Olivenanbau, kurz GIS Olivenanbau genannt, wird derzeit von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 eingerichtet. Anhand von Luftaufnahmen können die von den Erzeugern im Rahmen von Beihilfeanträgen angegebenen Olivenbäume lokalisiert und gezählt werden.

c) Zertifizierung und Sicherung der Olivenölqualität.

In den Gemeinschaftsvorschriften würden die Aufgaben und Bedingungen für Programme festgelegt, die zumindest für eine Kofinanzierung der Gemeinschaft in Frage kämen. Die Marktbeteiligten, die die notwendigen Voraussetzungen erfüllen, müssten ihre Programme von den Mitgliedstaaten auswählen und genehmigen lassen.

Die Gemeinschaftsfinanzierung würde für Maßnahmen zur Verwaltung des Sektors und des Markts 100% betragen, wäre jedoch bei Programmen zur Verbesserung der Produktionsqualität auf 75% beschränkt. Hinsichtlich der Durchführung von Zertifizierungs- und Qualitätssicherungsprogrammen kämen maximal 50% der Ausgaben für eine Kofinanzierung der Gemeinschaft in Frage. Für eine eventuelle finanzielle Beteiligung der Mitgliedstaaten müsste in jedem Fall auch eine finanzielle Beteiligung der betreffenden Marktbeteiligten vorgeschrieben werden, die bei Zertifizierungs- und Qualitätssicherungsmaßnahmen mindestens 25% der Ausgaben ausmachen müsste.

Derzeit kommen einige der geplanten Maßnahmen für eine Gemeinschaftsunterstützung aus dem einbehaltenen Anteil der Erzeugungsbeihilfe in Frage. Die Verwaltung der betreffenden Mittel hängt von der tatsächlichen Olivenölproduktion ab, steht also nicht unbedingt in direktem Zusammenhang mit den anfallenden Kosten. Die Programme zur Qualitätsverbesserung werden mit den von der Beihilfe einbehaltenen 1,4%, d. h. insgesamt mit 33 Mio. EUR auf der Grundlage der Garantiemenge sowie einem etwaigen staatlichen Zuschuss in Höhe von 25% finanziert. Außerdem behalten die Erzeugerorganisationen für ihre Tätigkeit 0,8% der ihren Mitgliedern gewährten Beihilfe ein, das entspricht rund 15 Mio. EUR.

Bei Beibehaltung der derzeitigen Beihilferegelung müssten diese Rückstellungen durch die Möglichkeit ersetzt werden, dass die Mitgliedstaaten aus einem Teil ihrer Garantiemenge die betreffenden Programme finanzieren. Die auf die Erzeugungsbeihilfen anwendbare Garantiemenge würde um den entsprechenden Anteil gekürzt. Bei 3% der derzeitigen Garantiemengen beliefen sich die verfügbaren Gemeinschaftsmittel beispielsweise auf nahezu 70 Mio. EUR, womit sowohl die bestehenden angepassten Maßnahmen als auch die zunächst geplanten Maßnahmen finanziert werden könnten.

Übersicht 2

Vorschlag für die

BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN VON OLIVENÖL UND OLIVENTRESTERÖL

1) Rohe Olivenöle:

Öle, die aus der Frucht des Ölbaums ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen werden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschung, Dekantierung, Zentrifugierung und Filtrierung, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel, durch chemisch oder biochemisch wirkende Zusatzstoffe oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen werden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art.

Diese Olivenöle werden in folgende erschöpfende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

a) Natives Olivenöl extra:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

b) Natives Olivenöl:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

c) Lampantöle:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2) Raffiniertes Olivenöl:

Durch Raffinieren von rohen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3) Standard-Olivenöl:

Verschnitt von raffiniertem Olivenöl und rohen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

4) Rohes Oliventresteröl:

Durch Behandlung von Oliventrestern gewonnenes Öl oder Öl, das mit Ausnahme bestimmter festgelegter Merkmale einem Lampantöl entspricht, ausgenommen Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wird, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art; das Öl muss die sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmale besitzen.

5) Raffiniertes Oliventresteröl:

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

6) Oliventresteröle:

Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl und rohen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

OPERATIONELLE SCHLUSSFOLGERUNGEN

Die Qualitätssicherung bei Olivenöl erfordert eine zeitliche Abstimmung der Maßnahmen. Vorgeschlagen wird die Ausarbeitung einer Leitlinie, die es den verschiedenen Beteiligten ermöglichen soll, über mehrere Jahre koordiniert zu arbeiten. Die nachstehend dargestellten Maßnahmen erlauben eine schrittweise Einführung der Neuregelung, wobei bestimmte Auswirkungen ab dem Wirtschaftsjahr 2001/02 zum Tragen kämen, andere erst später. Die konkrete Durchführung der Maßnahmen könnte ab dem Wirtschaftsjahr 2003/04 erfolgen.

1. RECHTSVORSCHRIFTEN DES RATES

Die Anpassung der Rechtsvorschriften des Rates (Verordnung Nr. 136/66/EWG) ist eine rechtliche Grundvoraussetzung, von der die Vorbereitung und die Beschlüsse zu den meisten anderen geplanten Maßnahmen abhängen. Diese Anpassung beträfe zum einen die Klassifizierung der Olivenöle und Oliventresteröle, zum anderen die Organisation und die Tätigkeiten der Marktbeteiligten.

In beiden Fällen handelt es sich um Maßnahmen, bei denen vom Zeitpunkt der Beschlussfassung bis zur tatsächlichen Anwendung zwei Wirtschaftsjahre benötigt werden. Im Bereich der Klassifizierung ist diese Frist notwendig, damit der Sektor sich anpassen kann, alte Bestände abgebaut werden können, die Bestimmungen des Vertrags des IOR angeglichen und der CODEX Alimentarius und die Zollverordnungen entsprechend geändert werden können. Bei den Erzeugerorganisationen dienen die beiden Wirtschaftsjahre dazu, dass die Kommission Durchführungsbestimmungen erlässt, die Erzeuger sich zusammenschließen und Programme ausarbeiten.

Ein Beschluss des Rates bis 1. November 2001 würde die konkrete Anwendung im Wirtschaftsjahr 2003/04 ermöglichen.

1.1. Die Klassifizierung der Olivenöle und Oliventresteröle

Die Änderungen würden Folgendes betreffen:

- die von den Unternehmen des Sektors verwendete generische Bezeichnung "native Olivenöle" würde in "rohe Olivenöle" umbenannt; die Worte "insbesondere unter Temperaturbedingungen" wurden gestrichen,
- die im Einzelhandel zulässige Bezeichnung der Kategorie "Olivenöle" würde in "Standard-Olivenöle" geändert,
- der Gehalt an freien Fettsäuren von nativem Olivenöl extra würde von 1% auf 0,8% herabgesetzt, und die gewöhnlichen Olivenöle würden in die Kategorie der Lampantöle aufgenommen,
- der Gehalt an freien Fettsäuren von raffiniertem Olivenöl und raffiniertem Oliventresteröl würde von 0,5% auf 0,3% und parallel dazu der von Standard-Olivenöl und Oliventresteröl von 1,5% auf 1% gesenkt,
- die Grenze zwischen rohen Olivenölen und rohen Oliventresterölen würde nicht mehr von der Verwendung von Lösungsmitteln abhängig gemacht,

- die Verwendung von chemischen oder biochemischen Wirkstoffen bei der Extraktion von rohen Olivenölen würde verboten.

1.2. Organisation und Tätigkeiten der Marktbeteiligten

Der Rat müsste vor dem Wirtschaftsjahr 2001/02 beschließen, dass in der Beihilferegelung, die gegebenenfalls im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Fette eingeführt wird, für die Mitgliedstaaten ab dem Wirtschaftsjahr 2003/04 die Möglichkeit geschaffen wird, Mittel für die Finanzierung bzw. Kofinanzierung von Maßnahmenprogrammen in folgenden Bereichen zurückzustellen:

- a) Verwaltung des Sektors und des Markts,
- b) Verbesserung der Produktionsqualität und Minderung der Umweltauswirkungen,
- c) Zertifizierung und Sicherung der Olivenölqualität.

Außerdem müsste er schon jetzt beschließen, dass die Gemeinschaftsfinanzierung für Maßnahmen zur Verwaltung des Sektors und des Markts 100% beträgt. Bei Programmen zur Verbesserung der Produktionsqualität und Minderung der Umweltauswirkungen wäre sie auf 75%, bei Zertifizierungs- und Qualitätssicherungsprogrammen auf 50% beschränkt. Darüber hinaus unterlägen die betreffenden Marktbeteiligten einer zwingend vorgeschriebenen finanziellen Beteiligung an den von der Gemeinschaft kofinanzierten Programmen; diese Beteiligung müsste im Falle der Zertifizierungs- und Qualitätssicherungsmaßnahmen mindestens 25% der Ausgaben ausmachen.

Schließlich müsste der Rat darauf hinweisen, dass die fraglichen Programme nach einem noch festzulegenden Verfahren von nach bestimmten Kriterien zugelassenen Organisationen von Marktbeteiligten für genau definierte Tätigkeiten vorzulegen sind. Die Verfahren für die Genehmigung der Programme, die zuwendungsfähigen Tätigkeiten und die Genehmigungskriterien wären von der Kommission im Wirtschaftsjahr 2001/02 festzulegen.

2. RECHTSVORSCHRIFTEN DER KOMMISSION

Neben den in bezug auf die Organisation und die Tätigkeiten der Marktbeteiligten festzulegenden Modalitäten könnten die Rechtsvorschriften der Kommission auf der Grundlage von Artikel 35a der Verordnung Nr.°136/66/EWG folgende Punkte betreffen:

2.1. Paneltest

Aufnahme des neuen Paneltests des IOR, der von einem zugelassenen Sachverständigen durchzuführen ist, in die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91. Anfechtungen der von diesem Sachverständigen bei "nativem Olivenöl extra" und "nativem Olivenöl" festgestellten organoleptischen Merkmale müssten von drei zugelassenen Prüfergruppen bestätigt werden, um dem Anmelder gegenüber wirksam zu sein.

Der Beschluss darüber müsste rasch gefasst werden, damit die Bestimmungen des CODEX Alimentarius betreffend Olivenöl entsprechend geändert werden können.

Die effektive Anwendung eines solchen Beschlusses würde eine Anpassungszeit von einigen Monaten erfordern, um bestehenden Beständen Rechnung tragen und die notwendige Organisationsstruktur einrichten zu können.

2.2. Ursprungsbezeichnung

Verlängerung der Gültigkeitsdauer der bis zum 31. Oktober 2001 anwendbaren Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2815/98 nach dem 1. November 2001. Sollte der Ursprung allerdings nicht gemäß den derzeit geltenden Vorschriften deklariert werden, wäre der Hinweis auf den tatsächlichen Sachverhalt zwingend vorgeschrieben.

Die neuen Bestimmungen wären erst nach einigen Monaten anwendbar, um dem Sektor Gelegenheit zur Anpassung zu geben.

2.3. Nicht normgerechte Olivenöle

Aufnahme einer Bestimmung, die für den Mitgliedstaat die Möglichkeit vorsieht, unter seiner Kontrolle in bestimmten Fällen die Anpassung von Ölen zu genehmigen, die nachweislich aus Oliven gewonnen wurden, aber bei einem Kriterium die Norm nicht erfüllen.

Die Anwendung dürfte grundsätzlich unverzüglich möglich sein.

2.4. Verpflichtende Verwendung von Kleingebinden

Für die Vermarktung im Einzelhandel müssten Verpackungen von höchstens 5 Litern vorgeschrieben werden, die mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss versehen sind.

Angesichts der damit in manchen Regionen unter Umständen verbundenen Änderung der bisherigen Praxis müsste der Beschluss im Wirtschaftsjahr 2001/02 gefasst und die Anwendung ab dem Wirtschaftsjahr 2003/2004 vorgesehen werden.

2.5. Etikettierungspflichten und -verbote

Aufnahme der Verpflichtung zu einer beschreibenden Angabe der jeweiligen Olivenöl- oder Oliventresterölkategorie auf dem Etikett in die Verordnung (EG) Nr. 2815/98. Verbot der Angabe des Gehalts an freien Fettsäuren als vorgebliches Qualitätskriterium.

Die neuen Bestimmungen wären erst einige Monate nach ihrem Inkrafttreten anwendbar, um dem Sektor Gelegenheit zur Anpassung zu geben.

2.6. Normung freiwilliger Angaben

Gegebenenfalls ab dem Wirtschaftsjahr 2001/02 Aufnahme neuer Normen in die Verordnung (EG) Nr. 2815/98 betreffend die Begriffe, die für native Olivenöle extra von wirtschaftlicher Bedeutung sind (z. B. die Behauptungen "erste Kaltpressung", "fruchtig" oder die Nennung von Olivensorten).

Die Anwendbarkeitsfrist solcher neuer Normen müsste den Markterfordernissen angepasst werden.

3. WEITERE INITIATIVEN

3.1. Internationale Organisationen

- Der IOR sollte mit der Ausarbeitung eines Leitfadens für die gute Praxis bei der Olivenölgewinnung und eines Leitfadens für die gute Praxis der Ölmühlen, sonstiger Herstellungsbetriebe und Handelsunternehmen beauftragt werden, die insbesondere bei der Erstellung der Gemeinschaftsvorschriften als fachliche Referenz dienen könnten.
- Die Vorschriften des CODEX Alimentarius in Bezug auf Olivenöl müssen im Jahr 2001 überarbeitet werden. Bei dieser Gelegenheit könnte der neue Paneltest eingeführt werden, sofern die übrigen Elemente der geplanten Regelung akzeptabel sind.

3.2. Forschungstätigkeit und Sachverständigenarbeiten im Bereich Olivenölchemie

- Unverzügliche Entwicklung eines Verfahrens zur Feststellung betrügerischer Mischungen aus Olivenöl und Haselnussöl sowie Verbesserung der übrigen Verfahren,
- Entwicklung eines Verfahrens zur Feststellung desodorierte Olivenöle oder eines Tracers für Lampantöle, der gegen Raffination beständig ist,
- Ausarbeitung eines Entscheidungsschemas für die Anwendung der Analyseverfahren bei Olivenölen und Oliventresterölen,
- Entwicklung von Einrichtungen zur Kontrolle der Qualitätsparameter in den Ölmühlen.

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES RATES

**zur Änderung der Verordnung 136/66/EWG und der Verordnung (EG) Nr. 1638/98
in Bezug auf die Geltungsdauer der Beihilferegelung
und die Qualitätsstrategie für Olivenöl**

BEGRÜNDUNG

Dieser Vorschlag wird gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 des Rates vorgelegt¹⁶.

1. SACHSTAND

Im Februar 1997 hat die Kommission ein Optionspapier vorgelegt¹⁷, in dem die Probleme des Oliven- und Olivenölsektors untersucht wurden. Dieses Papier hat, insbesondere im Parlament und im Rat, eine breite Diskussion ausgelöst. Unter anderem wird dort darauf hingewiesen, dass die Produktion stärker ansteigen könnte als die Nachfrage, dass es eine Vielzahl von komplizierten und trotz des hohen Aufwands nur schwer zu kontrollierenden Beihilferegelungen gibt und dass die Statistiken in diesem Sektor lückenhaft sind.

Bei den Erzeugungsbeihilfen wurden zwei Alternativen vorgeschlagen: zum einen die Verbesserung der bestehenden Regelung auf Grundlage einer mengenbezogenen Beihilfe und zum anderen die radikalere Lösung mit einer neuen Regelung auf der Grundlage einer Ölbaumbeihilfe, die sich nach den historischen Erträgen in den betreffenden Gebieten richtet. In jedem Fall müssen Maßnahmen zur Abschaffung ineffizienter und betrugsanfälliger Verfahren und zur besseren Steuerung der Erzeugung und des Absatzes ergriffen werden.

Die erste Alternative hätte den Vorteil, die Beihilfe an den tatsächlichen Ertrag der Erzeuger zu koppeln, d. h. den Olivenanbau mittels eines bewährten Verfahrens zu fördern. Es lässt sich aber nur sehr schwer prüfen, wie viel Öl tatsächlich für diese Beihilfe in Frage kommt, insbesondere wegen der Verbringung des Öls zwischen den an der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung beteiligten Marktteilnehmern, für die je nach EG-Region unterschiedliche Strukturen bzw. Gepflogenheiten gelten.

Die zweite Alternative scheint sich leichter kontrollieren und verwalten zu lassen und den Umweltschutz besser zu fördern, da sie keine Anreize zur Intensivierung bietet. Sie würde also die Probleme entschärfen, die sich zur Zeit aufgrund der Bodenerosion und dem übermäßigen Wasserverbrauch infolge der Bewässerungsmaßnahmen entstehen. Eine Pauschalbeihilfe könnte aber insbesondere in schlechteren Erntejahren und in Randgebieten, in denen es kaum alternative Einkommensmöglichkeiten gibt, zur Aufgabe des Olivenanbaus verleiten.

Im März 1998 hat die Kommission festgestellt, dass über die Notwendigkeit einer Reform zur Realisierung von Marktgleichgewicht, Sicherung der Einkommen, Wahrung bzw. Verbesserung der Qualität sowie Organisation und Kontrolle des Sektors Übereinstimmung besteht. Sie bemerkte allerdings, dass es hinsichtlich der möglichen Erzeugungsbeihilfe noch Meinungsverschiedenheiten gab. Sie wies auf die Notwendigkeit hin, die tatsächliche Erzeugung und die damit zusammenhängenden Faktoren wie z. B. Ertrag und Anzahl der Olivenbäume besser zu ermitteln und schlug deshalb vor, die Entscheidung über die Reform zurückzustellen, bis hierfür bessere Informationen vorlägen, aber in den drei kommenden

¹⁶ ABl. L 210 vom 28.7.1998, S. 32.

¹⁷ KOM(1997) 57 endg.

Wirtschaftsjahren Maßnahmen zu ergreifen, um größere Risiken für die Marktteilnehmer und den Gemeinschaftshaushalt abzuwenden¹⁸.

Die Verordnung (EG) Nr. 1638/98, in der der Ratsbeschluss niedergelegt ist, sieht für die drei Wirtschaftsjahre 1998/99, 1999/2000 und 2000/01 die Fortführung der bisherigen Regelung vor, die aber wie folgt geändert wurde:

- eine einheitliche mengenbezogene Beihilfe ohne Unterscheidung nach Klein- oder Großerzeugern,
- die Anhebung der garantierten Höchstmenge von 1 350 000 Tonnen auf 1 777 261 Tonnen, die als garantierte einzelstaatliche Mengen auf die Mitgliedstaaten aufgeteilt werden, wobei die Beihilfe von 142,20 auf 132,25 EUR/100 kg gesenkt wurde,
- die Möglichkeit, einen Teil der garantierten einzelstaatlichen Mengen für die Gewährung von Tafeloliven-Beihilfen zu verwenden,
- die Abschaffung der Verbrauchsbeihilfen und der Interventionsankäufe.

Außerdem sieht die Ratsverordnung für den Übergangszeitraum 1998/99 bis 2000/01 Folgendes vor:

- Umstellung des Ölkatasters auf ein Geographisches Informationssystem (GIS Olivenanbau), bei dem die Anbaumeldungen der Erzeuger mittels Luftaufnahmen lokalisiert werden können,
- Ankündigung, dass nach dem 1. Mai 1998 gepflanzte Olivenbäume in der Regel ab November 2001 für eine Erzeugungsbeihilfe nicht mehr in Frage kommen,
- Aufhebung aller Bestimmungen für Beihilfen und Maßnahmen auf dem Binnenmarkt ab dem 1. November 2001 sowie die Ankündigung, dass der Rat auf Vorschlag der Kommission, der im Lauf des Jahres 2000 vorzulegen ist, über die ab dem Wirtschaftsjahr 2000/01 geltende gemeinsame Marktorganisation für Fette beschließen wird.

Im Übrigen hat sich der Rat anlässlich der Annahme der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 gegenüber der Kommission verpflichtet, die Aspekte im Zusammenhang mit der Qualitätsstrategie besonders gründlich zu prüfen. Außerdem hat er zur Kenntnis genommen, dass die Kommission die Kontrollen insbesondere auf die Erzeugungsbeihilfen ausrichten und einen Bericht über die Lage im Tafelolivensektors erstellen will.

Innerhalb von zwei Jahren nach der Einigung des Rates im Juli 1998 hat die Kommission alle geplanten Maßnahmen umgesetzt. So hat sie:

- die Statistiken über den Olivenanbau und die Olivenölerzeugung der letzten Jahre aktualisiert, eine statistische Schätzung der Flächen und des Baumbestands der Olivenhaine vorgenommen und ein gemeinsames Verfahren zur Schätzung der Erträge eingeführt,

¹⁸

KOM(1998) 171 endg.

- Arbeiten zur Umstellung der Ölkartei auf ein Geographisches Informationssystem (GIS) für den Olivenanbau eingeleitet, das sich auf neue Anbaumeldungen und die elektronische Verarbeitung der Luftaufnahmen stützt,
- die Eintragung der Neuanpflanzungen organisiert und diejenigen bestimmt, die im Rahmen der genehmigten Programme gegebenenfalls nach dem 1. November 2001 für eine Beihilfe in Frage kommen,
- die Pflichten, Verfahren und Kontrollen insbesondere in Bezug auf die Ölmühlen überarbeitet,
- die Bedingungen und Modalitäten einer Beihilfe für Tafeloliven bestimmt, die derzeit von allen Erzeugermitgliedstaaten gewährt wird,
- die Bedingungen und Modalitäten einer Beihilfe für die private Lagerhaltung geprüft,
- mit den Branchenverbänden und zahlreichen Sachverständigen umfassende Konsultationen und eingehende Diskussionen über die verschiedenen Aspekte der Qualitätsstrategie geführt.

2. MARKT UND BEIHILFEREGELUNG

Um die Auswirkungen auf den Markt und die Beihilferegulung zu bewerten, ist es vielleicht noch zu früh. Mit der Einführung der neuen Maßnahmen wurde erst im Wirtschaftsjahr 1998/99 begonnen, für das sich die Kontrollen und Beihilfezahlungen noch bis zum Oktober 2000 hinziehen. Das Wirtschaftsjahr 1999/2000 endet ebenfalls im Oktober 2000, ohne dass aber die Erzeugung schon endgültig feststeht, während die Frist für die Vorlage dieses Vorschlags bereits abläuft.

Die Schätzungen von Produktion und Produktionspotential müssen noch bestätigt werden, weil diesbezüglich immer noch Unsicherheiten bestehen. Bei den Mitgliedstaaten mit einer großen Olivenanbaufläche sind die Globalzahlen aber recht genau. Wegen der zahlreichen zu berücksichtigenden Daten sind die statistischen Schätzungen und die Angaben in den übrigen Erzeugermitgliedstaaten und in auf regionaler Ebene aber noch mit großen Ungenauigkeiten behaftet.

Die Zahl der Bäume und die Olivenanbauflächen der einzelnen Erzeuger sind erst dann bekannt, wenn die nationalen GIS für den Olivenanbau abgeschlossen sind. Dies ist aber derzeit noch nirgendwo der Fall, in einigen Ländern sind die Arbeiten dafür erst angelaufen. Das neue Verfahren zur Ertragsschätzung kam erst im Wirtschaftsjahr 1999/2000 zur Anwendung, Schlüsse konnten bisher noch nicht gezogen werden. Solche Schätzungen mögen für die wichtigsten Erzeugermitgliedstaaten interessant sein, ihre Genauigkeit auf regionaler und lokaler Ebene lässt aber zu wünschen übrig.

Die ersten Ergebnisse der neuen, ab dem Wirtschaftsjahr 1998/99 geltenden Bestimmungen zeigen, dass die Kontrolle der tatsächlich für eine Beihilfe in Frage kommenden Erzeugung in bestimmten Mitgliedstaaten weiterhin schwierig bleibt. Die finanziellen Auswirkungen der Mängel bei den Kontrollsystemen bestimmter Mitgliedstaaten auf den Gemeinschaftshaushalt hält sich im Allgemeinen wegen der garantierten einzelstaatlichen Mengen in Grenzen. Diese Mängel führen aber zu Unzufriedenheit und zu Schwierigkeiten, die sich letztendlich auch auf

den Markt niederschlagen und die gemeinsame Marktorganisation für den Sektor gefährden können. Der Sonderbericht Nr. 11/2000 des Rechnungshofs¹⁹, die Analyse der ersten Ergebnisse und die bei der Umsetzung der neuen Kontrollmaßnahmen gesammelten Erfahrungen zeigen, dass die Kommission ab dem Wirtschaftsjahr 2000/01 Anpassungen vornehmen und flankierende Maßnahmen durchführen muss. Dies gilt insbesondere für die Sanktionenregelung, deren Anwendung erleichtert werden muss, sowie die Regelung für die Vorschüsse auf Beihilfen, um Wiedereinziehungen der Mittel zu vermeiden.

Zur Kontrolle der mengenbezogenen Beihilfen muss auch die Tätigkeit der Mühlen berücksichtigt werden. Außerdem muss die Erzeugung der Mühlen mit dem Olivenerzeugungspotential einerseits und den Olivenölbeständen der von den Mühlen belieferten Marktteilnehmer andererseits abgeglichen werden.

Die jeweilige Bedeutung dieser drei Kontrollebenen (Mühlen, Olivenanbauflächen und Abnehmer) ist abhängig von der Größe der betreffenden Mühle und ihrer Vermarktungstätigkeit. In jedem Fall wäre es sinnvoll, zumindest die Zahl der für eine bestimmte Erzeugung abgeernteten Olivenbäume zu kennen. Eine genaue und zuverlässige Kenntnis dieser Zahlen ist nur mit einem GIS für Olivenbäume möglich.

Was den Markt für Olivenöl anbelangt, so war die Erzeugungsmenge in den Wirtschaftsjahren 1998/99 und 1999/2000 mit 1 900 000 Tonnen, einschließlich 8% Oliventresteröl, sehr hoch. Spanien und Italien hatten abwechselnd jeweils geringe und durchschnittliche bis gute Ernten. Die in der Gemeinschaft erzeugte Menge blieb zwar weit hinter der Rekordernte des Wirtschaftsjahres 1997/98 zurück, könnte aber mit der zunehmenden Intensivierung und der Ertragsreife der neuen Anpflanzungen noch ansteigen. Dank der Absatzförderungsmaßnahmen ist in der Gemeinschaft ein hoher und in den Drittländern ein steigender Verbrauch zu verzeichnen, so dass die Ausfuhr auch ohne die Ausfuhrerstattungen Rekordhöhe erreichte.

Nach der außergewöhnlich guten Ernte im Wirtschaftsjahr 1997/98 haben sich die Preise zunächst wieder erholt, sind aber dann ab Herbst 1999 unter dem Einfluss der unerwartet hohen Erzeugung allmählich wieder zurückgegangen. Am Ende des Haushaltsjahres haben die Aussichten auf eine sehr gute spanische Ernte im Wirtschaftsjahr 2000/01 die Preise wieder auf das niedrige Niveau von 1997/98 sinken lassen. Die Schwelle für die Auslösung der Beihilfe zur privaten Lagerhaltung wurde dabei aber nur sehr kurze Zeit erreicht, so dass eine solche Stützungsmaßnahme nicht notwendig war.

Für das Wirtschaftsjahr 1998/99, das einzige, für das bereits endgültige Ergebnisse vorliegen, waren die Beihilfebeträge je 100 kg Olivenöl aufgrund des Mechanismus der garantierten einzelstaatlichen Mengen höher als für die beiden vorangegangenen Wirtschaftsjahre. Es waren – mit Ausnahme der extrem trockenen Jahre 1994/95 und 1995/96 – die höchsten Beträge, die in den letzten zehn Jahren für alle Mitgliedstaaten gezahlt wurden.

Inzwischen haben alle Erzeugermitgliedstaaten beschlossen, die für Olivenöl festgesetzte Beihilfe auch für eine entsprechende Menge verarbeitete Tafeloliven zu gewähren. Im Wirtschaftsjahr 1998/99 haben Spanien, Griechenland und Portugal eine solche Beihilfe gewährt; ihre Auswirkungen auf die Einnahmen der Erzeuger und die Investitionen in dem Sektor lassen sich aber noch nicht beurteilen. Im Wirtschaftsjahr 1999/2000 hat Frankreich

¹⁹

ABl. C 215 vom 23.7.2000, S. 1.

und im Wirtschaftsjahr 2000/01 Italien diese Beihilfe eingeführt. Die Kommission muss den Sektor also noch einige Zeit beobachten, um den zugesagten Bericht anfertigen zu können.

Unter diesen Umständen lassen sich für die Beihilferegulung folgende Schlüsse ziehen: Zum einen haben die 1998 vom Rat beschlossenen Maßnahmen die Lage im Sektor verbessert, ohne jedoch alle Probleme zu lösen. Die beiden Alternativen für eine künftige Beihilferegulung bleiben weiterhin aktuell, ohne dass aber genügend Daten für die Wahl einer dieser Alternativen vorliegen. Insbesondere wäre für eine mengenbezogene Olivenölbeihilfe eine wirksame Kontrolle der Produktion erforderlich; diese ist aber in der gesamten EG noch nicht zufriedenstellend. Eine pauschale Ölbaumbeihilfe bzw. eine flächenbezogene Beihilfe erfordert genaue Daten über die Bäume bzw. die Anbaufläche der einzelnen Erzeuger, und solche Daten sind noch nicht verfügbar.

Für beide Alternativen ist das GIS für den Olivenanbau von entscheidender Bedeutung: Für die mengenbezogene Beihilfe ist das GIS ein äußerst nützliches Kontrollinstrument und für die Pauschalbeihilfe ist es völlig unverzichtbar. Auch für eine wirksame Kontrolle der nach dem 1. Mai 1998 angelegten Anpflanzungen, für die bereits beschlossen wurde, keine Beihilfe zu gewähren, ist das GIS erforderlich.

Daher hält es die Kommission sowohl in Bezug auf den Markt als auch die Beihilfen für notwendig, die Kontrollen zu verschärfen, die seit 1998 laufenden Untersuchungen zu verstärken und die Analysen des Sektors allmählich durch die neu gewonnenen Daten und Ergebnisse zu ergänzen. Dabei können die jeweiligen Vorteile der Alternativen für die Beihilferegulung unter dem Gesichtspunkt realistischer, sofort umsetzbarer und wirksamer Möglichkeiten für neue Bestimmungen zur entscheidenden Verbesserung der Kontrollen bewertet werden. Auf diese Weise könnten auch die Umweltauswirkungen des Olivenanbaus gezielter angegangen werden.

Die Kommission schlägt dem Rat vor, die derzeitige Regelung um zwei weitere Wirtschaftsjahre zu verlängern. Dadurch würde die Abschaffung der Beihilfen und der Maßnahmen auf dem Binnenmarkt vom 1. November 2001 auf den 1. November 2003 verschoben. 2002 müsste der Rat dann auf Vorschlag der Kommission über die ab 1. November 2003 geltende gemeinsame Marktorganisation für Fette entscheiden.

Ohne der künftigen Beihilferegulung vorzugreifen, schlägt die Kommission dem Rat außerdem vor, bereits jetzt zu erklären, dass diese Regelung mittels eines voll funktionsfähigen GIS für Olivenbäume kontrolliert werden muss. So würde die Beihilfe ab dem 1. November 2003 nur noch für Olivenbäume bzw. Olivenöl gewährt, die von Olivenhainen stammen, die in einem nachweislich funktionsfähigen GIS für Olivenbäume erfasst sind.

3. QUALITÄTSSTRATEGIE

Bei den Arbeiten zur Qualitätsstrategie für Olivenöl konnten die zahlreichen, häufig miteinander verknüpften Probleme geklärt werden, die bei der Erzeugung von Oliven und Olivenöl, der Verpackung und der Aufmachung der vermarkteten Erzeugnisse auftreten. Sie betreffen die Einstufung des Olivenöls, die Ettikettierungsvorschriften, die Kontrollen und die Organisation der Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung, die im weitesten Sinn auch Umweltaspekte einbeziehen. Diese Schwierigkeiten wirken sich störend auf den Markt aus, da es in den verschiedenen Olivenölkategorien sehr große Preisunterschiede gibt, ohne dass

immer ein erkennbarer Zusammenhang mit den vom Verbraucher erwarteten Qualitätsmerkmalen besteht.

Die zu ergreifenden Maßnahmen sind weitgehend unabhängig von der künftigen Beihilferegulierung und betreffen häufig sehr spezielle technische Aspekte. Sie müssen im Rahmen einer mehrjährigen Programmstrategie entworfen werden, da häufig Wechselwirkungen zwischen den Entscheidungen und Ergebnissen auftreten, insbesondere in Bezug auf den Absatz und die Anpassung der agroindustriellen Verfahren, die noch den alten Rechtsvorschriften entsprechen, oder die Entwicklung der Branchenverbände, der Forschung und der Technik. Sie erfordern eine Regelung durch den Rat und die Kommission, aber auch Maßnahmen auf der Ebene des Internationalen Olivenölrats, der Forschungseinrichtungen und der Branchenverbände.

Der allgemeinen Ausrichtung für eine einheitliche Strategie muss ein wohl durchdachter, globaler Ansatz zu Grunde liegen. Die Kommission übermittelt dem Rat und dem Parlament zusammen mit dem vorliegenden Verordnungsvorschlag einen Bericht über die Qualitätsstrategie für Olivenöl. Dieser Bericht geht auf die Ergebnisse der diesbezüglichen Analysen und die vorgeschlagenen Leitlinien für die einzelnen Entscheidungs- und Handlungsebenen ein. Die darin enthaltenen Vorschläge für die Einstufung von Olivenöl und die Organisation der Tätigkeit der Marktteilnehmer wurden im Verordnungsvorschlag berücksichtigt.

Die Einstufung von Olivenöl findet sich im Anhang der Verordnung 136/66/EWG unter dem Titel: „Bezeichnungen und Definitionen für Olivenöl und Oliventresteröl nach Artikel 35“. In den Leitlinien des Berichts zur Qualitätsstrategie wird vorgeschlagen, die Einstufung in Bezug auf zwei grundlegende und einige eher technische Aspekte zu ändern.

Einer der wichtigsten Aspekte ist der technische Fortschritt, der es erlaubt, mehr Olivenöl mit einem geringen Gehalt an Fettsäuren gewinnen. So machten früher natives Olivenöl und natives Olivenöl extra mit einem Gehalt an freien Fettsäuren von weniger als 2%, kaum 50% des direkt von Oliven gewonnenen Öls aus, heute sind es dagegen beinahe 70%. Ein geringer Fettsäuregehalt ist zwar kein absolutes Qualitätskriterium, aber bei einer bestimmten Olivensorte bzw. Olivenölkategorie zweifelsohne ein auf dem Markt anerkanntes Qualitätsmerkmal. Es wird vorgeschlagen, bei den Grenzwerten für den Säuregehalt der verschiedenen Olivenöl- und Oliventresterölkategorien dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

Ein zweiter wichtiger Aspekt ist die Verwendung von Gattungsbezeichnungen zur Kennzeichnung bestimmter Kategorien von Olivenöl. Wichtigstes Problem in diesem Zusammenhang ist die obligatorische Bezeichnung „Olivenöl“ für den Verschnitt von raffiniertem mit nativem Olivenöl. Die Verbraucher werden durch diese Mehrdeutigkeit in gewissem Maße getäuscht, denn diese hat zur Folge, dass die Verbraucher statt zu nativem Olivenöl zu einer anderen Olivenölsorte greifen. Die Bezeichnung der jeweiligen Olivenölkategorie muss wahrheitsgemäß sein, ohne dass seine dietätischen Vorzüge abgewertet werden. Im übrigen steht die derzeit verwendete Bezeichnung „natives Olivenöl“ für eine bestimmte Kategorie, die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden muss, sowie für alle Olivenölkategorien, die direkt aus Oliven gewonnen wurden. Es wird vorgeschlagen, diese Öle in den Verordnungen und im Großhandel unter der Bezeichnung „rohes Olivenöl“ zusammenzufassen. Für den Verbraucher würde sich dadurch nichts ändern.

Zu den anderen Vorschlägen für die Einstufung von Olivenöl zählt der Ausschluss von chemischen oder biochemischen Extraktionsmitteln und die Ausdehnung der Kategorie „Rohes Oliventresteröl“ auf bestimmte mechanisch gewonnene Olivenöle.

Um den Marktteilnehmern Anreize für die Qualitätssicherung und -verbesserung zu bieten, wird vorgeschlagen, dass sich die Gemeinschaft an Aktionsprogrammen der zugelassenen Organisationen beteiligt. Der EAGFL würde sich an den Beihilfen der Erzeugermitgliedstaaten für entsprechende Maßnahmen der Marktteilnehmer beteiligen. Diese Maßnahmen würden die Verbesserung, die Zertifizierung und die Qualitätssicherung von Olivenöl betreffen, aber auch einen Teil der derzeitigen Aktivitäten der Erzeugerorganisationen im Zusammenhang mit der Verwaltung des Olivenölsektors und -markts umfassen.

Die Zeit für die Erarbeitung der Einzelbestimmungen einer solchen Regelung, insbesondere der Bedingungen für die Zulassung der Organisationen der Marktteilnehmer und der Auswahlkriterien für die vorgeschlagenen Aktionen, verlängert sich um die Zeit, die die Marktteilnehmer für die eigene Organisation und die Vorbereitung ihrer Programme zur Bewertung und Auswahl durch die Mitgliedstaaten benötigen. Insgesamt wären von der Entscheidung über die Grundlagen der Regelung bis zur praktischen Umsetzung etwa zwei Jahre anzusetzen.

In Bezug auf die Qualitätsstrategie schlägt die Kommission daher vor, dass der Rat bereits jetzt über die notwendigen Anpassungen bei der Einstufung von Oliven- und Oliventresteröl beschließt und die Grundsätze festlegt, an denen sich die Anreize für die Organisationen der Marktteilnehmer zur Durchführung bestimmter Aktionsprogramme ausrichten sollen. Diese Ratsbeschlüsse sind eine Voraussetzung für die Erarbeitung genauerer Kommissionsvorschriften und für die Einleitung der abgestimmten Maßnahmen und Aktionen im Sektor; es sind aber etwa zwei Jahre erforderlich, bis sie voll zur Anwendung kommen können. Was die Organisationen der Marktteilnehmer anbelangt, so sollte der Rat bereits jetzt mitteilen, ob er die Mitgliedstaaten ermächtigt, einen Teil der Finanzmittel für die gegebenenfalls ab dem 1. November 2003 anwendbaren Beihilfen für die zumindest teilweise Finanzierung einige ihrer Aktionen zu verwenden.

Alle vorgeschlagenen Maßnahmen betreffen die Haushaltsentwürfe für 2003 und 2004 und verursachen keine zusätzlichen Ausgaben. Sie sind dem umfassenden Ziel einer einheitlichen Anwendung der Gemeinsamen Agrarpolitik zuzuordnen und liegen ausschließlich in der Zuständigkeit der Gemeinschaft. Wegen der damit verbundenen Änderung bestehender Ratsverordnungen ist hierfür eine Ratsverordnung erforderlich.

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES RATES

**zur Änderung der Verordnung Nr. 136/66/EWG und der Verordnung (EG) Nr. 1638/98,
in Bezug auf die Geltungsdauer der Beihilferegelung
und die Qualitätsstrategie für Olivenöl**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission²⁰,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments²¹,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses²²,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen²³,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 des Rates vom 20. Juli 1998 zur Änderung der Verordnung Nr. 136/66/EWG über die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Fette²⁴ wurden Maßnahmen für die drei Wirtschaftsjahre 1998/99, 1999/2000 und 2000/01 eingeführt. Diese drei Wirtschaftsjahre sollten der Kommission die Möglichkeit geben, die erforderlichen Informationen zur Erstellung eines Vorschlags für den Rat zur Reform der gemeinsamen Marktorganisation der genannten Märkte im Laufe des Jahres 2000 zu sammeln. Es scheint, dass die durch diese Verordnung eingeführten Maßnahmen zu gewissen Verbesserungen der gemeinsamen Marktorganisation geführt haben. Die Informationen, die in den beiden ersten Wirtschaftsjahren gesammelt wurden, reichen aber nicht aus, so dass die Kommission keine fundierten und endgültigen Schlussfolgerungen über die ab dem 1. November 2001 geltende gemeinsame Marktorganisation für Fette ziehen kann.
- (2) Damit alle Ergebnisse der ab dem Wirtschaftsjahr 1998/99 durchgeführten Maßnahmen gesammelt und die Informationen und Analysen dieses Sektors ergänzt werden können, müssen die geltenden Vorschriften, insbesondere die Vorschriften der Verordnung Nr. 136/66/EWG vom 22. September 1966 über die Errichtung einer

²⁰ ABl. C vom , S. .

²¹ ABl. C vom , S. .

²² ABl. C vom , S. .

²³ ABl. C vom , S. .

²⁴ ABl. L 210 vom 28.7.1998, S. 32.

gemeinsamen Marktorganisation für Fette²⁵ bis zum Ende des Wirtschaftsjahres 2002/03 verlängert werden.

- (3) Das Kontrollsystem für die Erzeugungsbeihilfe hängt zum großen Teil vom reibungslosen Funktionieren des Geographischen Informationssystems (GIS) gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 ab. Dieses GIS ist auch für bestimmte Alternativen, die für eine künftige Regelung zu prüfen wären, unerlässlich und für andere Alternativen zumindest nützlich. Deshalb ist bereits jetzt, ungeachtet der Ausgestaltung der zukünftigen Beihilferegelung, festzulegen, dass diese Regelung ab dem 1. November 2003 nur für die Olivenbäume gilt, die in einem nachweislich funktionsfähigen GIS eingetragen sind.
- (4) Die Entwicklungen auf dem Olivenölmarkt zeigen, dass eine einheitliche Strategie zur Qualitätsverbesserung im weitesten Sinn notwendig ist, die auch die Umweltauswirkungen berücksichtigt und insbesondere Anreize für die Organisation und für die Aktivitäten der Marktteilnehmer sowie Anpassungen bei der Einstufung von Oliven- und Oliventresteröl umfasst.
- (5) Für das reibungslose Funktionieren des Sektors sollte zum einen eine Regelung vorgesehen werden, die den anerkannten Organisationen der Marktteilnehmer Anreize bietet, Programme zur Qualitätsverbesserung und -bescheinigung durchzuführen sowie den Olivenölsektor und -markt zu verwalten. Für die Erarbeitung der genauen Vorschriften der künftigen Regelung, die Gründung der betreffenden Organisationen, die Erarbeitung der betreffenden Programme, ihre Bewertung und ihre Genehmigung durch die Mitgliedstaaten sind etwa zwei Jahre notwendig. Daher sollten bereits jetzt die Grundlagen für die ab 1. November 2003 vorgesehene Regelung geschaffen werden, damit die konkreten Aktionen so bald wie möglich umgesetzt werden können.
- (6) Die Bezeichnungen und Definitionen von Oliven- und Oliventresteröl sind teilweise unbefriedigend und können Verbraucher und Marktteilnehmer gleichermaßen irreführen. Daraus ergeben sich Marktstörungen. Dies sollte durch neue Bezeichnungen und Definitionen und durch Ersetzung des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG verhindert werden.
- (7) Die Bezeichnung „natives Olivenöl“ gilt für alle Öle, die gemäß Nummer 1 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG direkt von der Frucht des Ölbaums gewonnen wurden, sowie die Kategorie gemäß Nummer 1 Buchstabe b. Um Verwechslungen zu vermeiden, sollten alle Kategorien der Nummer 1 unter der Bezeichnung „rohes Olivenöl“ geführt und die Bezeichnung „natives Olivenöl“ für das tatsächlich unter Buchstabe b vorgesehene Olivenöl verwendet werden. Da die Bezeichnung „rohes Olivenöl“ im Einzelhandel nicht verwendet wird, dürften die Verbraucher von dieser Änderung nicht betroffen sein.
- (8) Damit die Naturbelassenheit von rohem Olivenöl erhalten bleibt, ist der Einsatz von chemischen oder biochemischen Extraktionsmitteln bei diesem Öl auszuschließen.
- (9) Durch die Fortschritte in der Erzeugung und in den Mühlen hat der Anteil der Kategorien „natives Olivenöl“ und „natives Olivenöl extra“ gegenüber den Kategorien „gewöhnliches Olivenöl“ bzw. „Lampantöl“ immer stärker zugenommen. Damit

²⁵

ABl. L 172 vom 30.9.1966, S. 3025/66, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2702/1999 (ABl. L 327 vom 21.12.1999, S. 7).

dieser Entwicklung bei der Einstufung von rohem Olivenöl Rechnung getragen wird und diese Fortschritte auch den Verbrauchern zugute kommen, sollte der höchstzulässige Gehalt an Fettsäuren bei nativem Olivenöl extra gesenkt, die Kategorie „gewöhnliches natives Olivenöl“ gestrichen und diese der Kategorie Lampantöl zugeordnet werden.

- (10) Die Gattungsbezeichnung „Olivenöl“ wird derzeit verwendet, um die Kategorie Olivenöl gemäß Punkt 3 des Anhangs der Verordnung Nr. 136/66/EWG zu bezeichnen, einem Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit nativen Olivenöl, ausgenommen Lampantöl. Dies führt zu Verwechslungen, die einen unkundigen Verbraucher irreführen und zu Marktstörungen führen können. Daher sollten Verschnitte besonders gekennzeichnet werden, ohne dass diese Kategorie, deren Merkmale von vielen Verbrauchern geschätzt werden, abgewertet wird.
- (11) Aufgrund der Fortschritte in der Raffinationsindustrie kann die Definition für raffiniertes Olivenöl in Bezug auf den höchstzulässigen Säuregehalt geändert werden.
- (12) Die Definition für Oliventresteröl muss mechanisch gewonnene Öle einschließen, die – mit Ausnahme bestimmter Merkmale – Lampantöl entsprechen, da diese Öle die typischen Merkmale von rohem Oliventresteröl aufweisen.
- (13) Es ist ein Übergangszeitraum vorzusehen, damit sich der Sektor auf die neuen Bezeichnungen und Definitionen einstellen kann.
- (14) Da es sich bei den Maßnahmen zur Durchführung des Verordnung 136/66/EWG um Verwaltungsmaßnahmen im Sinne von Artikel 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rats vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse²⁶ handelt, sind die Maßnahmen nach dem Verfahren von Artikel 4 des genannten Beschlusses zu erlassen.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung Nr. 136/66/EWG wird wie folgt geändert:

- 1) In Artikel 4 Absatz 2 wird die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt.
- 2) Artikel 5 wird wie folgt geändert:
 - a) in Absatz 2 wird die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt;
 - b) in Absatz 9 Unterabsatz 2 wird die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt.

²⁶

ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

- 3) In Artikel 20d Absatz 1 Unterabsatz 2 wird die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt.
- 4) Artikel 37 wird aufgehoben.
- 5) Artikel 38 erhält folgende Fassung:

« Artikel 38

1. Die Kommission wird von einem Ausschuss, dem Verwaltungsausschuss für Fette, unterstützt, der sich aus Vertretern der Mitgliedstaaten zusammensetzt und in dem der Vertreter der Kommission den Vorsitz führt.
 2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so ist das Verwaltungsverfahren nach Artikel 4 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 7 Absatz 3 anzuwenden.
 3. Der in Artikel 4 Absatz 3 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Zeitraum wird auf einen Monat festgesetzt.“
- 6) Der Anhang wird durch den Anhang dieser Verordnung ersetzt.

Artikel 2

Die Verordnung (EG) Nr. 1638/98 wird wie folgt geändert:

- 1) Artikel 2 erhält folgende Fassung:
 - a) in Absatz 1 Unterabsatz 1 wird die Angabe „den Wirtschaftsjahren 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „den Wirtschaftsjahren 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt;
 - b) in Absatz 2 Unterabsatz 2 wird die Angabe „den Wirtschaftsjahren von 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „den Wirtschaftsjahren von 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt;
 - c) in Absatz 4 wird die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2000/01“ durch die Angabe „die Wirtschaftsjahre 1998/99 bis 2002/03“ ersetzt.
- 2) Nach Artikel 2 wird folgender Artikel 2a eingefügt:

„Artikel 2a

Die Olivenbäume und die betreffenden Flächen, deren Vorhandensein nicht mittels eines geographischen Informationssystem gemäß Artikel 2 dieser Verordnung nachgewiesen wird, sowie deren Ölertrag können bei der Erzeugungsbeihilfe für Olivenöl im Rahmen der ab 1. November 2003 geltenden gemeinsamen Marktorganisation für Fette nicht berücksichtigt werden.“

3) In Artikel 3 Absatz 2 wird die Angabe „des Jahres 2000“ durch die Angabe „des Jahres 2002“ und das Datum „1. November 2001“ durch das Datum „1. November 2003“ ersetzt.

4) Nach Artikel 4 wird folgender Artikel 4a eingefügt:

„Artikel 4a

1. Im Rahmen der ab 1. November 2003 geltenden gemeinsamen Marktorganisation für Fette können die Olivenöl erzeugenden Mitgliedstaaten im Rahmen bestimmter, von der Kommission nach dem Verwaltungsverfahren gemäß Artikel 4 des Beschlusses 1999/468/EWG festzusetzender Höchstgrenzen einen Teil der gegebenenfalls für die Olivenölherzeuger vorgesehenen Beihilfen einbehalten, um die Gemeinschaftsfinanzierung der Aktionsprogramme der anerkannten Organisationen der Marktteilnehmer oder ihrer Vereinigungen in folgenden Bereichen zu finanzieren:

- a) Verwaltung des Olivenölsektors und –markts,
- b) Verbesserung der Qualität und der Umweltauswirkungen der Erzeugung,
- c) Zertifizierung und Schutz der Qualität des Olivenöls.

2. Im Rahmen der festgesetzten Höchstgrenzen fördert die Gemeinschaft die Aktionsprogramme gemäß Absatz 1 mit demselben Betrag, den der betreffende Mitgliedstaat hierfür aufwendet. Die Finanzierung durch die Gemeinschaft beträgt bei Maßnahmen gemäß Buchstabe a höchstens 100%, bei Maßnahmen gemäß Buchstabe b höchstens 75% und bei Maßnahmen gemäß Buchstabe c höchstens 50% der förderfähigen Kosten der Programme.

Die Finanzierung des Restbetrags erfolgt durch die Mitgliedstaaten unter Berücksichtigung der finanziellen Beteiligung der Marktteilnehmer, die bei den Maßnahmen gemäß Absatz 1 Buchstaben b und c verpflichtend ist und bei den Maßnahmen gemäß Buchstabe c mindestens 25% beträgt.

3. Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 38 der Verordnung Nr. 136/66/EWG Folgendes fest:

- a) die Bedingungen für die Zulassung der Organisationen der Marktteilnehmer oder ihrer Vereinigungen;
- b) die in Frage kommenden Aktionen für die Programme gemäß Absatz 1;
- c) die Verfahren für die Genehmigung der Programme durch die Mitgliedstaaten;
- d) die Kontroll- und Sanktionsmaßnahmen;
- e) die sonstigen gegebenenfalls für die zügige Umsetzung dieser Programme ab dem 1. November 2003 notwendigen Modalitäten.“

5) In Artikel 5 Absatz 1 wird das Datum „1. November 2001“ durch das Datum „1. November 2003“ ersetzt.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem 1. November 2001. Artikel 1 Absatz 6 gilt jedoch ab dem 1. November 2003.

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

Geschehen zu Brüssel am

*Im Namen des Rates
Der Präsident*

ANHANG

ANHANG

BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN

FÜR OLIVENÖL UND OLIVENTRESTERÖL NACH ARTIKEL 35

1. ROHE OLIVENÖLE

Öle, die aus der Frucht des Olivenbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen wurden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel, durch chemische oder biochemische Hilfsmittel oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art.

Diese Öle werden in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

a) Natives Olivenöl extra:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

b) Natives Olivenöl:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

c) Lampantöl:

Rohes Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2. RAFFINIERTES OLIVENÖL

Durch Raffinieren von rohen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3. STANDARD-OLIVENÖL

Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit rohen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

4. ROHES OLIVETRESTERÖL

Olivenöl, das durch Behandlung von Oliventrester mit Lösungsmitteln gewonnen wurde, oder das, mit Ausnahme bestimmter Merkmale, Lampantöl entspricht, mit Ausnahme von durch Wiederveresterungsverfahren gewonnene oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnene Öle und mit den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

5. REFFINIERTES OLIVENTRESTERÖL

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

6. OLIVENTRESTERÖL

Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit rohen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.“

FINANZBOGEN				
1. HAUSHALTSLINIE: B1-121			MITTELANSATZ: 2 336 Mio. EUR (HE)	
2. BEZEICHNUNG DES VORHABENS: Verordnungen Nr. 136/66/EWG und (EG) Nr. 1638/98 des Rates in Bezug auf die Geltungsdauer der Beihilferegulung und die Qualitätsstrategie für Olivenöl.				
3. RECHTSGRUNDLAGE: Artikel 37 EG-Vertrag				
4. ZIELE DES VORHABENS: Verlängerung der geltenden Übergangsmaßnahmen um zwei weitere Wirtschaftsjahre (2001/02 und 2002/03).				
5. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN	12-MONATS- ZEITRAUM (Mio. EUR)	LAUFENDES HAUSHALTS- JAHR [2000] (Mio EUR)	KOMMENDES HAUSHALTS- JAHR [2001] (Mio. EUR)	
5.0 AUSGABEN ZULASTEN DES - EG-HAUSHALTS (INTERVENTIONEN) -	-	-	-	
5.1 EINNAHMEN - EIGENE MITTEL DER EG (ABSCHÖPFUNGEN/ZÖLLE) - IM NATIONALEN BEREICH	-	-	-	
	2002	2003	2004	2005
5.0.1 VORAUSSCHAU AUSGABEN	-	-	entfällt	entfällt
5.1.1 VORAUSSCHAU EINNAHMEN	-	-	-	-
5.2 BERECHNUNGSWEISE:				
6.0 FINANZIERUNG IM LAUFENDEN HAUSHALT IST MÖGLICH DURCH IM BETREFFENDEN KAPITEL VORHANDENE MITTEL				JA
6.1 FINANZIERUNG IST MÖGLICH DURCH ÜBERTRAGUNG VON KAPITEL ZU KAPITEL IM LAUFENDEN HAUSHALTSJAHR				
6.2 NOTWENDIGKEIT EINES NACHTRAGSHAUSHALTS				
6.3 ERFORDERLICHE MITTEL SIND IN DIE KÜNFTIGEN HAUSHÄLTE EINZUSETZEN				JA
ANMERKUNGEN: Die Verlängerung der Übergangsregelung um zwei weitere Wirtschaftsjahre hat keinen Einfluss auf die Berechnungsweise und somit auch keine finanziellen Auswirkungen auf die derzeitige Lage.				

09.03.01

Beschluss
des Bundesrates

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat und das Europäische Parlament über die Qualitätssicherung bei Olivenöl

Vorschlag einer Verordnung des Rates zur Änderung der Verordnung 136/66/EWG und der Verordnung (EG) Nr. 1638/98 in Bezug auf die Geltungsdauer der Beihilferegelung und die Qualitätsstrategie für Olivenöl

KOM (2000) 855 endg.; Ratsdok. 5213/01

Der Bundesrat hat gemäß §§ 3 und 5 EUZBLG von der Vorlage Kenntnis genommen.

Der Beschluss ist gemäß § 35 GO BR gefasst worden.