

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1750/2004****z dnia 8 października 2004 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1019/2002 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady nr 136/66/EWG z dnia 22 września 1966 r. w sprawie ustanowienia wspólnej organizacji rynku w sektorze olejów i tłuszczów<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 35a,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 5 lit. c) rozporządzenia Komisji (WE) nr 1019/2002<sup>(2)</sup>, oznaczenia właściwości organoleptycznych mogą znajdować się na etykietach tylko w przypadku, gdy opierają się na wynikach metody analizy przewidzianej w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy<sup>(3)</sup>.

(2) Zgodnie z art. 2 ust. 1 dziesiąte tiret rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, ocena właściwości organoleptycznych przeprowadzana jest za pomocą metody opisanej w załączniku XII wspomnianego rozporządzenia. Wykorzystane mogą być jedynie pozytywne właściwości opisane we wspomnianym załączniku. Okazuje się jednak, że z powodu ograniczonej liczby właściwości organoleptycznych wyszczególnionych we wspomnianym załączniku XII, operatorzy mają trudności z opisem właściwości organoleptycznych na etykietach swojej oliwy z oliwek.

(3) Zważywszy, że w chwili obecnej nie istnieje obiektywna metoda weryfikacji niektórych podnoszących wartość właściwości organoleptycznych oliw z oliwek z pierwszego tłoczenia, związanych ze smakiem, zapachem lub kolorem, opis tych właściwości nie może znajdować się na etykietach. Ponadto, pozytywne właściwości organo-

leptyczne przewidziane aktualnie w załączniku XII rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 nie pozwalają ustalić w wyczerpującym stopniu ogromnej różnorodności gatunkowej oraz smakowej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

(4) Zważywszy, że nadal trwają prace, rozpoczęte przez podmiot międzynarodowy, nad znalezieniem nowych metod oceny organoleptycznej umożliwiających poszerzenie gamy pozytywnych cech oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz, że prace te mogą trwać dłużej niż przewidywano w 2003 r., należy określić nowy termin wystarczający dla wdrożenia tych metod. Należy zatem przesunąć datę wejścia w życie art. 5 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1019/2002 na termin późniejszy. Data 1 lipca 2006 r., jako data wejścia w życie tego artykułu odpowiada dacie rozpoczęcia roku gospodarczego 2006/2007.

(5) W konsekwencji, konieczna jest zmiana rozporządzenia (WE) nr 1019/2002.

(6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Olejów i Tłuszczów,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W art. 12 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1019/2002 trzeci akapit otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 5 lit. c) ma zastosowanie od 1 lipca 2006 r.”

**Artykuł 2**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

<sup>(1)</sup> Dz.U. 172 z 30.9.1966, str. 3025/66. Rozporządzenie zmienione ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 865/2004 (Dz.U. L 161 z 30.4.2004, str. 97).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 155 z 14.6.2002, str. 27. Rozporządzenie zmienione ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 406/2004 (Dz.U. L 67 z 5.3.2004, str. 10).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 248 z 5.9.1991, str. 1. Rozporządzenie zmienione ostatnio rozporządzeniem (WE) nr 1989/2003 (Dz.U. L 295 z 13.11.2003, str. 57).

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 8 października 2004 r.

*W imieniu Komisji*  
Franz FISCHLER  
Członek Komisji

---