

2. Für die Begriffsbestimmung und Abgrenzung der Erzeugnisse sind die Vorschriften des Gemeinsamen Zolltarifs der Europäischen Gemeinschaften vom 23. Juli 1987 (ABI. EG Nr. L 256 vom 7. September 1987, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

### Anlage 2

zu vorstehender Durchführungsverordnung

#### **Bezeichnungen und Definitionen für Olivenöl und Oliventresteröl gemäß**

##### § 15

1. Native Olivenöle: Öle, die aus der Frucht des Olivenbaumes allein durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, insbesondere Temperaturbedingungen gewonnen werden, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschung, Dekantierung, Zentrifugierung und Filtrierung, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel oder Wiederveresterungsverfahren gewonnen werden, sowie jede Mischung mit ölen anderer Art

Native Olivenöle werden in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

- natives Olivenöl extra: natives Olivenöl von einwandfreiem Geschmack, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 1 g je 100 g beträgt,
- natives Olivenöl (die Bezeichnung „fein“ ist auf der Erzeugungs- und Großhandelsstufe zulässig): natives Olivenöl von einwandfreiem Geschmack, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 2 g je 100 g beträgt,
- gewöhnliches natives Olivenöl: natives Olivenöl von gutem Geschmack, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 3,3 g je 100 g beträgt,
- Lampantöl: natives Olivenöl von unangenehmem Geschmack oder natives Olivenöl, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, mehr als 3,3 g je 100 g beträgt.

- Raffiniertes Olivenöl: durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 0,5 g je 100 g beträgt
- Olivenöl: Verschnitt von raffiniertem Olivenöl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 1,5 g je 100 g beträgt
- Rohes Oliventresteröl: durch Behandlung von Oliventrester mit Lösungsmitteln gewonnenes Öl, ausgenommen Öl, das durch Wiederveresterung gewonnen wird, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art.
- Raffiniertes Oliventresteröl: durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 0,5 g je 100 g beträgt.
- Oliventresteröl: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl und nativen Olivenölen, ausgenommen Lampantöl, dessen Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 1,5 g je 100 g beträgt

### **Durchführungsverordnung über die Marktorganisation für Zucker — Zuckerverordnung — vom 11. Juli 1990**

Auf der Grundlage des § 6 des Gesetzes vom 6. Juli 1990 über die Ein- und Durchführung von Marktorganisationen für land- und ernährungswirtschaftliche Erzeugnisse — Marktorganisationsgesetz — (GBl. I Nr. 42 S. 657) wird folgendes verordnet:

#### **I.**

#### **Allgemeines**

##### § 1

#### **Anwendungsbereich**

- (1) Die Marktorganisation für Zucker findet auf nachstehende Erzeugnisse Anwendung:

KN-Code	Warenbezeichnung
a) 1701	Rohr- und Rübenzucker und chemisch reine Saccharose, fest
b) 1212 91	Zuckerrüben
1212 92 00	Zuckerrohr
c) 1703	Melassen aus der Gewinnung oder Raffination von Zucker
d) 1702 20	Ahornzucker und Ahornsirup
1702 60 90 } 1702 90 90 }	Andere Zucker, fest, und Zuckersirupe ohne Zusatz von Aroma- oder Farbstoffen; außer Lactose, Glucose, Maltodextrin und Isoglucose
1702 90 60	Invertzuckercreme, auch mit natürlichem Honig gemischt
1702 90 71	Zucker und Melassen, karamelisiert, mit einem Gehalt an Saccharose, bezogen auf den Trockenstoff, von 50 GHT oder mehr
2106 90 59	Zuckersirupe, aromatisiert oder gefärbt, andere als Isoglucosesirup, Lactosesirup, Glucose- und Maltodextrinsirup
e) 2303 20	Ausgelaugte Rübenschnitzel, Bagasse und andere Abfälle von der Zuckergewinnung
0 1702 30 10 } 1702 40 10 } 1702 60 10 } 1702 90 30 }	Isoglucose
g) 2106 90 30	Isoglucosesirup, aromatisiert oder gefärbt

(2) Für die Begriffsbestimmung und Abgrenzung der Erzeugnisse sind die Vorschriften des Gemeinsamen Zolltarifs der Europäischen Gemeinschaften vom 23. Juli 1987 (ABI. EG Nr. L 256 vom 7. September 1987, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

#### **§ 2**

#### **Begriffsbestimmungen**

Im Sinne dieser Durchführungsverordnung sind

- Weißzucker: Zucker, ohne Zusatz von Aroma-, Färb- oder anderen Stoffen, mit einem nach der polarimetrischen Methode ermit-