

BIJLAGE I

BENAMINGEN EN DEFINITIES VAN DE OLIJFOLIËN EN OLIËN VAN PERSKOEKEN VAN OLIJVEN BEDOELD IN ARTIKEL 4

1. Olijfolie van eerste persing

Olie die uit de vrucht van de olijfboom is verkregen langs zuiver mechanische weg of via andere fysische methodes onder omstandigheden waardoor de olie niet wordt aangetast, en die geen andere behandeling heeft ondergaan dan wassen, decanteren, centrifugeren en filtreren, met uitsluiting van olie die is verkregen door middel van oplosmiddelen, door middel van een hulpstof met chemische of biochemische werking of door herverestering, en van alle mengsels met olie van een andere soort.

Deze olie wordt uitsluitend als volgt ingedeeld en omschreven:

a) *Extra olijfolie van eerste persing*

Olijfolie van eerste persing met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 0,8 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

b) *Olijfolie van eerste persing*

Olijfolie van eerste persing met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 2 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

c) *Olijfolie voor verlichting*

Olijfolie van eerste persing met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van meer dan 2 g per 100 g en/of waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

2. Geraffineerde olijfolie

Olijfolie verkregen door raffinering van olijfolie van eerste persing, met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 0,3 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

3. Olijfolie — bestaande uit geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing

Olie verkregen door het mengen van geraffineerde olijfolie met olijfolie van eerste persing, andere dan die voor verlichting, met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 1 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

4. Ruwe olie uit perskoeken van olijven

Olie verkregen uit perskoeken van olijven door behandeling met oplosmiddelen of via fysische methodes, of die, op bepaalde kenmerken na, overeenstemt met olijfolie voor verlichting, met uitsluiting van olie die is verkregen door herverestering, en van alle mengsels met olie van een andere soort, en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

5. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven

Olie verkregen door de raffinering van ruwe olie uit perskoeken van olijven, met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 0,3 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.

6. Olie uit perskoeken van olijven

Olie verkregen door het mengen van geraffineerde olie uit perskoeken van olijven met olijfolie van eerste persing, andere dan die voor verlichting, met een gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, van ten hoogste 1 g per 100 g en waarvan de andere kenmerken overeenkomen met die welke voor deze categorie zijn vastgesteld.
