

EK A

Madde 11'e göre düzenlenen örgüt bütçelerine katılım payları

Arnavutluk	5
Cezayir	19
Arjantin	18
Mısır	23
Avrupa Birliđi	717
İran (İslam Cumhuriyeti)	5
Irak	5
İsrail	5
Ürdün	8
Lübnan	6
Libya	5
Fas	41
Karadađ	5
Tunus	67
Türkiye	66
Uruguay	5
Toplam	1.000

EK B

Zeytinyağları ve zeytin pirina yağlarının adlandırılması ve tanımları

Zeytinyağı ve zeytin pirina yağı kategorilerinin adları aşağıda her ada tekabül eden tanımlama ile birlikte verilmektedir:

I. Zeytinyağı

A. Natürel zeytinyağları: zeytin ağacının (*Olea europaea* L.) meyvesinden sadece mekanik veya diğer fiziksel vasıtalar aracılığıyla, yağın bozulmasına neden olmayan, bilhassa ısı koşullar altında ve filtre etme, santrifüjleme, dekantasyon ve yıkama dışında başka işlemden geçirilmeden elde edilen yağlar. Natürel zeytinyağı aşağıdaki gibi sınıflandırılacak ve adlandırılacaktır:

(a) Oldukları gibi tüketime uygun olan natürel zeytinyağları:

(i) Natürel sızma zeytinyağı: Fiziko-kimyasal ve organoleptik özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden natürel zeytinyağı;

(ii) Natürel birinci zeytinyağı: Fiziko-kimyasal ve organoleptik özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden natürel zeytinyağı;

(iii) Natürel ikinci zeytinyağı: Fiziko-kimyasal ve organoleptik özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden natürel zeytinyağı;¹

(b) Tüketimden önce işlem görmesi gereken natürel zeytinyağları:

Natürel lampant zeytinyağı: Fiziko-kimyasal ve organoleptik özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden

¹ Bu ürün sadece perakende satış ülkesinden izin veriliyorsa tüketicilere doğrudan satılabilir. İzin verilmiyorsa bu ürünün adlandırması ilgili ülkenin yasal hükümlerine uygun olacaktır.

natürel zeytinyağı. İnsan tüketimi için rafine edilmesi kastedilir veya teknik kullanımı kastedilir.

- B. Rafine zeytinyağı:** Fiziko-kimyasal özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden natürel zeytinyağının rafine edilmesiyle elde edilen zeytinyağı.²
- C. Rafine zeytinyağı ve natürel zeytinyağlarından oluşan riviera:** Fiziko-kimyasal özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden, rafine zeytinyağı ve oldukları gibi durumda tüketime uygun olan natürel zeytinyağının bir karışımından oluşan yağ.

II. Zeytin pirina yağı³

Re-esterifikasyon süreçleri ve diğer çeşit yağlarla herhangi bir karışımı aracılığıyla elde edilen yağlar hariç olmak üzere zeytin pirina yağının solventlerle veya diğer fiziksel işlemlerle işleminden geçirilmesi aracılığıyla elde edilen yağıdır. Aşağıdaki şekilde sınıflandırılır:

- A. Zeytin ham pirina yağı:** Fiziko-kimyasal özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden pirina yağı. İnsan tüketimi için rafine edilmesi kastedilir veya teknik kullanımı kastedilir.
- B. Zeytin rafine pirina yağı:** Fiziko-kimyasal özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden ham pirina yağı rafine edilerek elde edilen yağ.⁴
- C. Zeytin rafine pirina yağı ve natürel zeytinyağlarından oluşan zeytin pirina yağı:** Fiziko-kimyasal özellikleri bu sınıf için Uluslararası Zeytin Konseyi'nin ticari standartlarında ortaya konulan niteliklere tekabül eden rafine pirina yağları ve oldukları gibi tüketime uygun olan natürel zeytinyağının bir karışımından oluşan yağ. Hiçbir koşul altında bu karışım "zeytinyağı" olarak adlandırılmayacaktır.

² Bu ürün sadece perakende satış ülkesinden izin veriliyorsa tüketicilere doğrudan satılabilir.

³ Pirina yağı "zeytinyağı" adlandırması veya tanımıyla satılamaz.

⁴ Bu ürün sadece perakende satış ülkesinden izin veriliyorsa tüketicilere doğrudan satılabilir.

EK C

Sofralık zeytinlerin türlerinin adlandırma ve tanımları

Sofralık zeytinler aşağıdaki türlerden birinde sınıflandırılacaktır:

- (i) Yeşil zeytinler: olgunlaşma dönemi sırasında, renklenmeden önce ve normal boyuta ulaştıklarında hasat edilen meyveler. Meyvenin rengi yeşilden saman sarına kadar değişebilir.
- (ii) Rengi dönük zeytinler: tam olarak olgunluğa ulaşılmadan önceki aşamada, renk değişikliği sırasında hasat edilmiş meyveler. Renkleri açık pembeden şarap kırmızısına veya kahverengiye kadar değişebilir.
- (iii) Siyah zeytinler: tam olarak olgunken veya tam olgunluğa ulaşılmasından biraz önce hasat edilmiş meyveler. Renkleri kızılımsı siyahtan menekşe siyahı, koyu menekşe, yeşilimsi siyah veya koyu kestaneye kadar değişebilir.

Sofralık zeytinlerin ticarete yönelik hazırlama işlemleri, belirli işleme türleri dahil olmak üzere, Uluslararası Zeytin Konseyi'nin uygulanabilir ticari standartları tarafından düzenlenir.