

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) 2015/1830**ze dne 8. července 2015,****kterým se mění nařízení (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 75 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ⁽²⁾ definuje fyzikálně-chemické a organoleptické charakteristiky olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a stanoví metody hodnocení těchto charakteristik. Tyto metody a mezní hodnoty charakteristik olejů jsou pravidelně aktualizovány na základě stanoviska odborníků v oboru chemie a v souladu s činnostmi probíhající v rámci Mezinárodní rady pro olivový olej.
- (2) Aby bylo na úrovni Unie zajištěno provádění aktuálních mezinárodních norem stanovených Mezinárodní radou pro olivový olej, měly by být upraveny hodnoty spodní hranice pro kyselinu linolovou, které jsou stanoveny v poznámce u druhé tabulky v příloze I nařízení (EHS) č. 2568/91. Kromě toho by měl být odkaz na rok 2015 v časovém harmonogramu pro postupné snížení limitu ethylesteru mastných kyselin u extra panenského olivového oleje stanoveného v příloze nahrazen odkazem na rok 2016.
- (3) Metoda pro zjišťování cizích rostlinných olejů v olivových olejích uvedená v příloze XXa nařízení (EHS) č. 2568/91 se již nepoužívá. Poznámka u první tabulky přílohy I uvedeného nařízení, která se této metody týká, by proto měla být vypuštěna.
- (4) Nařízení (EHS) č. 2568/91 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha I nařízení (EHS) č. 2568/91 se nahrazuje zněním uvedeným v příloze tohoto nařízení.

Článek 2Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 8. července 2015.

*Za Komisi**předseda*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.⁽²⁾ Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy (Úř. věst. L 248, 5.9.1991, s. 1).

CHARAKTERISTIKY OLIVOVÉHO OLEJE

Kategorie	Ethylestery mastných kyselin (EMK) (*)	Kyselost (%) (*)	Peroxidové číslo mEq O ₂ /kg (*)	Vosky mg/kg (**)	2-glycerol monopalmitát (%)	Stigmasta-dieny mg/kg (1)	Rozdíl: ECN42 (HPLC) a ECN42 (teoretický výpočet)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ nebo K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptické hodnocení Medián závad (Md) (*)	Organoleptické hodnocení Medián znaku ovocná chuť a vůně (Mf) (*)
1. Extra panenský olivový olej	EMK ≤ 40 mg/kg (hospodářský rok 2013–2014) (2) EMK ≤ 35 mg/kg (hospodářský rok 2014–2016) EMK ≤ 30 mg/kg (hospodářské roky po roce 2016)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14 %							
2. Panenský olivový olej	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14 %							
3. Lampantový olivový olej	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14 %							
4. Rafinovaný olivový olej	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14 %							

Kategorie	Ethylestery mastných kyselin (EMK) (*)	Kyselost (%) (*)	Peroxidové číslo mEq O ₂ /kg (*)	Vosky mg/kg (**)	2-glyceryl monopalmitát (%)	Stigmastadieny mg/kg ⁽¹⁾	Rozdíl: ECN42 (HPLC) a ECN42 (teoretický výpočet)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ nebo K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptické hodnocení Medián závad (Md) (*)	Organoleptické hodnocení Medián znaku ovocná chuť a vůně (Mf) (*)
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14 %							
6. Surový olivový olej z pokrutin	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ⁽⁵⁾	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olivový olej z pokrutin	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(¹) Celkové množství izomerů, které by mohly (nebo nemohly) být separovány kapilární kolonou.

(²) Tento limit se vztahuje na olivové oleje vyrobené po 1. březnu 2014.

(³) Oleje s obsahem vosků od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za lampantové olivové oleje, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů menší nebo roven 350 mg/kg nebo pokud obsah erythrodolu a uvaolu je menší nebo roven 3,5 %.

(⁴) Medián závad může být menší nebo roven 3,5 a medián znaku ovocná chuť a vůně roven 0.

(⁵) Oleje s obsahem vosků od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za surový olej z pokrutin, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů vyšší než 350 mg/kg a pokud je obsah erythrodolu a uvaolu větší než 3,5 %.

Kategorie	Složení mastných kyselin ⁽¹⁾						Úhrn transizomerů kyseliny olejové (%)	Úhrn transizomerů kyseliny linolové + linolenové (%)	Složení sterolů						Steroly celkem (mg/kg)	Erythrodol a uvaol (%) ^(**)
	Myristová (%)	Linoleová (%)	Arachidová (%)	Eikosanová (%)	Behenová (%)	Lignocerová (%)			Cholesterol (%)	Brassikosterol (%)	Kampeststerol ⁽²⁾ (%)	Stigmasterol (%)	App βsitosterol ⁽³⁾ (%) ^(**)	Delta-7-stigmastanol ⁽²⁾ (%)		
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Lampantový olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁴⁾

Kategorie	Složení mastných kyselin ⁽¹⁾						Úhrn transizo- merů kyseliny olejové (%)	Úhrn transizo- merů kyseliny lino- lové + li- nolenové (%)	Složení sterolů						Steroly celkem (mg/kg)	Erythro- diol a uvaol (%) ^(**)
	Myristová (%)	Linole- nová (%)	Arachi- dová (%)	Eikosa- nová (%)	Behenová (%)	Lignoce- rová (%)			Choleste- rol (%)	Brassika- sterol (%)	Kampeste- rol ⁽²⁾ (%)	Stigma- sterol (%)	App βsi- tosterol ⁽³⁾ (%) ^(**)	Delta-7- stigmaste- nol ⁽²⁾ (%)		
4. Rafinovaný oli- vový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olivový olej slo- žený z rafinova- ného a panenského olivového oleje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Surový olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽³⁾
7. Rafinovaný oli- vový olej z pokru- tin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Olivový olej z po- krutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

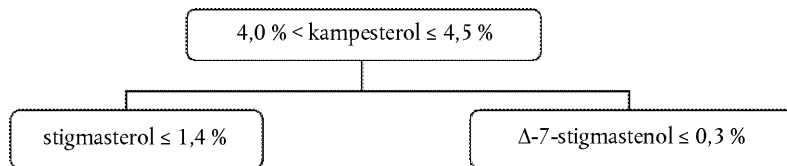
⁽¹⁾ Obsah ostatních mastných kyselin (%): palmitová: 7,50 – 20,00; palmitolejová: 0,30 – 3,50; heptadekanová: ≤ 0,30; heptadecenová: ≤ 0,30; stearová: 0,50 – 5,00; olejová: 55,00 – 83,00; linolová: 2,50 – 21,00.
⁽²⁾ Viz dodatek k této příloze.
⁽³⁾ App β-sitosterol: δ-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + β-sitosterol + sitostanol + δ-5-avenasterol + δ-5,24-stigmastadienol.
⁽⁴⁾ Oleje s obsahem vosků od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za lampantové olivové oleje, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů menší nebo roven 350 mg/kg nebo pokud obsah erythrodilu a uvaolu je menší nebo ro-
ven 3,5 %.
⁽⁵⁾ Oleje s obsahem vosku od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za surový olej z pokrutin, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů vyšší než 350 mg/kg a pokud je obsah erythrodilu a uvaolu větší než 3,5 %.

- Poznámky:**
- a) Výsledky zkoušek se uvádějí na stejný počet desetinných míst, jaký je předepsán pro každou charakteristiku. Poslední desetinné místo se přitom zaokrouhlí nahoru, pokud je číslice na dalším desetinném místě vyšší než 4.
 - b) Pokud jakákoli charakteristika neodpovídá předepsaným mezním hodnotám, zařadí se olivový olej do jiné kategorie nebo se označí jako nesplňující požadavky na čistotu pro účely tohoto nařízení.
 - c) Jakostní charakteristiky olejů označené hvězdičkou (*) znamenají, že: – v případě lampantového olivového oleje nemusí být stanovené mezní hodnoty dodrženy současně, – v případě panenských olivových olejů je nedodržení jedné nebo více mezních hodnot důvodem pro změnu kategorie v rámci skupiny panenského olivového oleje.
 - d) Charakteristiky olejů označené dvěma hvězdičkami (**) znamenají, že v případě všech olivových olejů z pokrutin nemusí být stanovené mezní hodnoty dodrženy současně.

Dodatek

ROZHODOVACÍ SCHÉMA

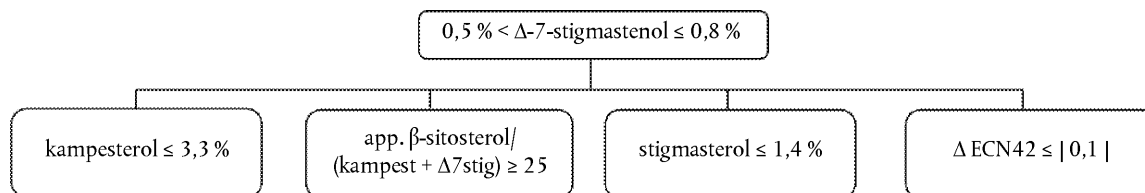
Kampesterol – rozhodovací schéma pro panenské a extra panenské olivové oleje:



Ostatní parametry musí být v souladu s limity stanovenými v tomto nařízení.

Delta-7-stigmasterol – rozhodovací schéma pro:

— extra panenské a panenské olivové oleje



Ostatní parametry musí být v souladu s limity stanovenými v tomto nařízení.

— olivové oleje z pokrutin (surové a rafinované)

