

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) 2022/2104

ze dne 29. července 2022,

kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro olivový olej, a zrušuje nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012

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, čl. 78 odst. 3 a 4 a čl. 88 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) č. 1308/2013 zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. Část II hlava II kapitola I oddíl 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 stanoví pravidla týkající se obchodních norem pro olivový olej a zmocňuje Komisi k přijímání aktů v přenesené pravomoci a prováděcích aktů v tomto ohledu. V zájmu zajištění hladkého fungování trhu s olivovým olejem v novém právním rámci musí být prostřednictvím těchto aktů přijata některá pravidla. Zmíněné akty by měly nahradit nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ⁽³⁾ a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ⁽⁴⁾, jež by proto měla být zrušena.
- (2) Olivový olej má určité organoleptické a výživové vlastnosti, které mu vzhledem k jeho nákladům na vstupy umožňují vstupovat na trh při relativně vysokých cenách v porovnání s většinou ostatních rostlinných olejů. Vzhledem k této situaci na trhu je třeba stanovit pro olivový olej obchodní normy, jimiž bude zaručena jakost produktů a díky nimž bude možné účinně bojovat proti podvodům. Rovněž by měla být zlepšena účinná kontrola obchodních norem. Za tímto účelem by tedy měla být stanovena zvláštní ustanovení.
- (3) Zkušenosti získané v posledním desetiletí při provádění obchodních norem Unie pro olivový olej a při provádění kontrol shody ukazují, že některé aspekty regulačního rámce je třeba zjednodušit a vyjasnit.
- (4) Pro rozlišení různých druhů olivového oleje je třeba stanovit fyzikální a chemické vlastnosti jednotlivých kategorií olivového oleje a organoleptické vlastnosti panenských olivových olejů, aby byla zaručena čistota a jakost dotyčných produktů.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“) (Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ze dne 13. ledna 2012 o obchodních normách pro olivový olej (Úř. věst. L 12, 14.1.2012, s. 14).

- (5) Aby nedocházelo ke klamání spotřebitelů a nekalé soutěži na trhu s olivovým olejem, mělo by být možné, aby se pouze kategorie olivového oleje, jež se mohou prodávat konečnému spotřebiteli, mísily s jinými rostlinnými oleji nebo přidávaly do potravin. Členské státy by měly mít možnost zakázat výrobu těchto směsí na svém území, a zohlednit tak své rozdílné podmínky.
- (6) Aby se zajistila pravost prodáváného olivového oleje, balení pro maloobchod by nemělo překročit určitý objem a mělo by mít odpovídající uzávěr. Členskými státy by se však měla dát možnost povolit větší balení pro zařízení společného stravování.
- (7) Pro usnadnění rozhodování spotřebitele při výběru produktů je nutné zajistit dobrou čitelnost povinných údajů uváděných na etiketě. Je proto vhodné stanovit pravidla týkající se čitelnosti a soustředění povinných informací do hlavního zorného pole.
- (8) Označení kategorií olivového oleje by měla odpovídat popisům olivového oleje uváděného na trh v jednotlivých členských státech, v obchodu uvnitř Unie a v obchodu se třetími zeměmi, jak je stanoveno v příloze VII části VIII nařízení (EU) č. 1308/2013.
- (9) Řada vědeckých studií prokázala, že světlo a teplo negativně ovlivňují jakost olivového oleje. Pro zajištění řádné informovanosti spotřebitele o optimálních podmínkách skladování je proto nutné, aby etiketa obsahovala údaje o zvláštních požadavcích na skladování.
- (10) V důsledku zemědělských tradic a místních metod extrahování a mísení mohou mít panenské olivové oleje určené pro přímý prodej podstatně odlišnou chuť a jakost v závislosti na svém místě původu. V rámci stejné kategorie olivového oleje to může vést k cenovým rozdílům narušujícím trh. V jiných kategoriích jedlých olivových olejů nejsou žádné významné rozdíly podmíněné původem a uvedení místa původu na balení olivového oleje může vést spotřebitele k domněnce, že takové rozdíly existují. Aby se zabránilo narušení trhu s jedlým olivovým olejem, je proto třeba přijmout v Unii povinný režim vymezující označování místa původu pro kategorie extra panenský olivový olej a panenský olivový olej, který splňuje přesně stanovené podmínky.
- (11) Významnou část extra panenského a panenského olivového oleje v Unii tvoří směsi olejů pocházejících z různých členských států a třetích zemí. Měla by být stanovena pravidla označování původu těchto směsí.
- (12) Označení regionálního původu může být zahrnuto pod chráněné označení původu (CHOP) nebo chráněné zeměpisné označení (CHZO) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽⁵⁾. Označení uvádějící regionální původ je třeba vyhradit pro CHOP nebo CHZO, aby nedošlo ke zmatení spotřebitelů, které by mohlo vést k narušení trhu. U dováženého olivového oleje by měla být dodržena ustanovení o nepreferenčním původu zboží podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013 ⁽⁶⁾.
- (13) Měla by existovat možnost nadále používat stávající ochranné známky včetně zeměpisných odkazů, pokud byly v minulosti úředně zapsány v rejstříku podle směrnice Rady 89/104/EHS ⁽⁷⁾ nebo podle nařízení Rady (ES) č. 40/94 ⁽⁸⁾.
- (14) Odkazuje-li místo původu extra panenského nebo panenského olivového oleje na Unii nebo členský stát, jedná se nejen o označení místa sklizně oliv, ale i technik a postupů lisování, jež ovlivňují jakost a chuť oleje. Místo původu by proto mělo odpovídat zeměpisné oblasti produkce, tj. obecně oblasti, ve které byl olej z oliv vylisován. Pokud však v určitých případech k lisování olejů nedochází v oblastech sklizně oliv, je toto třeba uvést na balení popřípadě na etiketě, aby nedocházelo ke klamání spotřebitelů a k narušení trhu s olivovým olejem.

⁽⁵⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽⁶⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 952/2013 ze dne 9. října 2013, kterým se stanoví celní kodex Unie (Úř. věst. L 269, 10.10.2013, s. 1).

⁽⁷⁾ První směrnice Rady 89/104/EHS ze dne 21. prosince 1988, kterou se sblížují právní předpisy členských států o ochranných známkách (Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 1).

⁽⁸⁾ Nařízení Rady (ES) č. 40/94 ze dne 20. prosince 1993 o ochranné známce Společenství (Úř. věst. L 11, 14.1.1994, s. 1).

- (15) Pokud jsou balírní schváleny na vnitrostátní úrovni v souladu s článkem 6 prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105, kterým se stanoví pravidla pro kontroly shody obchodních norem pro olivový olej a metody analýzy charakteristik olivového oleje ⁽⁹⁾, měl by být na etiketě olivového oleje uveden alfanumerický kód přidělený balírně, aby byla zajištěna lepší sledovatelnost a ochrana spotřebitele.
- (16) Podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ⁽¹⁰⁾ nesmějí údaje na etiketě uvádět kupujícího v omyl, zejména pokud jde o charakteristiku daného olivového oleje, nebo tím, že mu přisuzují vlastnosti, které nemá, nebo tvrzením, že má zvláštní charakteristiky, které má ve skutečnosti většina olejů. Některé běžně používané nepovinné údaje specifické pro olivový olej vyžadují jednotná pravidla, aby bylo možné je přesně definovat a ověřovat jejich pravdivost. Vzhledem ke zvyšujícímu se rozšíření některých údajů a vzhledem k jejich rostoucímu hospodářskému významu, je třeba stanovit objektivní kritéria pro jejich použití v zájmu dosažení transparentnosti na trhu s olivovým olejem.
- (17) Pojmy „první lisování za studena“ a „lisování za studena“ by proto měly odpovídat technicky definovaným tradičním způsobům produkce.
- (18) Některé pojmy popisující organoleptické vlastnosti týkající se chuti nebo vůně extra panenského a panenského olivového oleje jsou definovány v příloze IX nařízení (EU) č. 1308/2013. Aby nedošlo ke klamání spotřebitelů, neměly by se při popisu těchto olejů používat žádné další výrazy popisující organoleptické vlastnosti extra panenského a panenského olivového oleje. Používání těchto výrazů na etiketě extra panenského a panenského olivového oleje by mělo být vyhrazeno pro oleje, u nichž byly tyto vlastnosti ověřeny podle příslušné metody analýzy Mezinárodní rady pro olivy.
- (19) Samotný údaj o kyselosti vyvolává nesprávné zdání absolutního kritéria jakosti, protože tento parametr má vypovídací hodnotu vztahující se k jakosti pouze ve spojení s ostatními fyzikálně-chemickými parametry (peroxidové číslo, obsah vosku a absorpce v ultrafialové oblasti spektra). Proto pokud je na etiketě uveden údaj o kyselosti, měly by být uvedeny i zmíněné parametry.
- (20) Aby nebyli spotřebitelé uváděni v omyl, měla by být hodnota fyzikálně-chemických parametrů v případě jejich uvedení na etiketách maximální hodnotou těchto parametrů k datu minimální trvanlivosti.
- (21) Aby byly spotřebitelům poskytnuty informace o stáří produktu, měly by mít hospodářské subjekty možnost uvádět na etiketě extra panenského a panenského olivového oleje hospodářský rok sklizně, avšak pouze v případě, že 100 % obsahu nádoby pochází z jediného hospodářského roku sklizně. Vzhledem k tomu, že sklizeň oliv obvykle začíná během podzimu a končí na jaře následujícího roku, je vhodné upřesnit, jakým způsobem má být hospodářský rok sklizně na etiketách uváděn.
- (22) Za účelem poskytování informací o stáří olivového oleje spotřebitelům by mělo být členským státům povoleno uložit povinnost uvádět údaj o hospodářském roku sklizně. Aby však nebylo narušeno fungování jednotného trhu, měl by být tento povinný údaj omezen na domácí produkci oleje získaného z oliv sklizených na území těchto států a určeného pouze pro jejich vnitrostátní trhy. Aby mohla Komise sledovat provádění tohoto rozhodnutí členských států a přezkoumat příslušný výchozí předpis Unie v souvislosti s jakýmkoliv relevantním vývojem fungování jednotného trhu, měly by jí členské státy oznámit své rozhodnutí v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ⁽¹¹⁾.

⁽⁹⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105 ze dne [...] [...] 2022, kterým se stanoví pravidla pro kontroly shody obchodních norem pro olivový olej a metody analýzy charakteristik olivového oleje (viz strana 23 v tomto čísle Úředního věstníku).

⁽¹⁰⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18).

⁽¹¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ze dne 20. dubna 2017, kterým se doplňují nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1307/2013 a (EU) č. 1308/2013, pokud jde o oznamování informací a dokumentů Komisi (Úř. věst. L 171, 4.7.2017, s. 100).

- (23) Je třeba přijmout opatření v zájmu zabezpečení toho, aby potraviny obsahující olivový olej neuváděly spotřebitele v omyl tím, že by spotřebitelům zdůraznily dobré jméno olivového oleje, aniž by jasně specifikovaly skutečné složení produktu. Na etiketě je proto třeba jednoznačně uvést procentní podíl olivového oleje, jakož i odpovídající údaje u produktů, které jsou složeny výhradně ze směsí různých rostlinných olejů. Kromě toho je třeba vzít v úvahu zvláštní ustanovení o pevných potravinách uchovávaných výhradně v olivovém oleji, jež jsou stanovena zvláštními předpisy, zejména v případě sardinek, tuňáka a bonita.
- (24) V zájmu zjednodušení by se u potravin uchovávaných výhradně v olivovém oleji nemělo vyžadovat, aby se na etiketě uváděl procentní podíl přidaného oleje na celkové čisté hmotnosti potraviny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Oblast působnosti

Tímto nařízením se stanoví pravidla pro:

- a) charakteristiky olivových olejů uvedených v příloze VII části VIII bodech 1 až 6 nařízení (EU) č. 1308/2013;
- b) zvláštní obchodní normy pro olivové oleje uvedené v příloze VII části VIII bodě 1 písm. a) a b) a bodech 3 a 6 nařízení (EU) č. 1308/2013 při prodeji konečnému spotřebiteli v nezměněném stavu nebo jako součást potravin.

Článek 2

Kategorie olivového oleje

1. Olivové oleje splňující charakteristiky uvedené:
 - a) v příloze I tabulkách A a B bodě 1 tohoto nařízení se považují za extra panenský olivový olej ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - b) v příloze I tabulkách A a B bodě 2 tohoto nařízení se považují za panenský olivový olej ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - c) v příloze I tabulkách A a B bodě 3 tohoto nařízení se považují za lampantový olivový olej ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - d) v příloze I tabulkách A a B bodě 4 tohoto nařízení se považují za rafinovaný olivový olej ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 2 nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - e) v příloze I tabulkách A a B bodě 5 tohoto nařízení se považují za olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 3 nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - f) v příloze I tabulkách A a B bodě 6 tohoto nařízení se považují za surový olivový olej z pokrutin ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 4 nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - g) v příloze I tabulkách A a B bodě 7 tohoto nařízení se považují za rafinovaný olivový olej z pokrutin ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 5 nařízení (EU) č. 1308/2013;
 - h) v příloze I tabulkách A a B bodě 8 tohoto nařízení se považují za olivový olej z pokrutin ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 6 nařízení (EU) č. 1308/2013.
2. Charakteristiky olivových olejů stanovené v příloze I jsou určeny v souladu s prováděcím nařízením Komise (EU) 2022/2105.

Článek 3

Směsi a olivový olej v jiných potravinách

1. Součástí směsí olivového oleje a jiných rostlinných olejů mohou být pouze oleje uvedené v čl. 1 písm. b).
2. Do jiných potravin lze přidávat pouze oleje uvedené v čl. 1 písm. b).
3. Členské státy mohou na svém území zakázat produkci směsí olivového oleje a jiných rostlinných olejů ve smyslu odstavce 1 pro vnitřní spotřebu. Nemohou však na svém území zakázat uvádění takových směsí na trh, pocházejí-li tyto směsi z jiných zemí, a nemohou na svém území zakázat ani produkci takových směsí, jsou-li tyto směsi určeny k uvádění na trh v jiném členském státě nebo na vývoz.

Článek 4

Balení

1. Oleje uvedené v čl. 1 písm. b) se konečnému spotřebiteli nabízejí v balení o maximálním obsahu pěti litrů. Takové balení je opatřeno uzávěrem, který po prvním použití ztrácí svou celistvost, a je označeno etiketou podle tohoto nařízení.
2. U olejů uvedených v čl. 1 písm. b) a určených ke spotřebě v restauracích, nemocnicích, jídelnách a jiných podobných zařízeních společného stravování mohou členské státy podle typu daného hospodářského subjektu stanovit pro balení maximální obsah větší než pět litrů.

Článek 5

Označování

1. Označování údajů uvedenými v člácích 6 až 9 je povinné.
2. Zákonný název uvedený v čl. 6 odst. 1 a v případě potřeby místo původu uvedené v čl. 8 odst. 1 musí být společně umístěny do hlavního zorného pole, jak je vymezeno v čl. 2 odst. 2 písm. l) nařízení (EU) č. 1169/2011, a to na jedné etiketě či více etiketách připojených k jedné a téže nádobě, nebo přímo na jedné a téže nádobě. Tyto údaje jsou viditelné v celém rozsahu a v textu psaném homogenní velikostí písma.
3. Označování údajů uvedenými v člácích 10, 11 a 12 je nepovinné.

Článek 6

Zákonný název a označování kategorie olejů

1. Popis olejů uvedených v čl. 1 písm. b) se považuje za jejich zákoný název ve smyslu čl. 2 odst. 2 písm. n) nařízení (EU) č. 1169/2011.
2. Kromě popisu podle odstavce 1, avšak ne nezbytně v jeho blízkosti, musí etikety zmíněných olejů poskytovat čitelným a nesmazatelným písmem tyto údaje o dané kategorii oleje:
 - a) extra panenský olivový olej:
„výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv pouze mechanickými postupy“;
 - b) panenský olivový olej:
„olivový olej získaný přímo z oliv pouze mechanickými postupy“;
 - c) olivový olej obsahující směs rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje:
„olivový olej obsahující pouze rafinovaný olivový olej a olej získaný přímo z oliv“;

d) olivový olej z pokrutin:

- i) „olivový olej obsahující pouze olej získaný zpracováním zbytků po extrakci olivového oleje a olej získaný přímo z oliv;“ nebo
- ii) „olivový olej obsahující pouze olej získaný zpracováním pokrutin a oleje získaného přímo z oliv“.

Článek 7

Zvláštní podmínky skladování

Informace o zvláštních podmínkách uchovávání olejů uvedených v čl. 1 písm. b), totiž že musí být chráněny před světlem a teplem, musí být uvedeny na jejich nádobách nebo na etiketách k nim připojených.

Článek 8

Místo původu

1. Místo původu se uvádí na etiketě u extra panenského olivového oleje a panenského olivového oleje podle přílohy VII části VIII bodu 1 písm. a) a b) nařízení (EU) č. 1308/2013.
2. V případě olejů uvedených v příloze VII části VIII bodech 3 a 6 nařízení (EU) č. 1308/2013 se na etiketě místo původu neuvádí.
3. Místo původu podle odstavce 1 se skládá pouze:
 - a) u olivového oleje pocházejícího v souladu s odstavci 6 a 7 z jednoho členského státu nebo třetí země z odkazu na daný členský stát, na Unii nebo případně na třetí zemi nebo
 - b) u směsí olivových olejů pocházejících v souladu s odstavci 6 a 7 z více než jednoho členského státu nebo třetí země z patřičného z následujících označení:
 - i) „směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie“ nebo odkaz na Unii;
 - ii) „směs olivových olejů pocházejících z oblastí mimo Evropskou unii“ nebo odkaz na původ mimo Unii;
 - iii) „směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie a z oblastí mimo Unii“ nebo odkaz na původ z Unie a mimo Unii nebo
 - c) z chráněného označení původu nebo chráněného zeměpisného označení podle nařízení (EU) č. 1151/2012.
4. Za místo původu ve smyslu tohoto nařízení se nepovažují obchodní značky nebo názvy podniků, o jejichž zápis bylo požádáno do 31. prosince 1998 podle směrnice 89/104/EHS nebo do 31. května 2002 podle nařízení Rady (ES) č. 40/94.
5. V případě dovozu z třetích zemí se místo původu stanoví podle článků 59 až 63 nařízení (EU) č. 952/2013.
6. Místo původu uvádějící členský stát nebo Unii odpovídá zeměpisné oblasti, ve které byly olivy sklizeny a ve které se nachází lisovna, v níž byl olej z oliv vylisován.
7. Byly-li olivy sklizeny v jiném členském státě nebo třetí zemi, než ve které se nachází lisovna, v níž byl olej z oliv vylisován, jsou v označení původu uvedena tato slova: „(extra) panenský olivový olej získaný v (Unii nebo název daného členského státu nebo třetí země) z oliv sklizených v (Unii nebo název daného členského státu nebo třetí země)“.

Článek 9

Číslo balířny

U olejů uvedených v čl. 1 písm. b) se na etiketě v příslušných případech uvede alfanumerický kód balířny schválené v souladu s článkem 6 prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105.

Článek 10

Nepovinné vyhrazené údaje

Pro používání nepovinných vyhrazených údajů ve smyslu přílohy IX nařízení (EU) č. 1308/2013, které mohou být uvedeny na etiketě olejů uvedených v čl. 1 písm. b) tohoto nařízení, platí tyto podmínky:

- a) údaj „první lisování za studena“ se může uvádět pouze u extra panenského olivového oleje nebo panenského olivového oleje získaných při teplotě nižší než 27 °C z prvního mechanického lisování olivové pasty tradičním způsobem lisování pomocí hydraulických lisů;
- b) údaj „lisování za studena“ se může uvádět pouze u extra panenského olivového oleje nebo panenského olivového oleje získaných při teplotě nižší než 27 °C perkolací nebo odstředováním olivové pasty;
- c) údaje o organoleptických vlastnostech, pokud jde o chuť nebo vůni, se mohou uvádět pouze u extra panenského olivového oleje nebo panenského olivového oleje. Na etiketě se mohou uvádět pouze organoleptické vlastnosti definované v příloze IX nařízení (EU) č. 1308/2013 a pouze tehdy, pokud jsou založeny na hodnocení provedeném podle metody uvedené v bodě 5 přílohy I prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105. Definice a rozpětí výsledků, jež umožňují uvádět tyto organoleptické vlastnosti, jsou uvedeny v příloze II tohoto nařízení;
- d) údaj o nejvyšší hodnotě kyselosti očekávané k datu minimální trvanlivosti uvedenému v čl. 9 odst. 1 písm. f) nařízení (EU) č. 1169/2011 lze uvádět, pouze jsou-li spolu s ním písmem stejné velikosti a v rámci téhož zorného pole uvedeny údaje o maximálních hodnotách peroxidového čísla, obsahu vosku a absorpce v ultrafialové oblasti spektra stanovených podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105 a očekávaných k témuž datu.

Článek 11

Údaj o hospodářském roku sklizně

1. Údaj o hospodářském roku sklizně může být uveden na etiketě pouze u extra panenského olivového oleje a panenského olivového oleje podle přílohy VII části VIII bodu 1 písm. a) a b) nařízení (EU) č. 1308/2013.
2. Hospodářský rok sklizně lze uvádět pouze v případě, že 100 % obsahu nádoby pochází z dané sklizně, a na etiketě se uvede buď v podobě příslušného hospodářského roku v souladu s čl. 6 písm. f) nařízení (EU) č. 1308/2013, nebo v podobě měsíce a roku sklizně (v uvedeném pořadí). Daný měsíc odpovídá měsíci extrakce oleje z oliv.
3. Členské státy mohou rozhodnout, že hospodářský rok sklizně uvedený v odstavci 1 je nutno uvést na etiketě olivových olejů zmíněných v daném odstavci, které pocházejí z jejich domácí produkce, jsou získány z oliv sklizených na jejich území a jsou určeny pouze pro jejich vnitrostátní trhy.
4. Rozhodnutí uvedené v odstavci 3 nebrání tomu, aby byl na trh uváděn olivový olej opatřený etiketou před datem účinku daného rozhodnutí, a to až do vyčerpání zásob.
5. Členské státy oznámí Komisi rozhodnutí uvedené v odstavci 3 v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183.

Článek 12

Údaj o přítomnosti olivového oleje neuvedeného na seznamu složek ve směsích a potravinách

1. Pokud je přítomnost olejů uvedených v čl. 1 písm. b) ve směsi s jinými rostlinnými oleji zdůrazněna na etiketě jinde než v seznamu složek použitím slov, obrázků nebo grafických symbolů, uvede se na dané směsi tento obchodní popis: „Směs rostlinných olejů (nebo konkrétní názvy daných rostlinných olejů) a olivového oleje“, a přímo za ním musí následovat údaj o procentním podílu olivového oleje ve směsi.
2. Přítomnost olejů uvedených v čl. 1 písm. b) může být na etiketě směsi uvedené v odstavci 1 zdůrazněna obrázkem nebo grafickým symbolem pouze tehdy, pokud jejich podíl v dané směsi činí více než 50 %.
3. S výjimkou pevných potravin uchovávaných výhradně v olivovém oleji, zejména produktů uvedených v nařízeních Rady (EHS) č. 2136/89 ⁽¹²⁾ a (EHS) č. 1536/92 ⁽¹³⁾, a pokud je přítomnost olejů uvedených v čl. 1 písm. b) tohoto nařízení uvedena na etiketě jinde než v seznamu složek pomocí slov, obrázků nebo grafických symbolů, následuje za názvem potravin přímo procentní podíl oleje na celkové čisté hmotnosti potravin.
4. Údaj o procentním podílu přidaných olejů uvedených v čl. 1 písm. b) na celkové čisté hmotnosti potravin uvedené v odstavci 3 tohoto článku může být nahrazen údajem o procentním podílu přidaného oleje na celkové hmotnosti tuků, doplněným slovy „procentní podíl tuků“.
5. Popisy uvedené v čl. 6 odst. 1 mohou být na etiketách produktů uvedených v odstavcích 1 a 3 tohoto článku nahrazeny slovy „olivový olej“.

V případě přítomnosti olivového oleje z pokrutin se však slova „olivový olej“ nahradí slovy „olivový olej z pokrutin“.

6. Pokud se do olejů uvedených v čl. 1 písm. b) přidávají jiné potraviny, nelze výslednou potravinu označit žádným ze zákonných názvů uvedených v článku 6.

Článek 13

Zrušení

Nařízení (EHS) č. 2568/91 a prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012 se zrušují.

Odkazy na zrušená nařízení se považují za odkazy na toto nařízení a na prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105 v souladu se srovnávací tabulkou v příloze III tohoto nařízení.

Článek 14

Vstup v platnost

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

⁽¹²⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky (Úř. věst. L 212, 22.7.1989, s. 79).

⁽¹³⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. června 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované tuňáky a bonita (Úř. věst. L 163, 17.6.1992, s. 1).

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

V Bruselu dne 29. července 2022.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

CHARAKTERISTIKY OLIVOVÉHO OLEJE

A. Jakostní charakteristiky

Kategorie	Kyselost (%) ⁽¹⁾	Peroxidové číslo (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ nebo K ₂₇₀	ΔK	Organoleptické vlastnosti		Ethylestery mastných kyselin (mg/kg)
						Medián vad (Md) ⁽¹⁾	Medián znaku ovocná chuť a vůně (Mf) ⁽²⁾	
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Panenský olivový olej	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Lampantový olivový olej	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ⁽³⁾	—	—
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Surový olivový olej z pokrutin	—	—	—	—	—		—	—
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

⁽¹⁾ Medián vad se stanovuje jako medián vady vnímané s největší intenzitou.

⁽²⁾ Pokud je medián znaku hořký a/nebo znaku štiplavý vyšší než 5,0, podá vedoucí zkušební komise o této skutečnosti zprávu.

⁽³⁾ Medián vad může být nejvýše roven 3,5, je-li medián znaku ovocná chuť a vůně roven 0,0.

B. Charakteristiky týkající se čistoty

Kategorie	Složení mastných kyselin ⁽¹⁾						Úhrn transizomerů kyseliny olejové (%)	Úhrn transizomerů kyseliny lino-lové + linolenové (%)	Stigmastadieny (mg/kg) ⁽³⁾	ΔECN42	2-glyceryl monopalmitát (%)
	Myristová (%)	Linolenová (%)	Arachidová (%)	Eikosenová (%)	Behenová (%)	Lignocerová (%)					
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ -1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
2. Panenský olivový olej	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ -1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
3. Lampantový olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,1, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,1, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
6. Surový olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2

- (¹) Obsah ostatních mastných kyselin (%): palmitová: 7,00–20,00; palmitolejová: 0,30–3,50; heptadekanová: ≤ 0,40; heptadecenová ≤ 0,60; stearová: 0,50–5,00; olejová: 55,00–85,00; linolová: 2,50–21,00.
 (²) Je-li obsah kyseliny linolenové větší než 1,00, avšak nejvýše roven 1,40, musí být poměr zjevného β-sitosterolu ke kamposterolu nejméně roven 24.
 (³) Celkové množství izomerů, které by mohly (nebo nemohly) být separovány kapilární kolonou.

Tabulka B (pokračování)

Kategorie	Složení sterolů						Steroly celkem (mg/kg)	Erythrodiol a uvaol (%) ^(**)	Vosky (mg/kg) ^(**)
	Cholesterol (%)	Brassica-sterol (%)	Kampes-terol (¹) (%)	Stigmas-terol (%)	Zjevný β-sitos-terol (²) (%)	Δ-7-stig-mastenol(¹) (%)			
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampantový olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (³)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (³)
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (⁴)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surový olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (⁵)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (⁵)
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(¹) Viz dodatek k této příloze.

(²) Zjevný β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+ β-sitosterol+sitostanol+ Δ-5-avenasterol+ Δ-5,24-stigmastadienol.

(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 nejvýše roven 350 mg/kg nebo pokud obsah erythrodiolu a uvaolu je nejvýše roven 3,5 %.

(⁴) Oleje s obsahem erythrodiolu + uvaolu 4,5 až 6 % musí mít obsah erythrodiolu nejvýše 75 mg/kg.

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

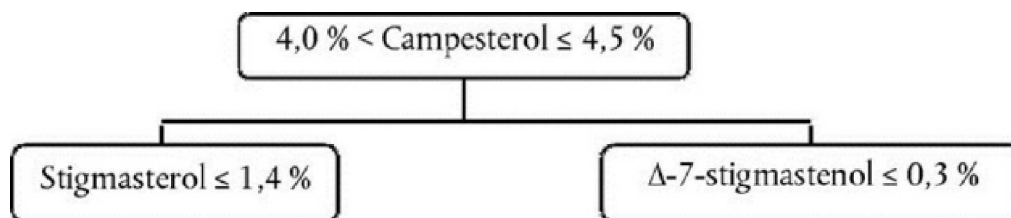
Poznámky:

- a) Výsledky zkoušek musí být uvedeny na stejný počet desetinných míst, jaký je předepsán pro každou charakteristiku. Poslední desetinné místo se přitom musí zaokrouhlit nahoru, pokud je číslice na dalším desetinném místě vyšší než 4.
- b) Pokud jakákoli charakteristika neodpovídá uvedeným hodnotám, zařadí se olivový olej do jiné kategorie nebo se označí jako nesplňující požadavky pro účely tohoto nařízení.
- c) V případě lampantového olivového oleje se mohou obě jakostní charakteristiky označené hvězdičkou (*) současně lišit od mezních hodnot stanovených pro tuto kategorii.
- d) Charakteristiky olejů označené dvěma hvězdičkami (**) znamenají, že u surového olivového oleje z pokrutin se od uvedených hodnot mohou lišit obě mezní hodnoty současně. V případě olivového oleje z pokrutin a rafinovaného olivového oleje z pokrutin se od uvedených hodnot může lišit jedna mezní hodnota.

Dodatek

Rozhodovací schémata

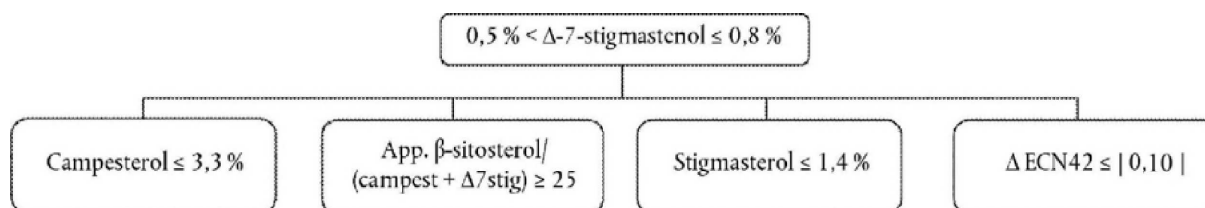
Kampesterol – rozhodovací schéma pro panenské a extra panenské olivové oleje:



Ostatní parametry musí být v souladu s mezními hodnotami stanovenými v tomto nařízení.

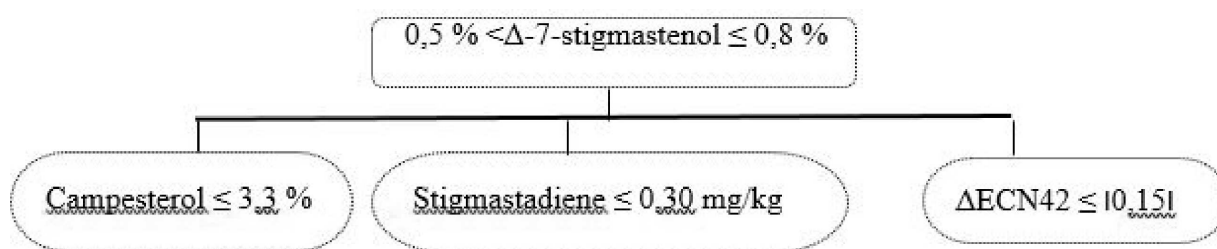
Delta-7-stigmasterol – rozhodovací schéma pro:

— extra panenské a panenské olivové oleje



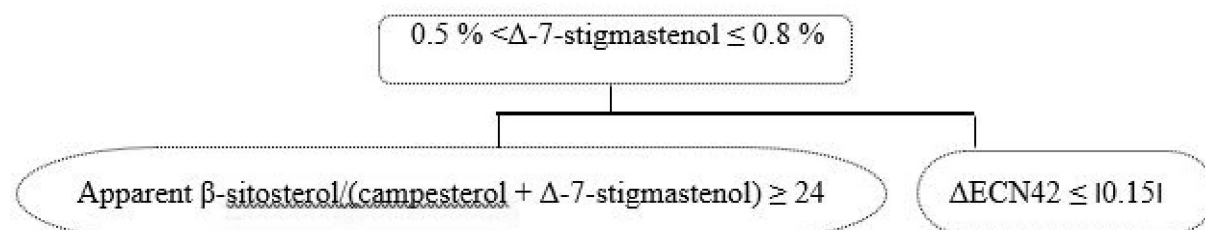
Ostatní parametry musí být v souladu s mezními hodnotami stanovenými v tomto nařízení.

— lampantové olivové oleje



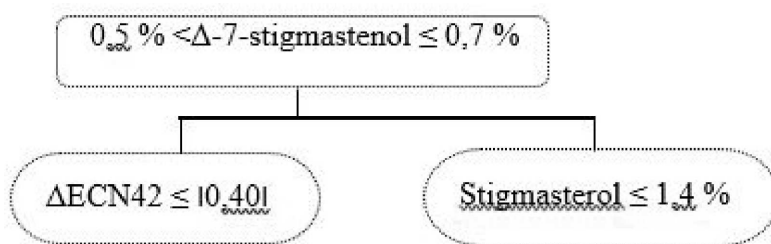
Ostatní parametry musí být v souladu s mezními hodnotami stanovenými v tomto nařízení.

— rafinované olivové oleje a olivové oleje obsahující směs rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje



Ostatní parametry musí být v souladu s mezními hodnotami stanovenými v tomto nařízení.

— **surový olivový olej z pokrutin, rafinovaný olivový olej z pokrutin a olivový olej z pokrutin**



Ostatní parametry musí být v souladu s mezními hodnotami stanovenými v tomto nařízení.

PŘÍLOHA II

Definice nepovinné terminologie týkající se organoleptických vlastností pro účely označování

Na požádání může vedoucí zkušební komise zřízené v souladu s článkem 10 prováděcího nařízení Komise (EU) 2022/2105 potvrdit, že hodnocené oleje splňují definice a rozpětí odpovídající výhradně následujícím termínům v závislosti na intenzitě a vnímání znaků.

Pozitivní znaky (ovocná chuť a vůně, hořký a štiplavý) podle intenzity vnímání:

silný, pokud je medián tohoto znaku vyšší než 6,0,

střední, pokud je medián tohoto znaku vyšší než 3,0 a nejvýše roven 6,0,

mírný, pokud je medián tohoto znaku nejvýše roven 3,0.

Ovocná chuť a vůně: soubor čichových počitků typických pro olej, který závisí na odrůdě oliv a pochází ze zdravých a čerstvých oliv, u nichž nepřevažuje zralá ani nezralá ovocná chuť a vůně. Je vnímán přímo a/nebo retronasální (pharyngonasální) metodou čichání.

Nezralá ovocná chuť a vůně: soubor čichových počitků typických pro olej, který připomíná nezralé plody, závisí na odrůdě oliv a pochází ze zelených, zdravých a čerstvých oliv. Je vnímán přímo a/nebo retronasální (pharyngonasální) metodou čichání.

Zralá ovocná chuť a vůně: soubor čichových počitků typických pro olej, který připomíná zralé plody, závisí na odrůdě oliv a pochází ze zdravých, čerstvých oliv. Je vnímán přímo a/nebo retronasální (pharyngonasální) metodou čichání.

Vyvážený olej: olej, jenž nevykazuje známky nevyváženosti, kterou se rozumí čichový, chuťový a hmatový vjem oleje, ve kterém medián znaku hořký a medián znaku štiplavý není o více než dva body vyšší než medián znaku ovocná chuť a vůně.

Jemný olej: olej, ve kterém je medián znaku hořký a znaku štiplavý nejvýše roven 2,0.

Termíny podléhající předložení osvědčení o organoleptické zkoušce	Medián znaku
Ovocná chuť a vůně	—
Zralá ovocná chuť a vůně	—
Nezralá ovocná chuť a vůně	—
Mírná ovocná chuť a vůně	$\leq 3,0$
Střední ovocná chuť a vůně	$3,0 < Me \leq 6,0$
Silná ovocná chuť a vůně	$> 6,0$
Mírná zralá ovocná chuť a vůně	$\leq 3,0$
Střední zralá ovocná chuť a vůně	$3,0 < Me \leq 6,0$
Silná zralá ovocná chuť a vůně	$> 6,0$
Mírná nezralá ovocná chuť a vůně	$\leq 3,0$
Střední nezralá ovocná chuť a vůně	$3,0 < Me \leq 6,0$
Silná nezralá ovocná chuť a vůně	$> 6,0$
Mírná hořkost	$\leq 3,0$
Střední hořkost	$3,0 < Me \leq 6,0$
Silná hořkost	$> 6,0$
Mírná štiplavost	$\leq 3,0$

Střední štiplavost	$3,0 < Me \leq 6,0$
Silná štiplavost	$> 6,0$
Vyvážený olej	Medián znaku hořký a medián znaku štiplavý není o více než 2,0 body vyšší než medián znaku ovocná chuť a vůně.
Jemný olej	Medián znaku hořký a medián znaku štiplavý není vyšší než 2,0.

PŘÍLOHA III

Srovnávací tabulka

Prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012	Nařízení (EHS) č. 2568/91	Toto nařízení	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105
_____	_____	Čl. 1 písm. a)	
_____	_____		Článek 1
_____	_____		Čl. 2 odst. 2
Čl. 1 odst. 1		Čl. 1 písm. b) a čl. 1 odst. 2	
Čl. 1 odst. 2		Čl. 1 písm. b)	
Čl. 2 první pododstavec		Čl. 4 odst. 1	
Čl. 2 druhý pododstavec		Čl. 4 odst. 2	
Čl. 3 první pododstavec		Čl. 6 odst. 1	
Čl. 3 druhý pododstavec písm. a) až d)		Čl. 6 odst. 2 písm. a) až d)	
Čl. 4 odst. 1 první pododstavec		Čl. 8 odst. 1	
Čl. 4 odst. 1 druhý pododstavec		Čl. 8 odst. 2	
Čl. 4 odst. 1 třetí pododstavec		–	
Čl. 4 odst. 2		Čl. 8 odst. 3	
Čl. 4 odst. 3		Čl. 8 odst. 4	
Čl. 4 odst. 4		Čl. 8 odst. 5	
Čl. 4 odst. 5 první pododstavec		Čl. 8 odst. 6	
Čl. 4 odst. 5 druhý pododstavec		Čl. 8 odst. 7	
Článek 4a		Článek 7	
Článek 4b		Článek 5	
Čl. 5 první pododstavec písm. a) až d)		Čl. 10 písm. a) až d)	
Čl. 5 první pododstavec písm. e)		Čl. 11 odst. 1 a 2	
Čl. 5 druhý pododstavec		–	
Čl. 5a první pododstavec		Čl. 11 odst. 3	
Čl. 5a druhý pododstavec		Čl. 11 odst. 4	
Čl. 5a třetí pododstavec		Čl. 11 odst. 5	
Čl. 6 odst. 1 první pododstavec		Čl. 12 odst. 1	

Prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012	Nařízení (EHS) č. 2568/91	Toto nařízení	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105
Čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec		Čl. 12 odst. 2	
Čl. 6 odst. 1 třetí pododstavec		Čl. 3 odst. 3	
Čl. 6 odst. 2 první pododstavec		Čl. 12 odst. 3	
Čl. 6 odst. 2 druhý pododstavec		Čl. 12 odst. 4	
Čl. 6 odst. 3		Čl. 12 odst. 5	
–	–	Čl. 12 odst. 6	
Čl. 6 odst. 4		–	
Článek 7			Čl. 5 odst. 2
Čl. 8 odst. 1			Čl. 2 odst. 3
Čl. 8 odst. 2			Čl. 4 odst. 3
Čl. 8 odst. 3			Čl. 4 odst. 2
Čl. 8 odst. 4			Čl. 4 odst. 3
Článek 8a			Čl. 2 odst. 1 a čl. 4 odst. 1
Čl. 9 odst. 1 první pododstavec			Čl. 13 odst. 1
Čl. 9 odst. 1 druhý pododstavec			Čl. 13 odst. 2
Čl. 9 odst. 1 třetí pododstavec			—
Čl. 9 odst. 1 čtvrtý pododstavec			—
Čl. 9 odst. 1 pátý pododstavec			—
Čl. 9 odst. 2 první pododstavec			Čl. 6 odst. 1
Čl. 9 odst. 2 druhý pododstavec písm. a), b) a c)			Čl. 6 odst. 2 písm. a), b) a c)
Čl. 9 odst. 2 třetí pododstavec		Článek 9	
—			Čl. 6 odst. 3
Čl. 10 první pododstavec návětí			Článek 14
Čl. 10 první pododstavec písm. a) až d) a druhý pododstavec			—
Článek 10a			Článek 14
Příloha I		–	
Příloha II		–	

Prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012	Nařízení (EHS) č. 2568/91	Toto nařízení	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105
	Čl. 1 odst. 1	Čl. 2 odst. 1 písm. a) a čl. 2 odst. 1 písm. b)	
	Čl. 1 odst. 2	Čl. 2 odst. 1 písm. c)	
	Čl. 1 odst. 3	Čl. 2 odst. 1 písm. d)	
	Čl. 1 odst. 4	Čl. 2 odst. 1 písm. e)	
	Čl. 1 odst. 5	Čl. 2 odst. 1 písm. f)	
	Čl. 1 odst. 6	Čl. 2 odst. 1 písm. g)	
	Čl. 1 odst. 7	Čl. 2 odst. 1 písm. h)	
_____	_____	Čl. 2 odst. 2	
_____	_____	Čl. 3 odst. 1 a 2	
	Čl. 2 odst. 1		Článek 7
	Čl. 2 odst. 1 písm. a)		Příloha I bod 1
	Čl. 2 odst. 1 písm. b)		Příloha I bod 2
	Čl. 2 odst. 1 písm. c)		_____
	Čl. 2 odst. 1 písm. d)		_____
	Čl. 2 odst. 1 písm. e)		Příloha I bod 3
	Čl. 2 odst. 1 písm. f)		Příloha I bod 4
	Čl. 2 odst. 1 písm. g)		Příloha I bod 5
	Čl. 2 odst. 1 písm. h)		_____
	Čl. 2 odst. 1 písm. i)		Příloha I bod 6
	Čl. 2 odst. 1 písm. j)		Příloha I bod 7
	Čl. 2 odst. 1 písm. k)		Příloha I bod 8
	Čl. 2 odst. 1 písm. l)		Příloha I bod 9
	Čl. 2 odst. 1 písm. m)		Příloha I bod 10
	Čl. 2 odst. 2 první pododstavec a část bodu 9.4 přílohy XII		Čl. 10 odst. 1
	Čl. 2 odst. 2 druhý pododstavec		Čl. 11 odst. 1
	Čl. 2 odst. 2 třetí pododstavec		Čl. 11 odst. 2

Prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012	Nařízení (EHS) č. 2568/91	Toto nařízení	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105
	–		Čl. 11 odst. 3
	část bodu 9.4 přílohy XII		Čl. 11 odst. 4
	Čl. 2 odst. 3 první pododstavec		Čl. 3 odst. 1
	Čl. 2 odst. 3 druhý pododstavec		Čl. 3 odst. 2
	Čl. 2 odst. 4 první pododstavec		Čl. 9 odst. 2
	Čl. 2 odst. 4 druhý pododstavec		Čl. 9 odst. 3
	Čl. 2 odst. 4 třetí pododstavec		Čl. 9 odst. 4
	Čl. 2 odst. 5		Čl. 9 odst. 5
	Čl. 2a odst. 1		Čl. 3 odst. 1
	Čl. 2a odst. 2		Čl. 3 odst. 3
	Čl. 2a odst. 3		Čl. 3 odst. 4
	Čl. 2a odst. 4 první pododstavec		Čl. 3 odst. 5
	Čl. 2a odst. 4 druhý pododstavec		Čl. 3 odst. 2
	Čl. 2a odst. 5		Čl. 9 odst. 1
	Čl. 3 první pododstavec		Čl. 13 odst. 1
	Čl. 3 druhý pododstavec		Čl. 3 odst. 6
	Čl. 4 odst. 1 první pododstavec		Čl. 10 odst. 1
	Čl. 4 odst. 1 druhý pododstavec		Čl. 10 odst. 2
	Čl. 4 odst. 1 třetí pododstavec		Čl. 10 odst. 3
	Čl. 4 odst. 2		Čl. 10 odst. 4
	Čl. 4 odst. 3		–
	Čl. 6 odst. 1		Čl. 12 odst. 1
	Čl. 6 odst. 2		Čl. 12 odst. 2
	Článek 7		—
	Čl. 7a druhý pododstavec		Čl. 2 odst. 2

Prováděcí nařízení (EU) č. 29/2012	Nařízení (EHS) č. 2568/91	Toto nařízení	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2022/2105
	Čl. 8 odst. 1		—
	Čl. 8 odst. 2		Článek 14
	Příloha I	Příloha I	
	Příloha XII bod 3.3	Příloha II	
	Příloha Ia kromě bodu 2.1		Příloha II
	Příloha Ia bod 2.1		Čl. 9 odst. 6
	Příloha Ib		Příloha III
	Příloha III		—
	Příloha IV		—
	Příloha VII		—
	Příloha IX		—
	Příloha X		—
	Příloha XI		—
	Příloha XII kromě bodu 3.3 a části bodu 9.4		—
	Příloha XV		Příloha IV
	Příloha XVI		—
	Příloha XVII		—
	Příloha XVIII		—
	Příloha XIX		—
	Příloha XX		—
	Příloha XXI		Příloha V