

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2022/2105**ze dne 29. července 2022,****kterým se stanoví pravidla pro kontroly shody obchodních norem pro olivový olej a metody analýzy charakteristik olivového oleje**

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. 90a odst. 6 písm. b) a c) a čl. 91 písm. b), d) a g) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) č. 1308/2013 zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. 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.
- (2) Zkušenosti získané v posledním desetiletí při provádění obchodních norem Unie pro olivový olej a při provádění kontrol shody ukazují, že regulační rámec je třeba zjednodušit a vyjasnit. Podobné a vzájemně se doplňující požadavky by měly být revidovány, aby se zabránilo zdvojení a možným nesrovnalostem.
- (3) Členské státy by měly provádět kontroly shody s cílem ověřit, zda produkty uvedené v příloze VIII části VII nařízení (EU) č. 1308/2013 splňují pravidla stanovená v nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 ⁽³⁾, a to zejména pokud jde o shodu etikety s obsahem balení. Zavedení minimálních požadavků na kontrolu pro všechny členské státy by mělo rovněž pomoci v boji proti podvodům. Ačkoli členské státy mohou nejlépe určit a rozhodnout, které orgány by měly být odpovědné za uplatňování tohoto nařízení, měly by o těchto příslušných orgánech informovat Komisi, aby byla zajištěna vhodná komunikace s příslušnými orgány ostatních členských států a s Komisí.
- (4) Členské státy by měly mít povinnost předkládat Komisi výroční zprávu s informacemi o kontrolách shody provedených během předchozího roku, aby byly zajištěny jednotné podmínky pro provádění tohoto nařízení. Pro snazší shromažďování a předávání srovnatelných údajů, následně sestavování těchto údajů do statistik v rámci celé Unie a přípravu zpráv Komise o kontrolách shody v celé Unii by měl být stanoven standardní vzorový formulář pro výroční zprávy.
- (5) Aby bylo možné ověřit, zda je olivový olej v souladu s pravidly stanovenými v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104, a maximalizovat ochranu spotřebitelů, měly by příslušné orgány provádět kontroly shody na základě analýzy rizik.
- (6) Vzhledem k tomu, že kontroly hospodářských subjektů odpovědných za produkci nebo první uvedení olivového oleje na trh musí být prováděny v členském státě, v němž jsou usazeny, měl by existovat postup správní spolupráce mezi Komisí a členskými státy, v nichž se olej produkuje a uvádí na trh.

⁽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 („nařízení o jednotné společné organizaci trhů“) (Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (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 (viz strana 1 v tomto Úředním věstníku).

- (7) V rámci kontrol by členské státy měly upřesnit důkazy, které mají být poskytnuty v souvislosti s různými údaji, které mohou být použity na etiketě. Tyto důkazy by měly zahrnovat zjištěné skutečnosti, výsledky analýz nebo spolehlivé záznamy a správní nebo účetní údaje.
- (8) Členské státy by měly mít možnost schvalovat balírny nacházející se na jejich území, aby se usnadnila kontrola shody produktu s povinnými i nepovinnými údaji uvedenými na etiketě v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104.
- (9) Charakteristiky různých druhů olivového oleje by měly být v celé Unii stanoveny jednotně. Za tímto účelem by právní předpisy Unie měly stanovit, které metody chemické analýzy a organoleptického hodnocení by se měly používat. Vzhledem k tomu, že Unie je členem Mezinárodní rady pro olivy, měly by se při provádění kontrol shody používat metody stanovené touto radou.
- (10) Aby se pro kontroly shody zajistil jednotný odběr vzorků, měla by být stanovena metoda odběru vzorků olivového oleje. Aby se zajistilo, že analýzy budou prováděny za řádných podmínek, a vzhledem ke vzdálenostem mezi různými regiony by měly být pro zasílání vzorků do laboratoře po jejich odběru stanoveny různé lhůty.
- (11) Členské státy by měly ověřovat soulad olivového oleje uváděného na trh Unie s charakteristikami stanovenými v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104. Pokud jde o klasifikaci olejů, měly by se výsledky zkoušek porovnávat s mezními hodnotami stanovenými v uvedeném nařízení, které zohledňují opakovatelnost a reprodukovatelnost použitých metod analýzy.
- (12) Metoda Mezinárodní rady pro olivy pro hodnocení organoleptických vlastností panenského olivového oleje zahrnuje sestavení zkušebních komisí z vybraných a vyškolených posuzovatelů. V zájmu zajištění jednotného provádění by měly být stanoveny minimální požadavky na schvalování zkušebních komisí. S ohledem na potíže, s nimiž se některé členské státy setkávají při sestavování zkušebních komisí, by mělo být povoleno využívat zkušební komise sestavené v jiných členských státech.
- (13) Použití metody Mezinárodní rady pro olivy pro hodnocení organoleptických vlastností panenského olivového oleje vyžaduje, aby byl k dispozici postup pro řešení případů nesouladu mezi deklarovanou kategorií a kategorií přidělenou zkušební komisí.
- (14) V zájmu zajištění řádného fungování režimu dávek na dovoz olivových pokrutin a zbytků by se měla stanovit jednotná metoda pro stanovení obsahu oleje v těchto produktech.
- (15) Členské státy by měly stanovit sankce za nesoulad s obchodními normami pro olivový olej zjištěný na vnitrostátní úrovni. Uvedené sankce by měly být účinné, přiměřené a odrazující.
- (16) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Oblast působnosti

Tímto nařízením se stanoví pravidla pro:

- a) kontroly shody s obchodními normami pro olivové oleje podle článku 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 a jejich provádění hospodářskými subjekty;
- b) spolupráci a pomoc mezi příslušnými orgány, pokud jde o kontroly shody uvedené v písmenu a);
- c) záznamy, které mají vést hospodářské subjekty produkující nebo skladující olivový olej, a schvalování balíren;
- d) metody analýzy pro stanovení charakteristik olivového oleje.

Článek 2

Povinnosti členských států týkající se kontrol shody

1. Členské státy provádějí kontroly shody olivového oleje s cílem ověřit provádění obchodních norem stanovených v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 na základě analýzy rizik uvedené v článku 3.
2. Členské státy ověřují, zda hospodářské subjekty plní své povinnosti podle čl. 5 odst. 1.
3. Každý členský stát oznámí Komisi v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 (*) název a adresu orgánu nebo orgánů příslušných k provádění kontrol shody v souladu s tímto nařízením. Komise o uvedených příslušných orgánech uvědomí ostatní členské státy a na požádání každou zúčastněnou stranu. Členské státy informují Komisi o veškerých změnách, k nimž dojde.

Článek 3

Četnost kontrol shody a analýza rizik

1. Pro účely tohoto článku se „olivovým olejem uváděným na trh“ rozumí celkové množství olivového oleje, které je dodáno na trh v daném členském státě a vyvezeno z tohoto členského státu.
2. Členské státy provedou alespoň jednu kontrolu shody ročně na každých tisíc tun olivového oleje uvedeného na trh na jejich území.
3. Členské státy zajistí, aby kontroly shody byly prováděny selektivně, na základě analýzy rizik a s přiměřenou četností s cílem ověřit, že olivový olej uváděný na trh odpovídá deklarované kategorii.
4. Kritérii pro posouzení rizika jsou zejména:
 - a) kategorie olivového oleje ve smyslu článku 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104, období produkce, cena oleje v porovnání s jinými rostlinnými oleji, úkony mísení a balení, skladovací zařízení a podmínky, země původu, země určení, způsob přepravy nebo objem šarže;
 - b) postavení hospodářských subjektů v obchodním řetězci, objem a hodnota produktů jimi uváděných na trh, sortiment olejů jimi uváděných na trh, druh vykonávané hospodářské činnosti jako např. lisování, skladování, rafinace, mísení, balení nebo maloobchodní prodej;
 - c) zjištění při předchozích kontrolách včetně počtu a druhu zjištěných nedostatků, obvyklá jakost olivového oleje uváděného na trh, výkonnost používaného technického vybavení;
 - d) spolehlivost systému zajištění jakosti či systému vlastní kontroly hospodářských subjektů v souvislosti se shodou s obchodními normami;
 - e) místo, kde se provádí kontrola shody, zejména, jde-li o první místo vstupu do Unie, poslední místo výstupu z Unie nebo o místo produkce, balení a naložení oleje či jeho prodeje konečnému spotřebiteli;
 - f) jakékoliv další informace, které mohou poukazovat na riziko nedodržení shody.
5. Členské státy předem stanoví:
 - a) kritéria pro hodnocení rizika nedodržení shody u šarží;
 - b) na základě analýzy rizik pro každou kategorii rizik minimální počet hospodářských subjektů či šarží a množství, u nichž budou provedeny kontroly shody.
6. Pokud jsou při kontrolách zjištěny závažné nesrovnalosti, zvýší členské státy četnost kontrol ve vztahu k etapě uvádění na trh, kategorii oleje, původu nebo jiným kritériím.

(*) 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).

Článek 4

Spolupráce mezi členskými státy v oblasti kontrol shody

1. Pokud je zjištěna jakákoli nesrovnalost a hospodářský subjekt uvedený na etiketě je usazen v jiném členském státě, podá dotčený členský stát žádost o ověření v souladu s prováděcím nařízením Komise (EU) 2019/1715 ^(¹) členskému státu, v němž je hospodářský subjekt uvedený na etiketě usazen.
2. Kromě požadavků stanovených v článku 16 prováděcího nařízení (EU) 2019/1715 se k žádosti uvedené v odstavci 1 tohoto článku přiloží všechny informace potřebné k ověření, zejména:
 - a) datum odběru vzorku nebo zakoupení daného olivového oleje;
 - b) název nebo obchodní jméno a adresa hospodářského subjektu, ve kterém byl vzorek odebrán nebo ve kterém byl daný olivový olej zakoupen;
 - c) počet příslušných šarží;
 - d) kopie všech etiket uvedených na balení daného olivového oleje;
 - e) výsledky analýz nebo jiných odborných posudků s uvedením použité metody a jména a adresy příslušné laboratoře nebo odborníka;
 - f) případně jméno dodavatele daného olivového oleje uváděné prodejním místem.
3. Kromě požadavků stanovených v článku 22 prováděcího nařízení (EU) 2019/1715 odebere členský stát, kterému je žádost určena, vzorky nejpozději do konce měsíce následujícího po měsíci podání žádosti a ověří údaje na dotčeném označení. Odpoví do tří měsíců ode dne podání žádosti.

Článek 5

Povinnosti hospodářských subjektů

1. Pro účely kontroly shody vedou hospodářské subjekty od lisování až do fáze plnění evidenci vstupů a výstupů pro každou kategorii olivového oleje, který skladují.
2. Na žádost členského státu, v němž je hospodářský subjekt uvedený na etiketě usazen, předloží hospodářský subjekt dokumentaci týkající se splnění požadavků uvedených v člácích 6, 8 a 10 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 na základě jednoho nebo více z těchto aspektů:
 - a) zjištěných nebo vědecky prokázaných skutečností;
 - b) výsledků analýz nebo automatických zjištění získaných z reprezentativních vzorků;
 - c) správních nebo účetních údajů vedených v souladu s předpisy Unie a předpisy členských států.

Článek 6

Nepovinné schvalování balíren na vnitrostátní úrovni

1. Členské státy mají možnost schvalovat balírny nacházející se na jejich území.
2. Pokud se členské státy rozhodnou použít odstavec 1, udělí schválení a přidělí alfanumerický kód každé balírně, která o to požádá a jež splňuje tyto podmínky:
 - a) disponuje vlastním stáčecím zařízením;
 - b) zavazuje se shromažďovat a uchovávat dokumentaci uvedenou v článku 5;

⁽¹⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“) (Úř. věst. L 261, 14.10.2019, s. 37).

- c) má systém skladování, který umožňuje kontrolu původu olivového oleje, u něhož je označení místa původu povinné v souladu s čl. 8 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104.
3. Pokud se členské státy rozhodnou použít odstavec 1, oznámí Komisi příslušná ujednání v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ⁽⁹⁾.

Článek 7

Metody analýzy pro stanovení charakteristik olivového oleje

Charakteristiky olivového oleje stanovené v příloze I nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 se určí v souladu s metodami analýzy stanovenými v příloze I tohoto nařízení.

Článek 8

Odběr vzorků pro kontroly shody

1. Vzorky pro kontrolu shody se odebírají v souladu s mezinárodními normami EN ISO 661 o přípravě zkušebních vzorků a EN ISO 5555 o odběru vzorků. U šarží baleného olivového oleje se však odběr vzorků provádí v souladu s přílohou II. V případě, že odběr vzorků nebaleného oleje nemůže být proveden v souladu s normou EN ISO 5555, odeberou se vzorky podle pokynů příslušného orgánu členského státu.
2. Aniž jsou dotčeny norma EN ISO 5555 a kapitola 6 normy EN ISO 661, odebrané vzorky se co nejrychleji umístí z dosahu světla a vysokých teplot a nejpozději pátý pracovní den po odběru se odešlou k analýze do laboratoře, jinak musí být uchovávány tak, aby se neznehodnotily nebo nepoškodily během přepravy nebo skladování, než budou do laboratoře zaslány.

Článek 9

Ověřování charakteristik olivového oleje

1. Členské státy ověřují soulad olivového oleje s charakteristikami olivového oleje stanovenými v příloze I nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104:
 - a) v jakémkoli pořadí nebo
 - b) podle pořadí stanoveného na vývojovém diagramu v příloze III tohoto nařízení, dokud není dosaženo jednoho z rozhodnutí uvedených ve vývojovém diagramu.
2. Pro účely ověření podle odstavce 1 se v případě baleného olivového oleje provedou analýzy pro stanovení stupně kyselosti, peroxidového čísla K232, K268 nebo K270, ΔK , ethylesterů mastných kyselin, vosků a organoleptických vlastností, popřípadě kontrolní analýzy požadované vnitrostátními právními předpisy, před datem minimální trvanlivosti. V případě odběru vzorků nebaleného oleje se tyto analýzy provádějí nejpozději šest měsíců po měsíci, v kterém byl vzorek odebrán.
3. Na ověření jiných charakteristik olivového oleje stanovených v příloze I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 se nevztahuje žádná lhůta.
4. U baleného olivového oleje, jestliže nebyl vzorek odebrán méně než dva měsíce před datem minimální trvanlivosti a pokud výsledky analýz neodpovídají charakteristikám deklarované kategorie olivového oleje, je hospodářský subjekt, od něhož byl vzorek odebrán, vyzooměn nejpozději jeden měsíc před datem minimální trvanlivosti.

⁽⁹⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti (Úř. věst. L 241, 17.9.2015, s. 1).

5. Pro účely stanovení charakteristik olivového oleje metodami stanovenými v příloze I tohoto nařízení se výsledky analýz přímo porovnají s mezními hodnotami stanovenými v příloze I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104, které zohledňují opakovatelnost a reprodukovatelnost použitých metod analýzy.
6. Pravidla tohoto článku se použijí na každý dílčí vzorek odebraný v souladu s přílohou II.

Článek 10

Zkušební komise

1. Pro účely kontrol shody posuzují zkušební komise schválené členskými státy na svém území organoleptické vlastnosti panenského olivového oleje stanovené v příloze I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 a podávají zprávu o těchto vlastnostech a o kategorii.
2. Podmínky schvalování zkušebních komisí stanoví členské státy a zajistí, aby:
 - a) byly splněny požadavky týkající se metody uvedené v příloze I bodu 5 pro stanovení organoleptických vlastností panenského olivového oleje;
 - b) vedoucímu zkušební komise byla za tímto účelem poskytnuta odborná příprava uznávaná daným členským státem;
 - c) další schvalování záviselo na výsledcích každoročního přezkumu zkušební komise, jež provádí daný členský stát.
3. Členské státy oznámí Komisi v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 seznam schválených zkušebních komisí na svém území a neprodleně informují Komisi o veškerých změnách v seznamu.
4. Pokud žádná ze zkušebních komisí na území členského státu nesplňuje podmínky schválení uvedené v odstavci 2, obrátí se daný členský stát na zkušební komisi schválenou v jiném členském státě.

Článek 11

Ověřování organoleptických vlastností panenského olivového oleje

1. Organoleptické vlastnosti panenského olivového oleje stanovené v příloze I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 se považují za slučitelné s deklarovanou kategorií, pokud tuto kategorii potvrdí zkušební komise schválená daným členským státem.
2. Jestliže zkušební komise nepotvrdí deklarovanou kategorii, pokud jde o organoleptické vlastnosti, nechají příslušné orgány na žádost kontrolovaného hospodářského subjektu neprodleně provést dvě oponentní hodnocení jinými schválenými zkušebními komisemi. Alespoň jedna ze zkušebních komisí je komisí schválenou členským státem, v němž byl olivový olej vyprodukován. Dotčené vlastnosti se považují za odpovídající deklarovaným charakteristikám, pokud obě oponentní hodnocení potvrdí deklarovanou kategorii. Pokud tomu tak není, bez ohledu na druh nedostatků zjištěných při oponentním hodnocení, prohlásí se deklarovaná kategorie za neodpovídající příslušným charakteristikám a kontrolovaný hospodářský subjekt nese náklady oponentního hodnocení.
3. Pokud byl olej vyprodukován mimo Unii, provedou obě kontrolní analýzy dvě zkušební komise, přičemž je vyloučena zkušební komise, jež původně zjistila nedodržení shody.
4. Při provádění oponentních hodnocení posuzuje zkušební komise olivový olej při dvou samostatných zkušebních sezeních. Výsledky obou sezení, při nichž se v rámci oponentního hodnocení olivový olej posuzuje, musí být statisticky homogenní. Pokud tomu tak není, musí se vzorek znovu dvakrát analyzovat. Uváděné hodnoty organoleptických vlastností olivového oleje, který je předmětem oponentního hodnocení, se vypočítají jako průměr hodnot získaných za tyto vlastnosti při dvou statisticky homogenních sezeních.

Článek 12

Obsah oleje u pokrutin z oliv a jiných zbytků

1. Obsah oleje u pokrutin z oliv a jiných zbytků po extrakci olivového oleje (podpoložky 2306 90 11 a 2306 90 19 kombinované nomenklatury) se stanoví metodou uvedenou v příloze IV.
2. Obsah oleje, na který odkazuje odstavec 1, se vyjadřuje v procentech hmotnosti oleje v sušině.

Článek 13

Sankce

1. Pokud se zjistí, že obchodní normy stanovené v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 nejsou dodržovány, uplatní členské státy účinné, přiměřené a odrazující sankce, které se stanoví s ohledem na závažnost zjištěné nesrovnalosti.
2. Do 31. května každého roku oznámí členské státy Komisi v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 opatření přijatá za tímto účelem a neprodleně oznámí veškeré změny v těchto opatřeních.

Článek 14

Podávání zpráv

Do 31. května každého roku předloží členské státy v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 Komisi zprávu o provádění tohoto nařízení během předchozího kalendářního roku. Zpráva musí obsahovat alespoň výsledky kontrol shody provedených u olivového oleje podle formuláře stanoveného v příloze V tohoto nařízení.

Článek 15

Vstup v platnost

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

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

PŘÍLOHA I

METODY ANALÝZY POUŽÍVANÉ KE STANOVENÍ CHARAKTERISTIK OLIVOVÝCH OLEJŮ

	Charakteristiky olivových olejů	Metoda IOC, která má být použita
1	Kyselost	COI/T.20/Doc. No 34 (Stanovení volných mastných kyselin, metoda za studena)
2	Peroxidové číslo	COI/T.20/Doc. No 35 (Stanovení peroxidového čísla)
3	2-glyceryl monopalmitát	COI/T.20/Doc. No 23 (Stanovení procentního podílu 2-glyceryl monopalmitátu)
4	K232, K268 nebo K270, Δ K	COI/T.20/Doc. No 19 (Spektrofotometrická analýza v ultrafialové oblasti spektra)
5	Organoleptické vlastnosti	COI/T.20/Doc. No 15 (Senzorická analýza olivového oleje – Metoda pro organoleptické hodnocení panenského olivového oleje) – s výjimkou bodů 4.4 a 10.4
6	Složení mastných kyselin, včetně trans-izomerů	COI/T.20/Doc. No 33 (Stanovení methylesterů mastných kyselin plynovou chromatografií)
7	Ethylestery mastných kyselin, vosky	COI/T.20/Doc. No 28 (Stanovení obsahu vosků, methylesterů mastných kyselin a ethylesterů mastných kyselin kapilární plynovou chromatografií)
8	Steroly celkem, složení sterolů, erythrodiol, uvaol a alifatické alkoholy	COI/T.20/Doc. No 26 (Stanovení složení a obsahu sterolů, triterpenických dialkoholů a alifatických alkoholů kapilární plynovou chromatografií)
9	Stigmastadieny	COI/T-20/Doc. No 11 (Stanovení stigmastadienů v rostlinných olejích)
10	Δ ECN42	COI/T.20/Doc. No 20 (Stanovení rozdílu mezi skutečným a teoretickým obsahem triacylglycerolů s ekvivalentním počtem uhlíkových atomů 42 (ECN 42))

PŘÍLOHA II

ODBĚR VZORKŮ ZE ŠARŽÍ OLIVOVÉHO OLEJE V OBALECH

Tato metoda odběru vzorků se použije u šarží olivového oleje stočeného do obalů. Použijí se různé metody odběru vzorků v závislosti na tom, zda objem obalu přesahuje 5 litrů či nikoli.

Pro účely této přílohy se rozumí:

- a) „obalem“ nádoba, která je v přímém kontaktu s olivovým olejem;
- b) „šarží“ soubor balení, která jsou vyprodukována, zpracována a zabalena za takových okolností, že olivový olej obsažený v každém obalu se z hlediska všech analytických charakteristik považuje za homogenní. Individuace šarže musí být provedena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ⁽¹⁾;
- c) „dílem“ množství olivového oleje obsažené v obalu o objemu do 5 litrů nebo odebrané z obalu o objemu vyšším než 5 litrů, jsou-li balení vybrána z šarže namátkově.

1. OBSAH DÍLČÍHO VZORKU

1.1. Dílčí vzorky u obalů o objemu do 5 litrů

Dílčí vzorek u obalů o objemu do 5 litrů se vytvoří podle tabulky 1.

Tabulka 1

Minimální velikost dílčího vzorku:

V případě obalu o objemu	Dílčí vzorek musí obsahovat olivový olej z
a) 750 ml nebo více	a) 1 obalu;
b) méně než 750 ml	b) minimálního počtu obalů, jejichž celkový objem je nejméně 750 ml

Obsah dílčího vzorku musí být před provedením jednotlivých hodnocení a analýz homogenizován.

1.2. Dílčí vzorky u obalů o objemu vyšším než 5 litrů

Dílčí vzorek u obalů o objemu vyšším než 5 litrů je tvořen celkovým počtem dílů odebraných z minimálního počtu obalů stanoveného v tabulce 2. Obaly se ze šarže vyberou namátkově. Po vytvoření musí mít dílčí vzorek dostatečný objem, aby jej bylo možné rozdělit do více příkladů.

Tabulka 2

Minimální počet obalů, který má být namátkově vybrán:

Počet obalů v šarži	Minimální počet obalů, který má být vybrán
Do 10	1
11 až 150	2
151 až 500	3
501 až 1 500	4
1 501 až 2 500	5
> 2 500 na 1 000 balení	1 obal navíc

Po homogenizaci obsahu každého obalu se odebere díl a nalije se do společné nádoby pro homogenizaci mícháním tak, aby byl co nejlépe chráněn před přístupem vzduchu.

⁽¹⁾ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarží, ke které potravina patří (Úř. věst. L 334, 16.12.2011, s. 1).

Obsah dílčího vzorku se musí nalít do série obalů s minimální kapacitou 1 litru, z nichž každý představuje jednotku dílčího vzorku. Každá obalová jednotka musí být naplněna tak, aby byla vzduchová vrstva v její vrchní části co nejmenší, a pak se odpovídajícím způsobem uzavře a utěsní s cílem zabránit neoprávněné manipulaci s produktem. Tyto obalové jednotky musí být označeny, aby byla zajištěna jejich správná identifikace.

2. ZVÝŠENÍ POČTU DÍLČÍCH VZORKŮ

2.1. Počet dílčích vzorků může každý členský stát zvýšit podle vlastní potřeby (např. organoleptické hodnocení jinou laboratorii, než která provedla chemické analýzy, kontrolní analýza atd.).

2.2. Příslušný orgán může zvýšit počet dílčích vzorků podle této tabulky:

Tabulka 3

Počet dílčích vzorků podle velikosti šarže:

Velikost šarže (v litrech)	Počet dílčích vzorků
Méně než 7 500	2
Od 7 500 do méně než 25 000	3
Od 25 000 do méně než 75 000	4
Od 75 000 do méně než 125 000	5
125 000 a více	6 + 1 na každých dalších 50 000 litrů

2.3. Každý dílčí vzorek musí být vytvořen podle postupů uvedených v bodech 1.1 a 1.2.

2.4. Při namátkovém výběru obalů, ze kterých budou odebrány díly, musí obaly vybrané pro jeden dílčí vzorek přiléhat k obalům vybraným pro jiný dílčí vzorek. Je nutno věnovat pozornost umístění každého namátkově vybraného obalu a jednoznačně jej identifikovat.

3. ANALÝZY A VÝSLEDKY

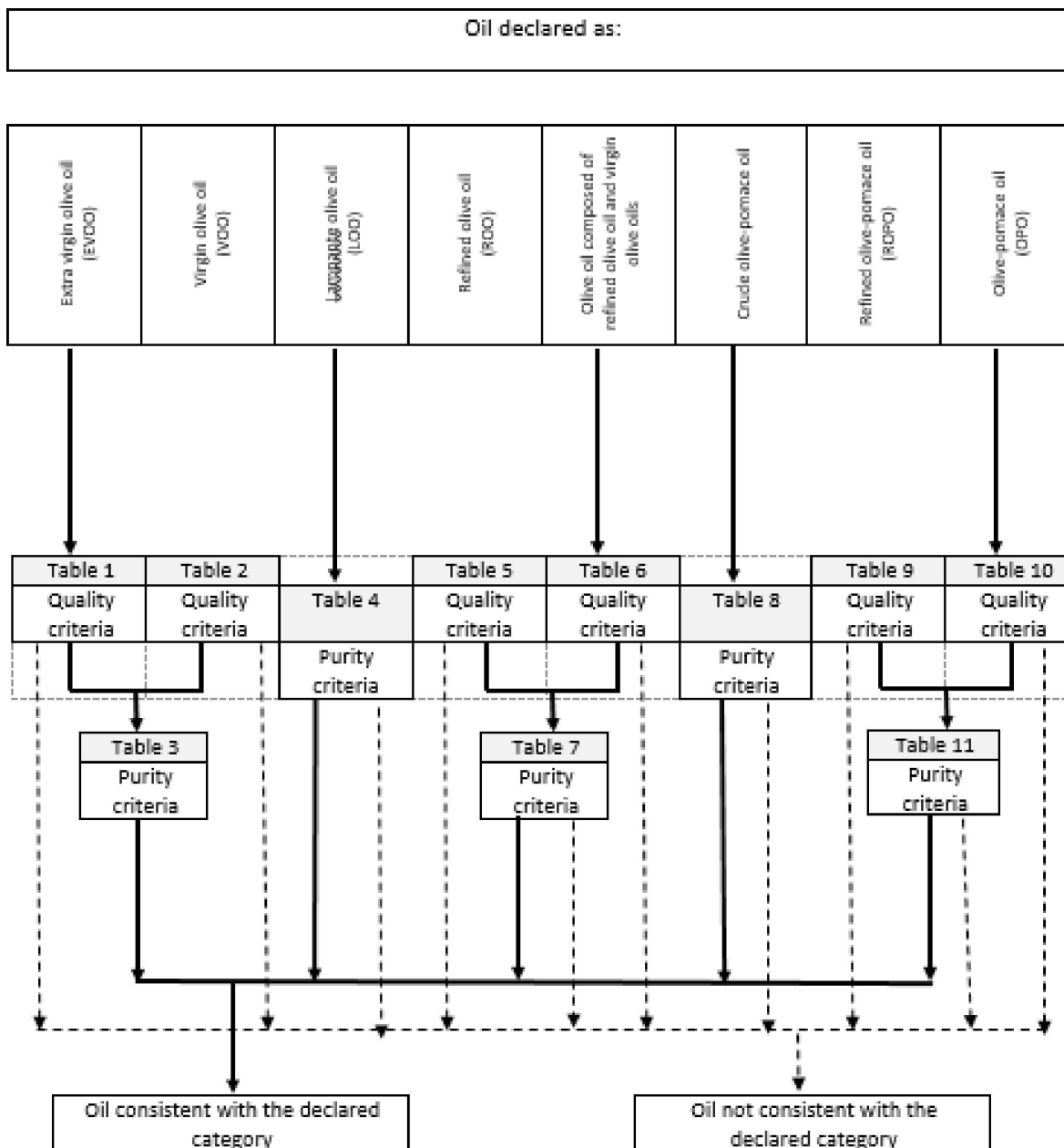
3.1. Pokud všechny výsledky analýz u všech dílčích vzorků vyhovují charakteristikám deklarované kategorie olivového oleje, celá šarže se prohlásí za vyhovující.

3.2. Pokud některý z výsledků analýz u nejméně jednoho dílčího vzorku nevyhovuje charakteristikám deklarované kategorie olivového oleje, prohlásí se celá šarže, z níž byl vzorek odebrán, za nevyhovující.

PŘÍLOHA III

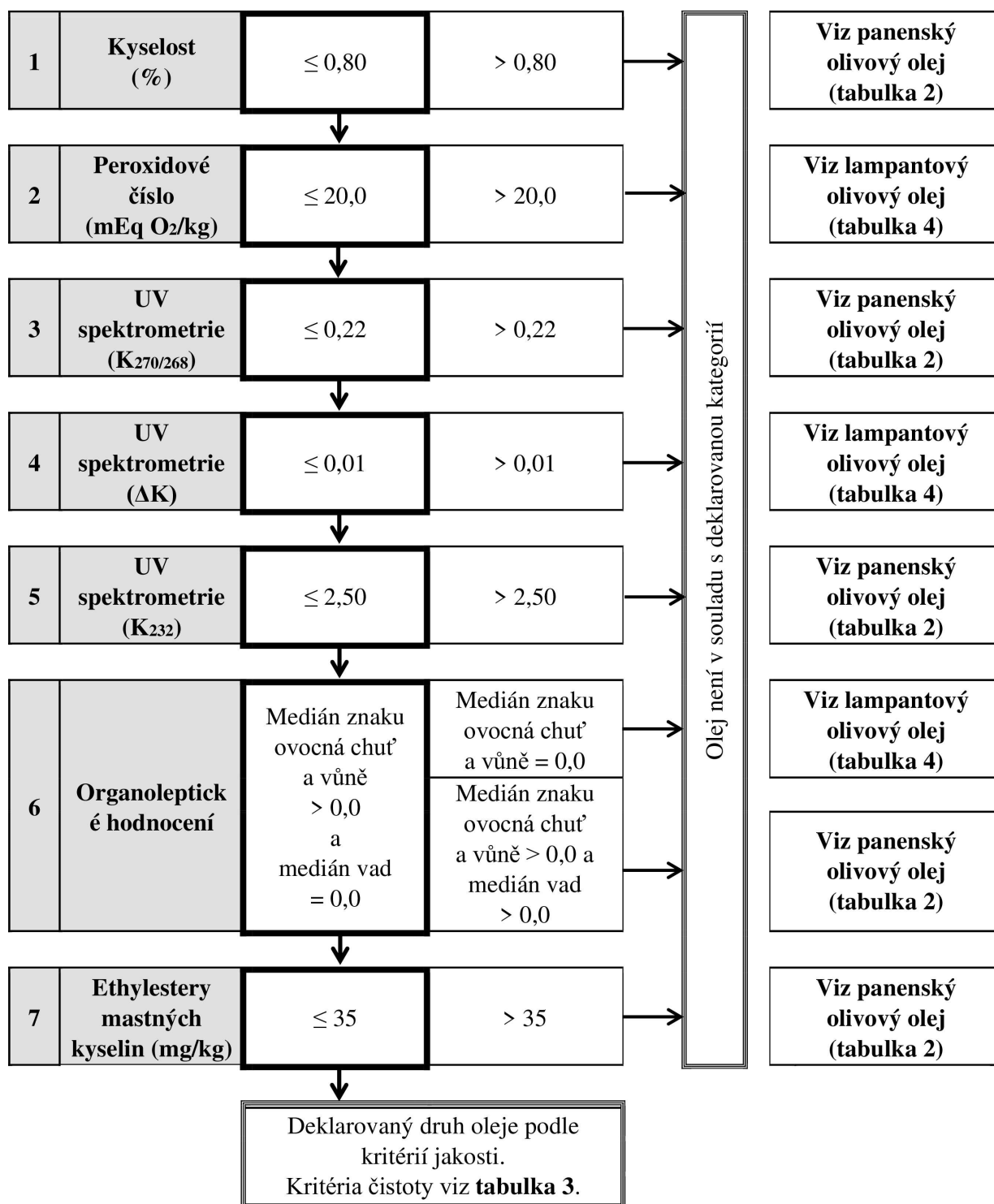
VÝVOJOVÝ DIAGRAM PRO OVĚŘENÍ SOULADU VZORKU OLIVOVÉHO OLEJE S DEKLAROVANOU KATEGORIÍ

Všeobecná tabulka



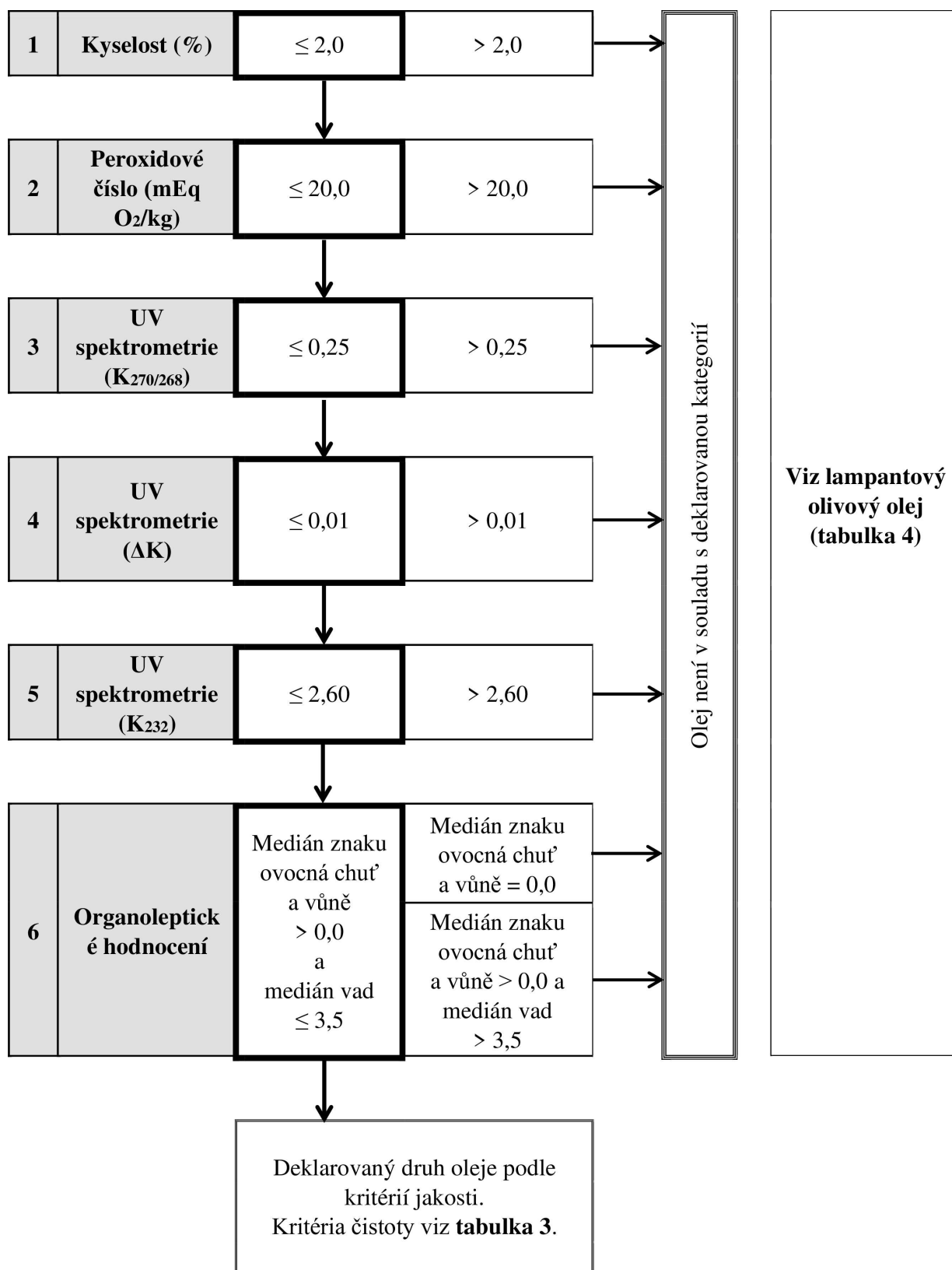
Tabulka 1

Extra panenský olivový olej – kritéria jakosti



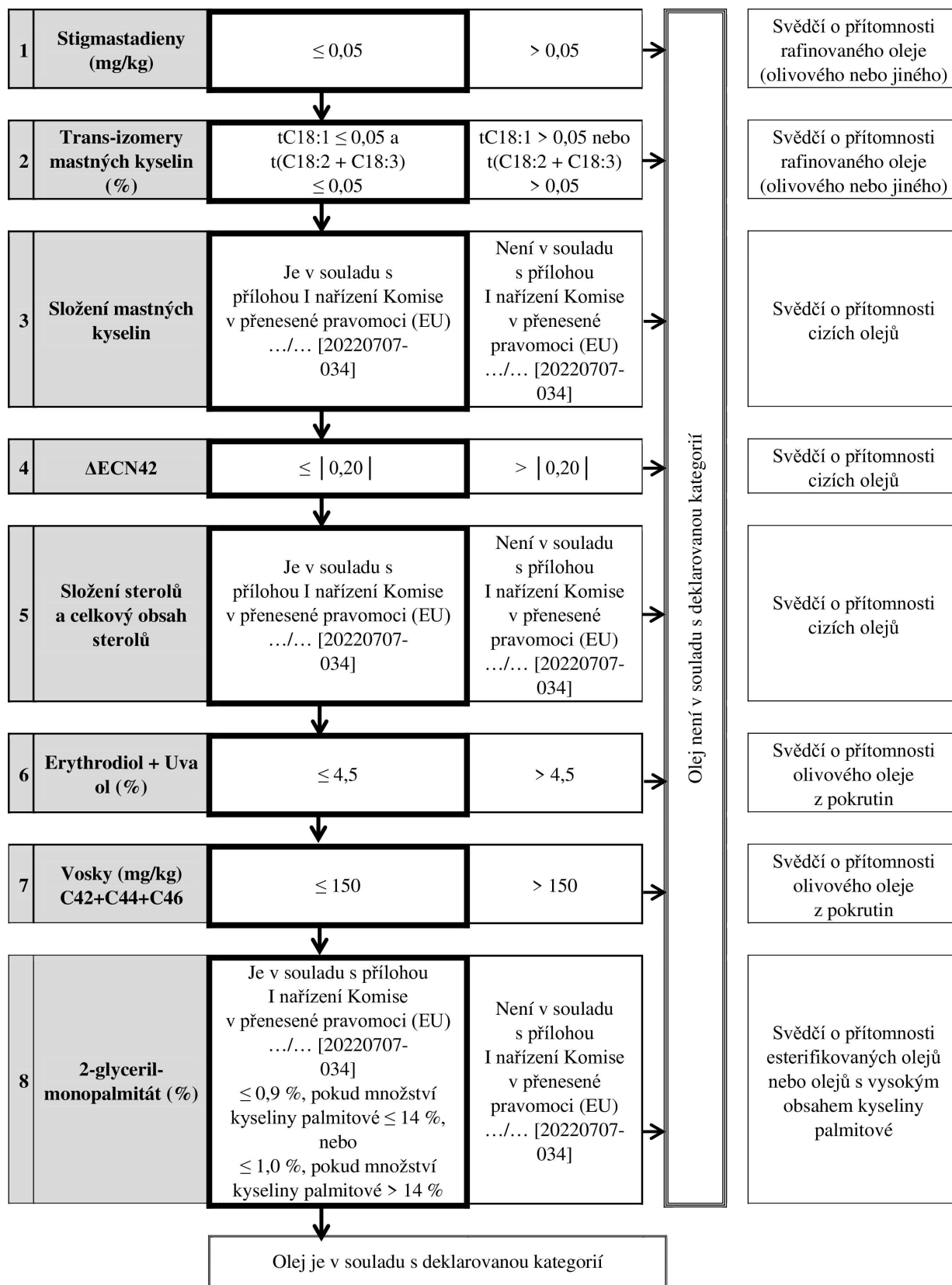
Tabulka 2

Panenský olivový olej – kritéria jakosti



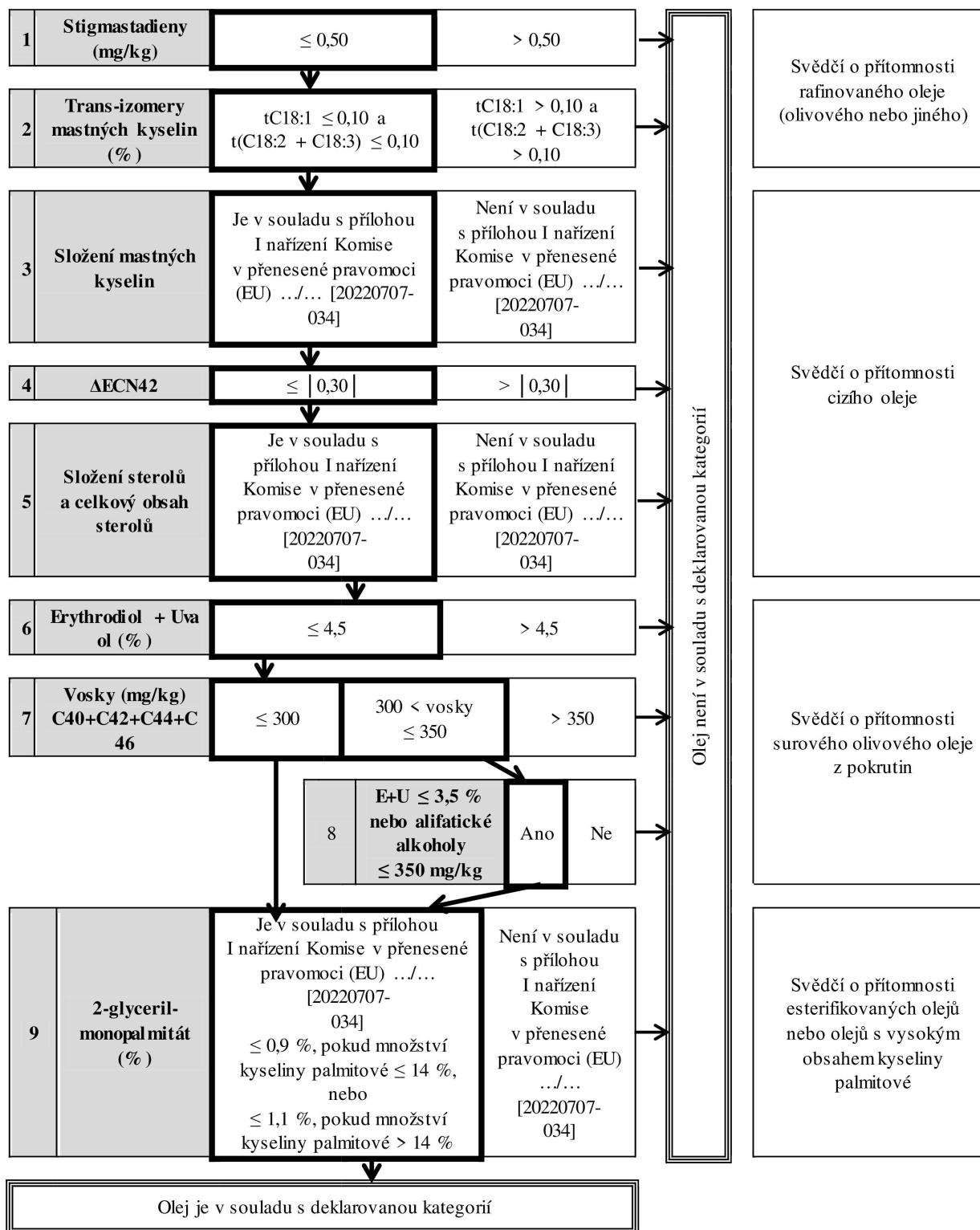
Tabulka 3

Extra panenský olivový olej a panenský olivový olej – kritéria čistoty



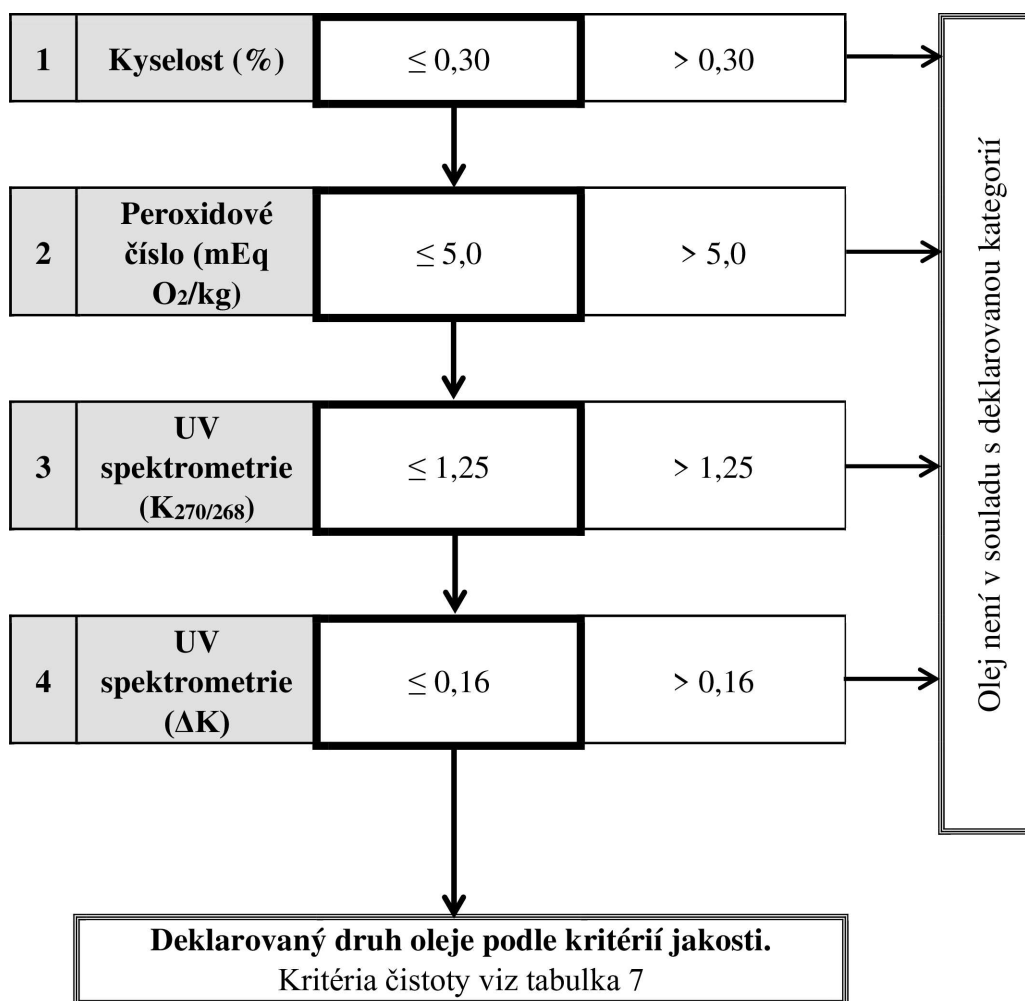
Tabulka 4

Lampantový olivový olej – kritéria čistoty



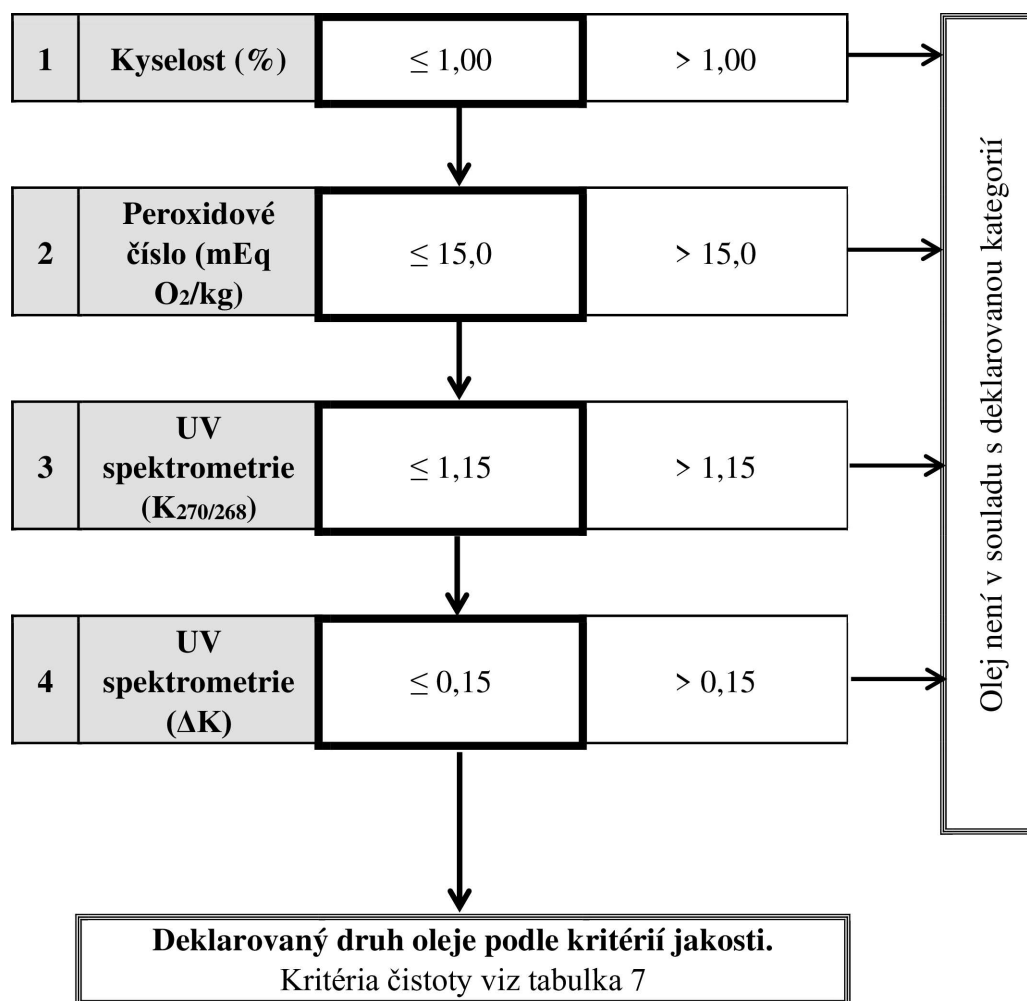
Tabulka 5

Rafinovaný olivový olej – kritéria jakosti



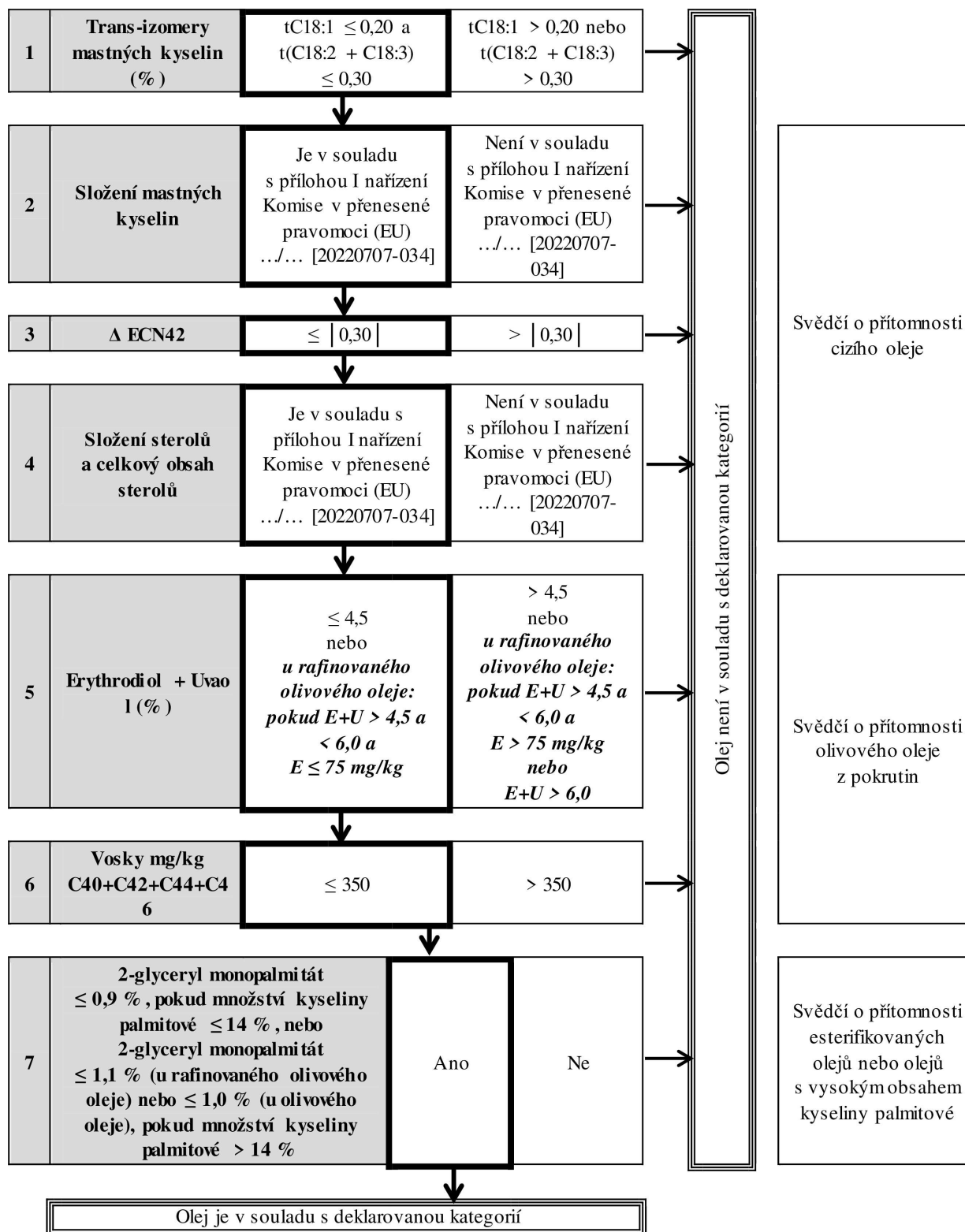
Tabulka 6

Olivový olej (složený z rafinovaného a panenského olivového oleje) – kritéria jakosti



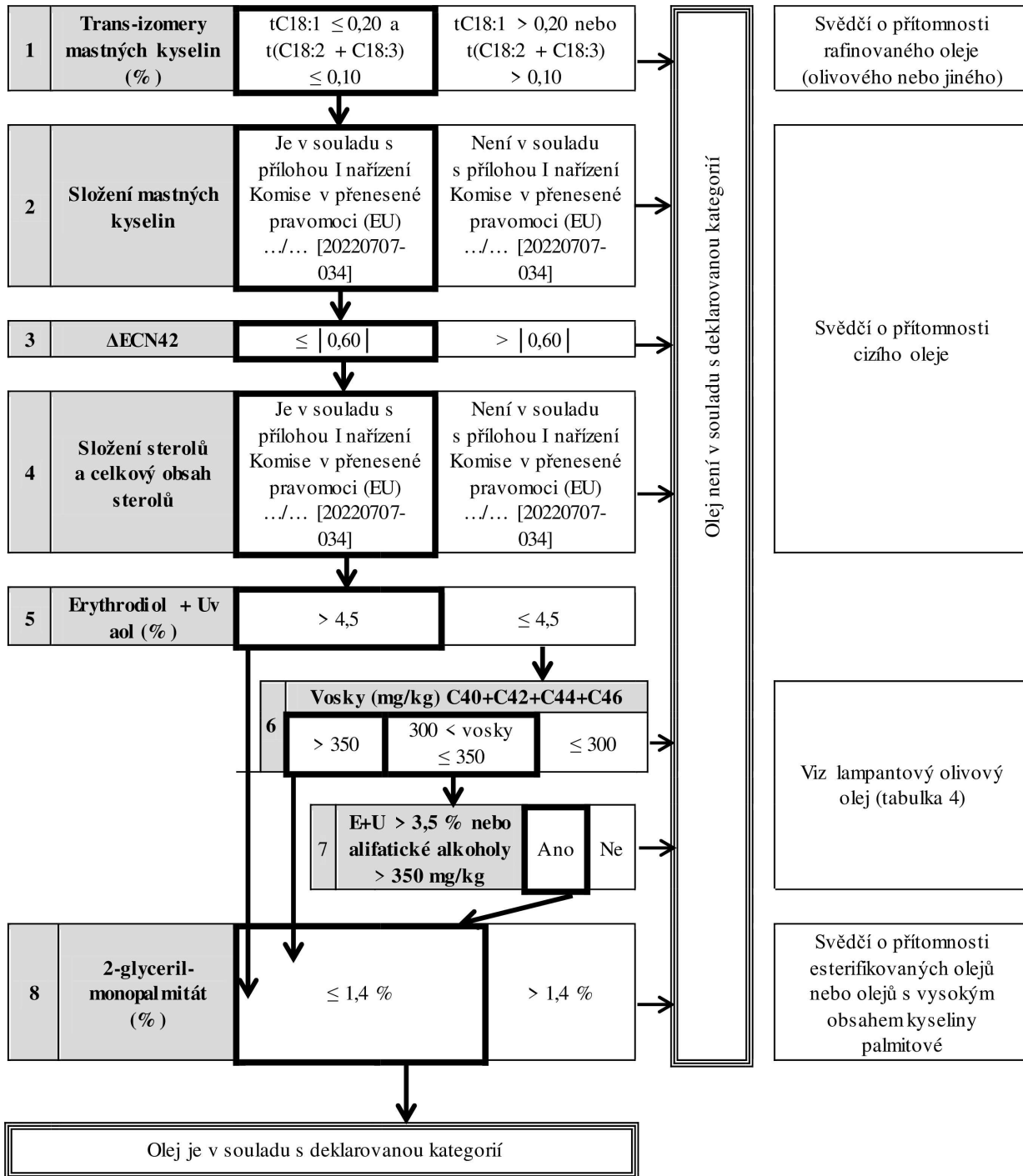
Tabulka 7

Rafinovaný olivový olej a olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje — kritéria čistoty



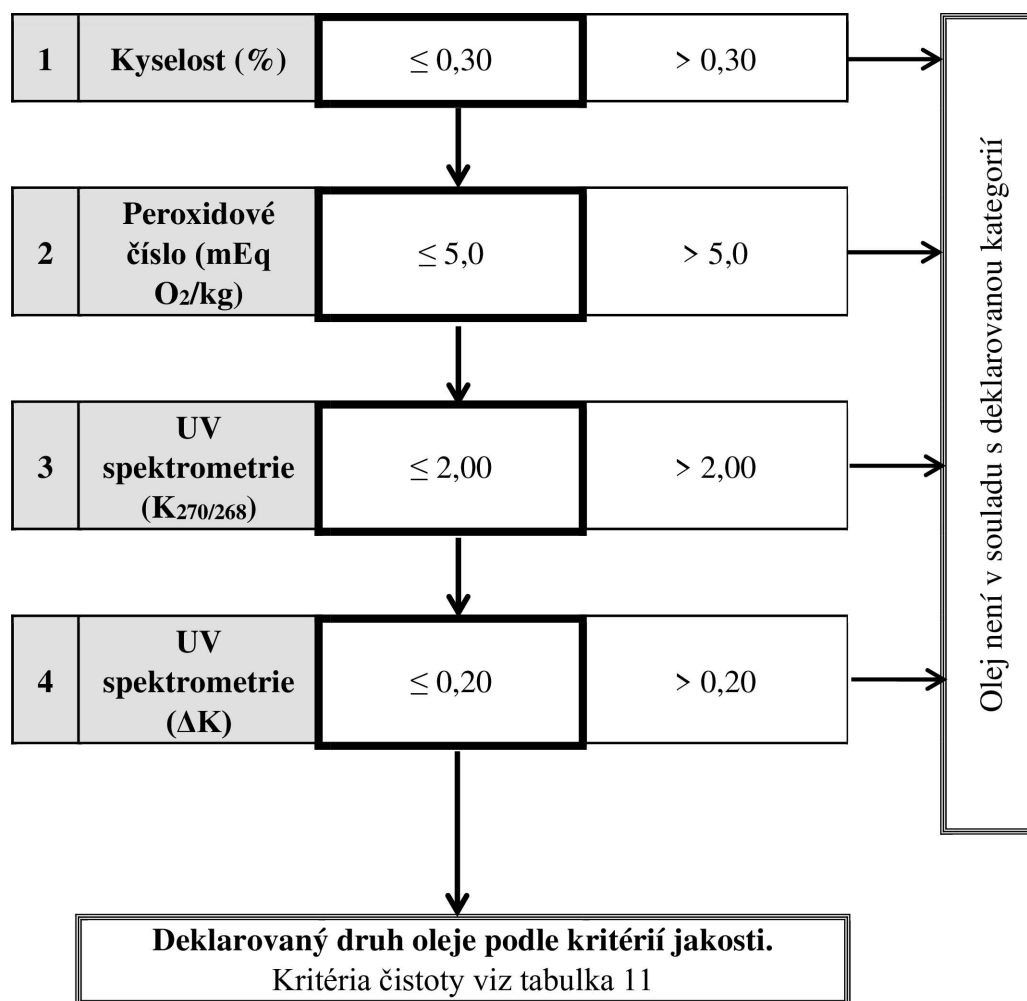
Tabulka 8

Surový olivový olej z pokrutin – kritéria čistoty



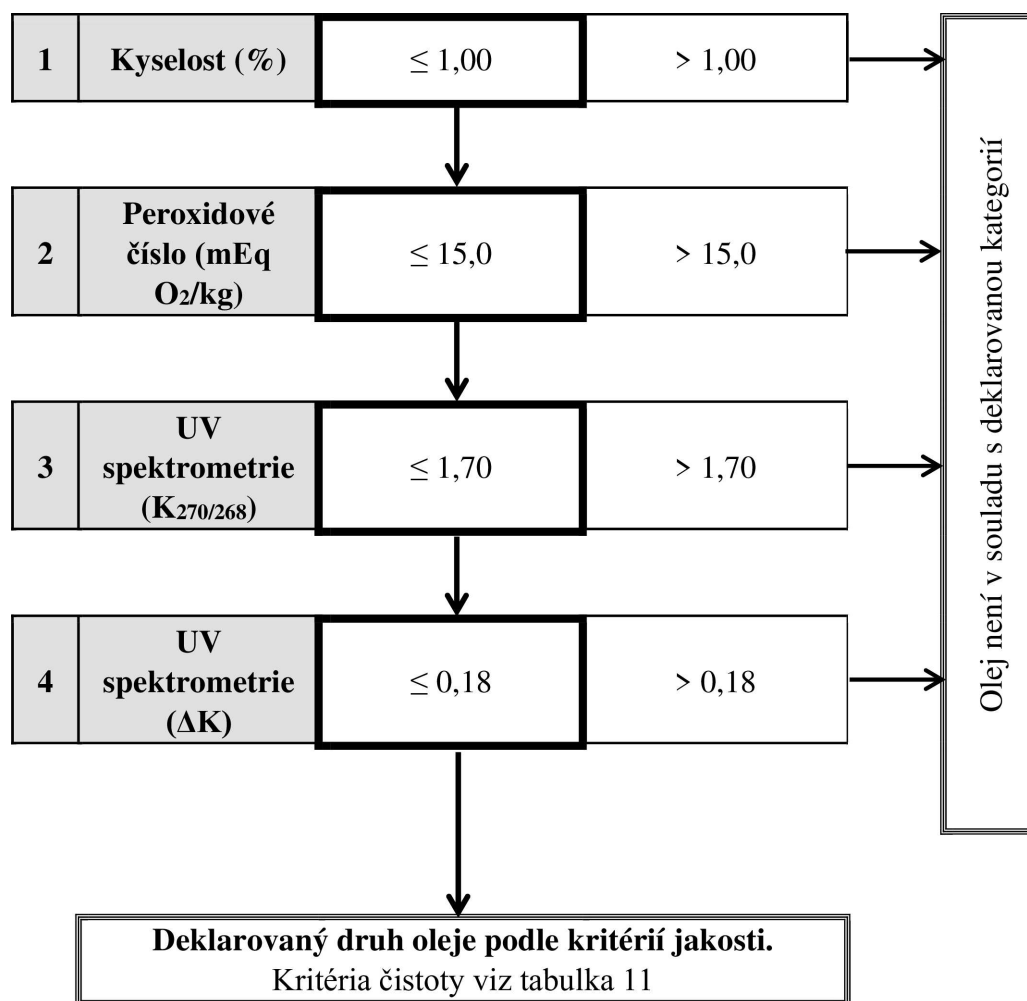
Tabulka 9

Rafinovaný olivový olej z pokrutin – kritéria jakosti



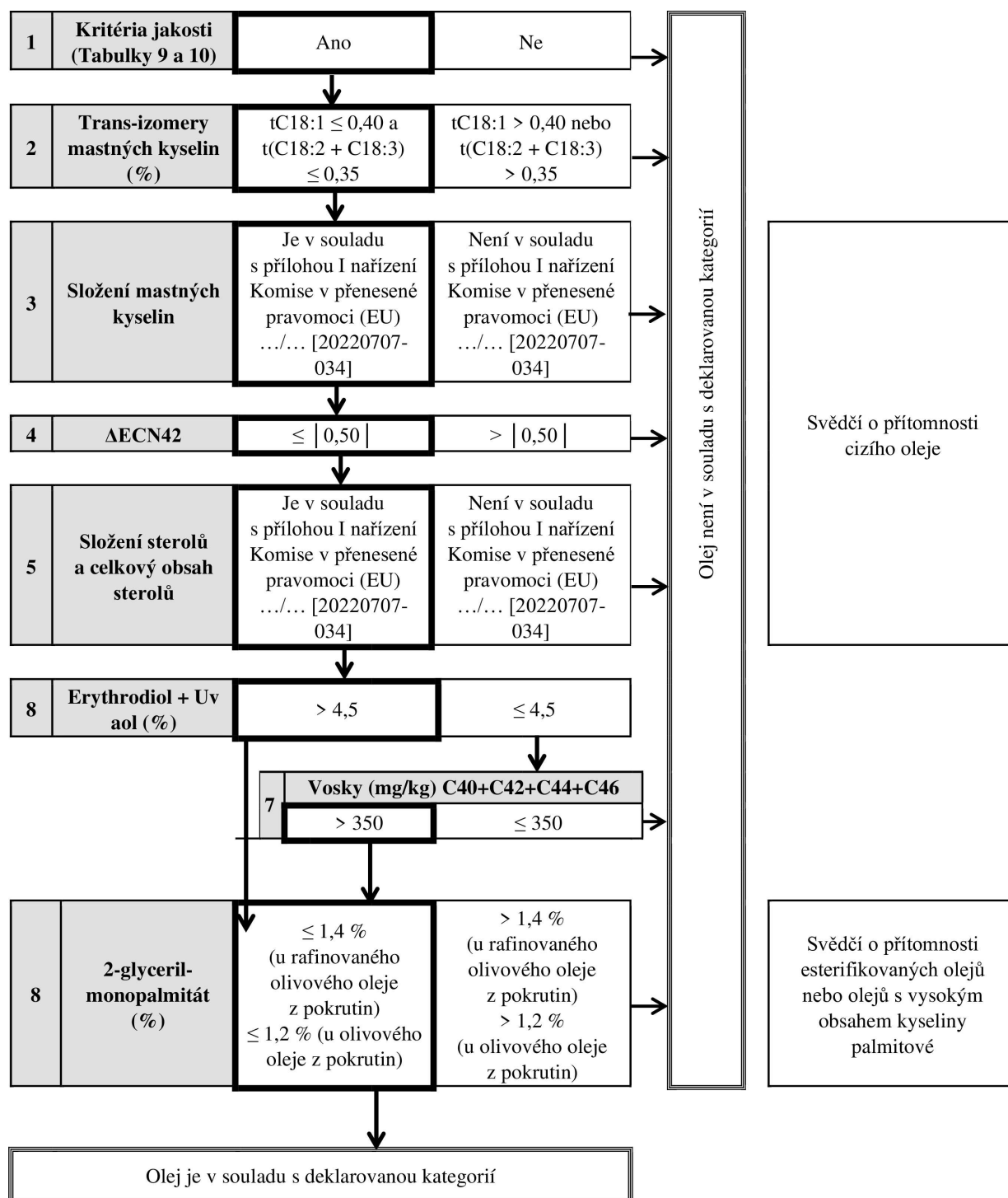
Tabulka 10

Olivový olej z pokrutin – kritéria jakosti



Tabulka 11

Rafinovaný olivový olej z pokrutin a olivový olej z pokrutin – kritéria čistoty



PŘÍLOHA IV

Metoda měření obsahu oleje v olivových pokrutinách a zbytcích**1. MATERIÁLY****1.1. Přístroje a pomůcky**

- vhodný extrakční přístroj, vybavený baňkou s kulatým dnem o objemu 200 ml až 250 ml,
- elektricky vyhřívaná lázeň (písková, vodní apod.) nebo topná deska,
- analytická váha,
- sušárna nastavená na nejvýše 80 °C,
- elektricky vyhřívaná sušárna s termostatem nastaveným na teplotu 103 ± 2 °C, do které může být zaveden proud vzduchu nebo která může fungovat při sníženém tlaku,
- mechanický mlýnek, lehce čistitelný a umožňující rozemletí olivových zbytků bez zvýšení jejich teploty nebo znatelné změny vlhkosti, obsahu těkavých látek či látek extrahovatelných hexanem,
- extrakční patrona a bavlněná vata nebo filtrační papír, vše prosté látek extrahovatelných hexanem,
- exsikátor;
- síto o velikosti otvorů 1 mm,
- drobné kousky předem vysušené pemzy.

1.2. Činidlo

N-hexan v technické kvalitě, jehož odparek musí být menší než 0,002 g na 100 ml.

2. POSTUP**2.1. Příprava zkušební vzorku**

V případě potřeby se laboratorní vzorek patřičně vyčištěným mechanickým mlýnkem rozeleme na částice, které zcela projdou sítím.

Asi jedna dvacatina vzorku se použije pro dočištění mlýnku; tento rozemletý materiál se vyhodí. Zbytek se rozeleme a shromáždí, důkladně promíchá a neprodleně analyzuje.

2.2. Velikost zkušební vzorku

Po dokončení mletí se naváží přibližně 10 g vzorku s přesností na 0,01 g.

2.3. Příprava extrakční patrony

Zkušební vzorek se umístí do extrakční patrony a utěsní se bavlněnou vatou. Je-li použit filtrační papír, zkušební vzorek se do něj zabalí.

2.4. Předsušení

Jsou-li olivové zbytky velmi vlhké (tj. vlhkost a obsah těkavých látek je vyšší než 10 %), provede se předsušení – naplněná extrakční patrona (nebo filtrační papír) se na patřičnou dobu vloží do sušárny vyhřáté na teplotu nejvýše 80 °C, aby došlo ke snížení vlhkosti a obsahu těkavých látek na hodnotu menší než 10 %.

2.5. Příprava baňky s kulatým dnem

Baňka s jedním nebo dvěma kousky pemzy, předem vysušené v sušárně při teplotě 103 ± 2 °C a vychlazené po dobu nejméně jedné hodiny v exsikátoru, se zváží s přesností na 1 mg.

2.6. První extrakce

Extrakční patrona (nebo filtrační papír) se zkušebním vzorkem se vloží do extrakčního přístroje. Do baňky se nalije potřebné množství hexanu. Baňka se nasadí na extrakční přístroj a to celé se umístí na elektricky vyhřívanou lázeň. Rychlost zahřívání se upraví tak, aby kondenzace extrakčního rozpouštědla byla nejméně tři kapky za sekundu (tzn. mírný, ne prudký var). Extrahuje se čtyři hodiny. Potom se extrakční přístroj nechá vychladnout. Extrakční patrona se vyjme z extrakčního přístroje a postaví se do proudu vzduchu, aby se odpařila většina rozpouštědla.

2.7. Druhá extrakce

Obsah extrakční patrony se vysype do mikrodrtiče a co nejjemněji se rozdrtí. Rozdrcená směs se kvantitativně vsype zpět do extrakční patrony, která se opět vloží do extrakčního přístroje.

Extrahuje se další dvě hodiny, s použitím stejné baňky s kulatým dnem, která již obsahuje první extrakt.

Výsledný roztok v extrakční baňce musí být čirý. Pokud tomu tak není, přefiltruje se přes filtrační papír a původní baňka a filtrační papír se několikrát propláchnou hexanem. Filtrát a proplachovací rozpouštědlo se převede do druhé předem vysušené baňky s kulatým dnem zvážené s přesností na 1 mg.

2.8. Odstranění rozpouštědla a vážení extraktu

Větší část rozpouštědla se odstraní oddestilováním na elektricky vyhřívané lázni. Poslední stopy rozpouštědla se odstraní zahříváním baňky po dobu 20 minut v sušárně při 103 ± 2 °C. Eliminaci se napomůže zaváděním proudu vzduchu, či lépe inertního plynu, po krátkých intervalech, anebo snížením tlaku.

Baňka se nechá vychladnout v exsikátoru po dobu nejméně jedné hodiny a zváží se s přesností na 1 mg.

Poté se za stejných podmínek znovu zahřívá po dobu 10 minut, opět se nechá vychladnout v exsikátoru a znovu se zváží.

Rozdíl mezi oběma vážením nesmí být vyšší než 10 mg. Pokud je vyšší, opakuje se desetiminutové zahřívání následované chlazením a vážením tak dlouho, dokud nečiní váhový rozdíl 10 mg nebo méně. Zaznamenaná se konečná hmotnost baňky.

Na zkušebním vzorku se stanovení provedou podruhé.

3. VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ

3.1. Metoda výpočtu a vzorec

a) Extrakt z původního produktu vyjádřený jako procento hmotnostní se vypočítá takto:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

kde

S = procento hmotnostní extraktu z původního produktu,

m_0 = hmotnost zkušebního vzorku v gramech,

m_1 = hmotnost extraktu po sušení v gramech.

Za výsledek se považuje aritmetický průměr dvojího stanovení za předpokladu, že jsou splněny podmínky opakovatelnosti.

Výsledek se uvádí s přesností na jedno desetinné místo.

b) Extrakt jako procento hmotnostní v sušině se vypočítá takto:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{oil percentage of extract on dry basis}$$

kde

S = procento hmotnostní extraktu z původního produktu (viz písmeno a)),

U = jeho vlhkost a obsah těkavých látek.

3.2. Opakovatelnost

Rozdíl mezi dvěma stanoveními provedenými stejným pracovníkem souběžně nebo krátce po sobě může činit nejvýše 0,2 g hexanového extraktu na 100 g vzorku.

Pokud tato podmínka není splněna, analýza se opakuje na dalších dvou zkušebních vzorcích. Pokud je rozdíl opět vyšší než 0,2 g, za výsledek se považuje aritmetický průměr všech čtyř stanovení.

PŘÍLOHA V

Formulář pro vykazování výsledků kontrol shody podle článku 14 v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183

Vzorek	Kategorie	Země původu	Místo inspekce (¹)	Označení						Chemické parametry			Organoleptické vlastnosti (⁴)			Závěr		
				Oficiální název	Místo původu	Pod- mínky sklado- vání	Chybné infor- mace	Čitelnost	O/N (²)	Para- me- try mimo limity Ano/Ne	Pokud ano, uved'te který (které) (²)	O/N (²)	Medián vad	Medián znaku ovocná chuť a vůně	O/N (²)	Požado- vané opatření	Sankce	

⁽¹⁾ Vnitřní trh (lisovny, stáčírny, maloobchodní prodej), vývoz, dovoz.⁽²⁾ Všechny charakteristiky olivového oleje uvedené v příloze I nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 mají kód.⁽³⁾ Odpovídá/Neodpovídá.⁽⁴⁾ Požadováno jen u panenského olivového oleje ve smyslu přílohy VII části VIII bodu 1 nařízení (EU) č. 1308/2013.