

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2016/2095

af 26. september 2016

om ændring af forordning (EØF) nr. 2568/91 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, særlig artikel 75, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 ⁽²⁾ fastsætter de fysisk-kemiske og organoleptiske kendetegn for olivenolie og olie af olivenpresserester samt metoder til bedømmelse af disse kendetegn. Metoderne og grænseværdierne for oliernes kendetegn opdateres regelmæssigt på grundlag af udtalelser fra kemisk sagkyndige og i overensstemmelse med det arbejde, der udføres i Det Internationale Olivenolieråd (IOC).
- (2) For at sikre at de seneste internationale normer som fastsat af IOC gennemføres på EU-plan, bør grænseværdierne for fedtsyreethylestere, heptadecansyre, heptadecensyre, eicosensyre og den specifikke ekstinktionskoefficient ved bølgelængde 270 nm, der er fastsat i bilag I til forordning (EØF) nr. 2568/91, tilpasses. For samtidig at sikre overensstemmelse med præsentationen af IOC-standardens renheds- og kvalitetsparametre, bør nævnte præsentation afspejles i det pågældende bilag.
- (3) Forordning (EØF) nr. 2568/91 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag I til forordning (EØF) nr. 2568/91 erstattes af teksten i bilaget til denne forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder (EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1).

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. september 2016.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

KENDETEGN FOR OLIVENOLIE

Kvalitetssegenskaber

Kategori	Syreindhold (%) (*)	Peroxidtal mEq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ eller K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptisk vurdering		Fedtsyrethylestere mg/kg (*)
						Median for mangler (Md) (*)	Median for egenskaben frugtagtig (Mf) (*)	
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Jomfruolie	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Bomolie	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ⁽¹⁾	—	—
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olivenolie bestående af raffinerede olivenolier og jomfruolier	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Rå olie af olivenpresserester	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olie af olivenpresserester	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

⁽¹⁾ Eller hvis medianen for mangler er lig med 3,5 eller derunder, og medianen for frugtagtig er 0.

Renhedsegenskaber

Kategori	Fedtsyreindhold (1)						Summen af isomerer af transoliesyre (%)	Summen af translinolisyre og isomerer af translinolensyre (%)	Stigmastadiener mg/kg (2)	Forskel mellem ECN42 (HPLC) og ECN42 (teoretisk beregnet)	2-glycerylmonopalmitat (%)
	Myristinsyre (%)	Linolensyre (%)	Arachinsyre (%)	Eicosensyre (%)	Beheninsyre (%)	Lignocerin-syre (%)					
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, hvis palmitinsyre i alt ≤ 14 %
											≤ 1,0, hvis palmitinsyre i alt > 14 %
2. Jomfruolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, hvis palmitinsyre i alt ≤ 14 %
											≤ 1,0, hvis palmitinsyre i alt > 14 %
3. Bomolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9, hvis palmitinsyre i alt ≤ 14 %
											≤ 1,1, hvis palmitinsyre i alt > 14 %
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, hvis palmitinsyre i alt ≤ 14 %
											≤ 1,1, hvis palmitinsyre i alt > 14 %
5. Olivenolie bestående af raffinerede olivenolier og jomfruolier	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, hvis palmitinsyre i alt ≤ 14 %
											≤ 1,0, hvis palmitinsyre i alt > 14 %
6. Rå olie af olivenpresserester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Olie af olivenpresserester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategori	Sterolsammensætning						Steroler i alt (mg/kg)	Erythrodiol og uvaol (%) (**)	Voks mg/kg (**)
	Kolesterol (%)	Brassicasterol (%)	Camposterol ⁽³⁾ (%)	Stigmasterol (%)	App β-sitosterol (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-stigmastenol ⁽³⁾ (%)			
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Bomolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁵⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ ⁽⁵⁾
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Olivenolie bestående af raffinerede olivenolier og jomfruolier	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Rå olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽⁶⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ ⁽⁶⁾
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

⁽¹⁾ Indhold af andre fedtsyrer (%): palmitinsyre: 7,50-20,00, palmitolsyre: 0,30-3,50, heptadecansyre: ≤ 0,40, heptadecensyre: ≤ 0,60, stearinsyre: 0,50-5,00, oliesyre: 55,00-83,00, linolsyre: 2,50-21,00.

⁽²⁾ Summen af isomerer, der eventuelt kan adskilles på kapillarsøjle.

⁽³⁾ Se tillægget til dette bilag.

⁽⁴⁾ App β-sitosterol: Delta-5,23-stigmastadienol+chlerosterol+beta-sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-stigmastadienol.

⁽⁵⁾ Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som bomolie, hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på 350 mg/kg eller derunder, eller hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på 3,5 % eller derunder.

⁽⁶⁾ Hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på over 350 mg/kg, og hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er over 3,5 %.

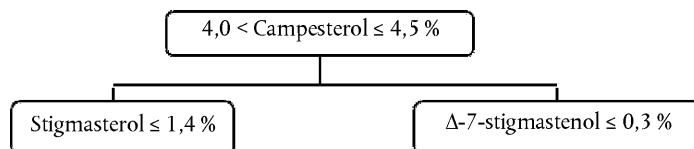
Noter:

- Analyseresultaterne skal anføres med lige så mange decimaler som dem, der er angivet for hvert kendetegn. Sidste ciffer skal forhøjes med en enhed, hvis det følgende ciffer er større end 4.
- Hvis de fastsatte grænseværdier overskrides for blot ét kendetegn, klassificeres olien i en anden kategori eller erklæres for ikke at opfylde renhedskravene i henhold til denne forordning.
- Hvis et kvalitetskendetegn er mærket med en asterisk (*), betyder det: — for bomolie, at de pågældende grænseværdier ikke alle skal være opfyldt samtidig — for jomfruolie, at olien skal klassificeres i en anden kategori, hvis blot én af disse grænseværdier ikke er opfyldt, men at den fortsat skal klassificeres i en af kategorierne for jomfruolie.
- Hvis et kvalitetskendetegn er mærket med to asterisker (**), betyder det for alle de pågældende olier af olivenpresserester, at alle grænseværdier ikke behøver være opfyldt samtidig.

Tillæg

BESLUTNINGSSKEMA

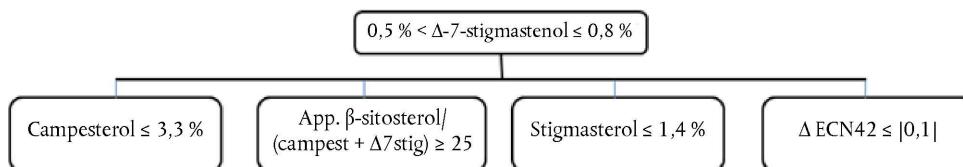
Campesterol-beslutningsskema for jomfruolie og ekstra jomfruolie:



De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

Delta-7-stigmasterol-beslutningsskema for:

— Ekstra jomfruolie og jomfruolie



De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

— Olie af olivenpresserester (rå og raffineret)

