

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2015/1830 DER KOMMISSION**vom 8. Juli 2015****zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission ⁽²⁾ sind die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von Olivenölen und Oliventresterölen sowie Verfahren zur Beurteilung dieser Eigenschaften festgelegt. Diese Verfahren sowie die Grenzwerte für die Merkmale von Ölen werden unter Berücksichtigung des Gutachtens der Chemie-Sachverständigen und im Einklang mit den Arbeiten im Rahmen des Internationalen Olivenölrats (IOR) regelmäßig aktualisiert.
- (2) Um die Umsetzung der jüngsten vom IOR aufgestellten internationalen Normen auf EU-Ebene zu gewährleisten, sollten die in einer Fußnote in der zweiten Tabelle in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 festgesetzten unteren Grenzwerte für Linolsäure angepasst werden. Außerdem sollte die Bezugnahme auf 2015 in dem Zeitplan für die schrittweise Reduzierung des Fettsäureethylester-Höchstwertes für Natives Olivenöl extra in demselben Anhang durch die Bezugnahme auf 2016 ersetzt werden.
- (3) Die in Anhang XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 beschriebene Methode zum Nachweis von Fremdölen in Olivenölen wird nicht mehr angewandt. Eine Anmerkung zur ersten Tabelle in Anhang I derselben Verordnung sollte deshalb gestrichen werden.
- (4) Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 sollte entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am *dritten* Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 8. Juli 2015

*Für die Kommission**Der Präsident*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.⁽²⁾ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1).

ANHANG

„ANHANG I

MERKMALE VON OLIVENÖLEN

Kategorie	Fettsäure-ethylester (FAEE) (*)	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O ₂ /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerin-monopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ oder K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
1. Natives Olivenöl extra	FAEEs ≤ 40 mg/kg (Erntejahr 2013-2014) (2) FAEEs ≤ 35 mg/kg (Erntejahr 2014-2016) FAEEs ≤ 30 mg/kg (Erntejahre nach 2016)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
2. Natives Olivenöl	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
3. Lampantöl	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
4. Raffiniertes Olivenöl	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							

Kategorie	Fettsäure-ethylester (FAEE) (*)	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O ₂ /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerin-monopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg (1)	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ oder K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (2)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Oliventresteröl	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.

(2) Dieser Grenzwert gilt für ab dem 1. März 2014 erzeugte Olivenöle.

(3) Öl mit einem Wachsegehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.

(4) Oder wenn der Fehlermedian höchstens 3,5 beträgt oder der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.

(5) Öl mit einem Wachsegehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg und der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

Kategorie	Zusammensetzung der Fettsäuren (1)						Summe trans-isomere Ölsäure (%)	Summe trans-isomere Linol- und Linsäure (%)	Zusammensetzung der Sterine					Sterine insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)	
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerinsäure (%)			Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Campesterin (2) (%)	Stigmasterin (%)	App. β-Sitosterin (3) (%) (**)			Delta-7-Stigmasterin (2) (%)
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Lampantöl	≤ 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	Zusammensetzung der Fettsäuren (1)						Summe trans-isomere Ölsäure (%)	Summe trans-isomere Linol- und Linolensäure (%)	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerinensäure (%)			Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Campesterin (2) (%)	Stigmasterin (%)	App. β-Sitosterin (3) (%) (**)	Delta-7-Stigmasterin (2) (%)		
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 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 (5)
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50-20,00; Palmitoleinsäure: 0,30-3,50; Heptadecansäure: ≤ 0,30; Heptadecensäure: ≤ 0,30; Stearinsäure: 0,50-5,00; Ölsäure: 55,00-83,00; Linolsäure: 2,50-21,00.

(2) Siehe die Anlage zu diesem Anhang.

(3) App β-Sitosterin: Delta-5,23-Stigmastadienol + Clerosterin + Beta-Sitosterin + Sitostanol + Delta-5-Avenasterin + Delta-5,24-Stigmastadienol.

(4) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.

(5) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

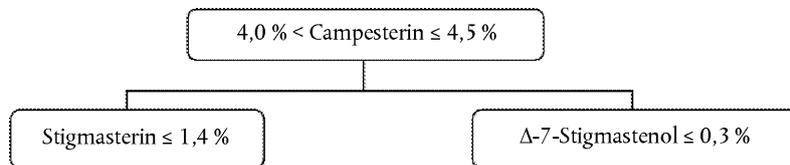
Anmerkungen:

- Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
- Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten: — im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen; — im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen.

Anlage

SCHEMATISIERTER ENTSCHEIDUNGSABLAUF

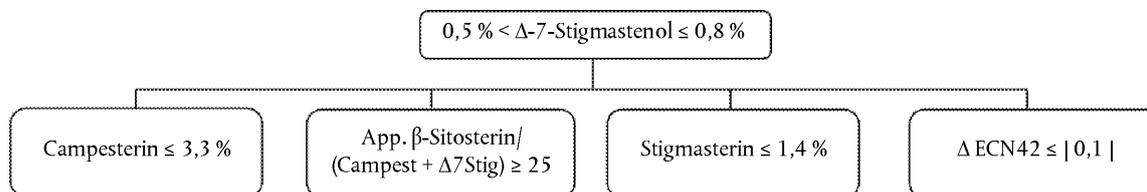
Entscheidungsablauf **Campesterin** für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

Entscheidungsablauf **Delta-7-Stigmasterin** für:

— Native Olivenöle extra und native Olivenöle



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

— Oliventresteröle (roh und raffiniert)

