

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2016/2095 DER KOMMISSION

vom 26. September 2016

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 des Rates ⁽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 Olivenrats (IOR) regelmäßig aktualisiert.
- (2) Um die Umsetzung der jüngsten vom IOR aufgestellten internationalen Normen auf Unionsebene zu gewährleisten, sollten die im Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 festgesetzten Grenzwerte für Fettsäureethylester, Heptadecansäure, Heptadecensäure und Eicosensäure sowie der Koeffizient der spezifischen Extinktion bei der Wellenlänge 270 nm angepasst werden. Um die Kohärenz mit der Darstellung der Reinheits- und Qualitätsparameter der IOR-Norm zu gewährleisten, sollte die Darstellung im genannten Anhang angepasst werden.
- (3) Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 sollte daher 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.

⁽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).

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

Brüssel, den 26. September 2016

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

„ANHANG I

MERKMALE VON OLIVENÖLEN

Qualitätsmerkmale

Kategorie	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ oder K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung		Fettsäureethylester mg/kg (*)
						Fehlermedian (Md) (*)	Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)	
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Lampantöl	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (!)	—	—
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Oliventresteröl	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(!) Der Fehlermedian darf bis zu 3,5 betragen, wenn der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.

Reinheitsmerkmale

Kategorie	Fettsäuregehalt (1)						Summe transisomere Ölsäure (%)	Summe transisomere Linol- und Linolensäure (%)	Stigmastadienen mg/kg (2)	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	2- Glycerinmonopalmitat (%)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocensäure (%)					
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %
3. Lampantöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
											≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
											≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategorie	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insgesamt (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)	Wachse mg/kg (**)
	Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Campesterin ^(?) (%)	Stigmasterin (%)	App. β -Sitoosterin (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-Stigmasterin (%) ^(?)			
1. Natives Olivenöl extra	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 150$
2. Natives Olivenöl	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 150$
3. Lampantöl	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$ ⁽⁵⁾	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 300$ ⁽⁵⁾
4. Raffiniertes Olivenöl	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 350$
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} \leq 350$
6. Rohes Oliventresteröl	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$ ⁽⁶⁾	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$ ⁽⁶⁾
7. Raffiniertes Oliventresteröl	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$
8. Oliventresteröl	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	$C_{40}+C_{42}+C_{44}+C_{46} > 350$

⁽¹⁾ Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50-20,00; Palmitoleinsäure: 0,30-3,50; Heptadecansäure: $\leq 0,40$; Heptadecensäure: $\leq 0,60$; Stearinsäure: 0,50-5,00; Ölsäure: 55,00-83,00; Linolsäure: 2,50-21,00.

⁽²⁾ Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.

⁽³⁾ Siehe die Anlage zu diesem Anhang.

⁽⁴⁾ App. β -Sitoosterin: Delta-5,23-Stigmasterin + Clerosterin + Beta-Sitoosterin + Sitostanol + Delta-5-Avenasterin + Delta-5,24-Stigmasterin.

⁽⁵⁾ 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.

⁽⁶⁾ 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.

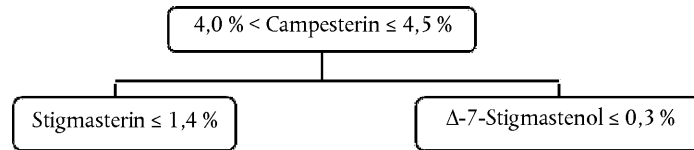
Anmerkungen:

- Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Ist die nächstfolgende Ziffer größer als 4, so ist die angegebene letzte Stelle 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 Fall von Lampantöl, dass von den beiden betreffenden Grenzwerte gleichzeitig abgewichen werden kann; im Fall nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- Bei den mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Merkmalen kann im Fall aller Arten von Oliventresterölen von den beiden betreffenden Grenzwerte gleichzeitig abgewichen werden.

Anlage

SCHEMATISIERTER ENTSCHEIDUNGSABLAUF

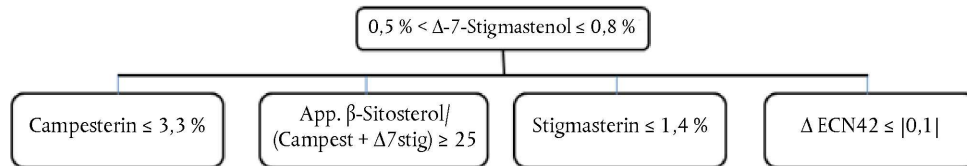
Entscheidungsablauf **Campesterin** für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



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)

