

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2015/1830,**annettu 8 päivänä heinäkuuta 2015,****oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuuksista sekä niiden määrittämenetelmistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2568/91 muuttamisesta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 75 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 ⁽²⁾ määritellään oliiviöljyn ja oliivin puristemassaöljyn fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet sekä kyseisten ominaisuuksien määrittämenetelmät. Kyseiset menetelmät ja öljyjen ominaisuuksiin liittyvät raja-arvot saatetaan säännöllisesti ajan tasalle ottaen huomioon asiantuntijakemistien lausunnot ja kansainvälisen oliivineuvoston (IOC) puitteissa tehty työ.
- (2) Asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteessä I olevan toisen taulukon huomautuksessa vahvistettuja linolihapon alarajoja olisi mukautettava IOC:n vahvistamien viimeisimpien kansainvälisten standardien täytäntöönpanon varmistamiseksi unionin tasolla. Lisäksi kyseisessä liitteessä ekstra-neitsytoliiviöljyn osalta esitetty viittaus vuoteen 2015 rasvahappojen etyyliestereiden raja-arvon asteittaisen alentamisen aikataulussa olisi korvattava viittauksella vuoteen 2016.
- (3) Asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liitteessä XX a esitettyä menetelmää oliiviöljyissä esiintyvien vieraiden kasviöljyjen havaitsemiseksi ei enää käytetä. Mainitun asetuksen liitteessä I olevan ensimmäisen taulukon kyseiseen menetelmään viittaava huomautus olisi sen vuoksi poistettava.
- (4) Sen vuoksi asetusta (ETY) N:o 2568/91 olisi muutettava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Korvataan asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liite I tämän asetuksen liitteessä olevalla tekstillä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä heinäkuuta 2015.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Komission asetus (ETY) N:o 2568/91, annettu 11 päivänä heinäkuuta 1991, oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuuksista sekä niiden määrittämenetelmistä (EYVL L 248, 5.9.1991, s. 1).

LIITE

”LIITE I

OLIIVIÖLJYJEN OMINAISUUDET

Luokka	Rasva-happojen etyyliesterit (FAEE) (*)	Happopitoisuus (%) (*)	Peroksidiluku mEq O ₂ /kg (*)	Vahat mg/kg (**)	2-glyseryylimono-palmitaatti (%)	Stigmastadienit mg/kg (1)	HPLC:llä määritetyn ja teoreettisesti lasketun ECN42:n välinen ero	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ tai K ₂₇₀ (*)	δ-K (*)	Aistinvarainen arvio Virheen mediaani (Md) (*)	Aistinvarainen arvio Hedelmäisyyden mediaani (Mf) (*)
1. Ekstra-neitsytoliiviöljy	FAEE ≤ 40 mg/kg (2013–2014 satovuosi) (2) FAEE ≤ 35 mg/kg (2014–2016 satovuosi) FAEE ≤ 30 mg/kg (satovuodesta 2016 eteenpäin)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % > 14 %							
2. Neitsytoliiviöljy	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % > 14 %							
3. Lamppuoliiviöljy	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % > 14 %							
4. Jalostettu oliiviöljy	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % > 14 %							

Luokka	Rasva-happojen etyyliesterit (FAEE) (*)	Happopitoisuus (%) (*)	Peroksidiluku mEq O ₂ /kg (*)	Vahat mg/kg (**)	2-glyseeryylimono-palmitaatti (%)	Stigmastadienit mg/kg (1)	HPLC:llä määritetyn ja teoreettisesti lasketun ECN42:n välinen ero	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ tai K ₂₇₀ (*)	δ-K (*)	Aistinvarainen arvio Virheen mediaani (Md) (*)	Aistinvarainen arvio Hedelmäisyyden mediaani (Mf) (*)
5. Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % ≤ 14 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus % > 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Oliivin puristemassaöljy	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Isomeerien kokonaismäärä, joka voidaan (tai jota ei voida) erottaa kapillaarikolonnin avulla.

(2) Rajaa sovelletaan 1 päivästä maaliskuuta 2014 alkaen tuotettuihin oliiviöljyihin.

(3) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään lampuöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on enintään 350 mg/kg tai jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on enintään 3,5 prosenttia.

(4) Virheen mediaani voi olla 3,5 tai sen alle ja hedelmäisyyden mediaani 0.

(5) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään raakana oliivin puristemassaöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on yli 350 mg/kg ja jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on yli 3,5 prosenttia.

Luokka	Rasvahappokoostumus (1)						Transoleiiniisomeerien summa (%)	Translinoliisomeerien ja translinoleiiniisomeerien summa (%)	Sterolikoostumus						Koko-naissterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%) (**)
	Myristiinihappo (%)	Linoleeni-happo (%)	Arakidoni-happo (%)	Eikoseeni-happo (%)	Beheeni-happo (%)	Lignoseriinihappo (%)			Kolesteroli (%)	Brassikas-teroli (%)	Kampestero-ri (%) (2)	Stigmas-teroli (%)	Näenn. β-sitoste-rolipit (3) (%) (**)	δ-7- stig-maste-noli (2) (%)		
1. Ekstra-neitsytoliivi-öljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Neitsytoliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Lampuoliiviöljy	≤ 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)

Luokka	Rasvahappokoostumus (1)						Transoleiiniisomeerien summa (%)	Translinoliisomeerien ja translinoleeniisomeerien summa (%)	Sterolikoostumus						Koko-naissterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%) (**)
	Myristiinihappo (%)	Linoleeni-happo (%)	Arakido-nihappo (%)	Eikoseeni-happo (%)	Beheeni-happo (%)	Lignoseriinihappo (%)			Kolesteroli (%)	Brassikas-teroli (%)	Kampestero-rioli (2) (%)	Stigmas-teroli (2) (%)	Näenn. β-sitoste-rolipit (3) (%) (**)	δ-7- stig-maste-noli (2) (%)		
4. Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	≤ 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. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

(1) Muiden rasvahappojen pitoisuus (%): palmitiinihappo: 7,50–20,00; palmitoleiinihappo: 0,30–3,50; heptadekaanihappo: ≤ 0,30; heptadekeeni-happo: ≤ 0,30; steariinihappo: 0,50–5,00; oleiinihappo: 55,00–83,00; linoli-happo: 2,50–21,00.

(2) Ks. tämän liitteen lisäys.

(3) Näennäinen β-sitosterolipitoisuus: δ-5,23-stigmastadienoli + klerosteroli + β-sitosteroli + sitostanoli + δ-5-avenasteroli + δ-5,24-stigmastadienoli.

(4) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään lamppuöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on enintään 350 mg/kg tai jos erytrodioli- ja uvalipitoisuus on enintään 3,5 prosenttia.

(5) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään raakana oliivin puristemassaöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on yli 350 mg/kg tai jos erytrodioli- ja uvalipitoisuus on yli 3,5 prosenttia.

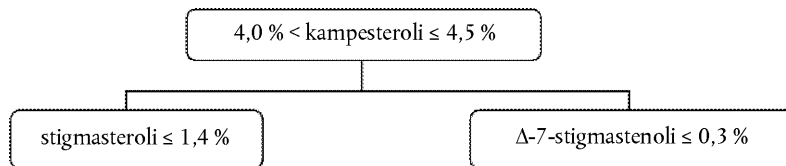
Huomautukset:

- Analyytitulokset on ilmaistava yhtä monen desimaalin tarkkuudella kuin kunkin ominaisuuden osalta esitetään. Viimeinen luku on pyöristettävä yhdellä yksiköllä ylöspäin, jos sitä seuraava luku on suurempi kuin 4.
- Jos öljyn yksikin ominaisuus poikkeaa annetuista arvoista, öljyn luokka muutetaan tai todetaan, ettei öljy täytä tässä asetuksessa säädettyjä puhtausvaatimuksia.
- Öljyyn laatuun viittaavat tähdellä (*) merkityt ominaisuudet tarkoittavat seuraavaa: – lamppuoliiviöljyn ei tarvitse täyttää kaikkia raja-arvoja koskevia vaatimuksia samanaikaisesti, – jos neitsytoliiviöljy ei täytä jotain raja-arvoa koskevaa vaatimusta, öljyn luokka muutetaan, mutta se säilyy edelleen luokiteltuna johonkin neitsytoliiviöljyluokista.
- Kaksi tähteä (**) oliiviöljyn jonkin laatuominaisuuden kohdalla tarkoittaa, että oliivin puristemassaöljyjen ei tarvitse täyttää kaikkia raja-arvoja koskevia vaatimuksia samanaikaisesti.

Lisäys

PÄÄTÖKSENTEKOJÄRJESTELMÄ

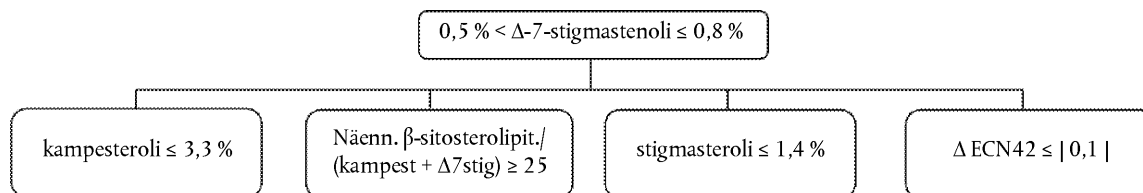
Kampesterolia koskeva päätöksentekokaavio neitsytoliiviöljyä ja ekstra-neitsytoliiviöljyä varten:



Muiden parametrien on vastattava asetuksen mukaisia rajoja.

δ-7-stigmastenolia koskeva päätöksentekojärjestelmä:

— ekstra-neitsytoliiviöljyä ja neitsytoliiviöljyä varten



Muiden parametrien on vastattava asetuksen mukaisia rajoja.

— oliivin puristemassaöljyä varten (raaka ja jalostettu)

