

## II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

## REGLAMENTAI

## KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2016/2095

2016 m. rugsėjo 26 d.

**kuriuo iš dalies keičiamas Reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 dėl maišyto alyvuogių aliejaus ir maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, ypač į jo 75 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

- (1) Komisijos reglamente (EEB) Nr. 2568/91 <sup>(2)</sup> apibrėžiamos fizinės ir cheminės bei organoleptinės alyvuogių aliejaus ir alyvuogių išspaudų aliejaus savybės ir nustatomi tų savybių vertinimo metodai. Tie metodai ir aliejų savybėms taikomos ribinės vertės reguliariai atnaujinami remiantis chemijos ekspertų nuomone ir atsižvelgiant į Tarptautinėje alyvuogių taryboje (TAT) atliktus darbus;
- (2) siekiant užtikrinti, kad Sąjungos lygmeniu būtų įgyvendinti naujausi TAT nustatyti standartai, reikėtų pakoreguoti Reglamento (EEB) Nr. 2568/91 I priede nustatytas riebiųjų rūgščių etilo esterių, heptadekano, heptadeceno, eikozeno rūgščių ir savitosios ekstinkcijos koeficiento esant 270 nm bangos ilgiui ribines vertes. Be to, minėtame priede grynumo ir kokybės parametrus pateikti taip, kaip jie pateikiami TAT standarte, taip užtikrinant pateikimo nuoseklumą;
- (3) todėl Reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EEB) Nr. 2568/91 I priedas pakeičiamas šio reglamento priedo tekstu.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

<sup>(2)</sup> 1991 m. liepos 11 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 dėl maišyto alyvuogių aliejaus ir maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų (OL L 248, 1991 9 5, p. 1).

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2016 m. rugsėjo 26 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
Jean-Claude JUNCKER

---

PRIEDAS

„I PRIEDAS

ALYVUOGIŲ ALIEJAUS SAVYBĖS

Kokybės rodikliai

Kategorija	Rūgštingumas (%) (*)	Peroksidų skaičius mekv. O <sub>2</sub> /kg (*)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> arba K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Organoleptinis vertinimas		Riebalų rūgščių etilo esteriai mg/kg (*)
						Trūkumų mediana (Md) (*)	Vaisių skonio mediana (Mf) (*)	
1. Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Klasikinis alyvuogių aliejus („lampante“)	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (1)	—	—
4. Rafinuotas alyvuogių aliejus	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Maišytas rafinuoto ir pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Neapdorotas alyvuogių išspaudų aliejus	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Rafinuotas alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(1) Trūkumų mediana gali būti mažesnė arba lygi 3,5, jei vaisių skonio mediana lygi 0.

Grynumo rodikliai

Kategorija	Riebalų rūgščių sudėtis <sup>(1)</sup>						Trans-oleino izomerų suminis kiekis (%)	Translinolo ir translinoleno suminis kiekis (%)	Stigmastadienai mg/kg <sup>(2)</sup>	Skirtumas: ECN42 (HPLC) ir ECN42 (teorinis apskaičiavimas)	2-glicerilo monopalmitatas (%)
	Miristo (%)	Linoleno (%)	Eikozano (%)	Eikozeno (%)	Beheno (%)	Lignocero (%)					
1. Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, jei bendras palmitino rūgšties % ≤ 14 %
											≤ 1,0, jei bendras palmitino rūgšties % > 14 %
2. Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, jei bendras palmitino rūgšties % ≤ 14 %
											≤ 1,0, jei bendras palmitino rūgšties % > 14 %
3. Klasikinis alyvuogių aliejus („lampante“)	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9, jei bendras palmitino rūgšties % ≤ 14 %
											≤ 1,1, jei bendras palmitino rūgšties % > 14 %
4. Rafinuotas alyvuogių aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, jei bendras palmitino rūgšties % ≤ 14 %
											≤ 1,1, jei bendras palmitino rūgšties % > 14 %
5. Maišytas rafinuoto ir pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, jei bendras palmitino rūgšties % ≤ 14 %
											≤ 1,0, jei bendras palmitino rūgšties % > 14 %
6. Neapdorotas alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Rafinuotas alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategorija	Sterolių sudėtis						Bendras sterolių kiekis (mg/kg)	Eritrodioolis ir uvaolis (%) (**)	Vaškai, mg/kg (**)
	Cholesterolis (%)	Brasikasterolis (%)	Kampesterolis <sup>(1)</sup> (%)	Stigmasterolis (%)	Tariamasis β-sitosterolis (%) <sup>(4)</sup>	Delta-7-stigmasteno-olis <sup>(3)</sup> (%)			
1. Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Klasikinis alyvuogių aliejus („lampante“)	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(5)</sup>	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ <sup>(5)</sup>
4. Rafinuotas alyvuogių aliejus	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Maišytas rafinuoto ir pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Neapdorotas alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 <sup>(6)</sup>	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ <sup>(6)</sup>
7. Rafinuotas alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Alyvuogių išspaudų aliejus	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

<sup>(1)</sup> Kitos riebalų rūgštys (%): palmitino: 7,50–20,00; palmitoleino: 0,30–3,50; heptadekano: ≤ 0,40; heptadeceno: ≤ 0,60; stearino: 0,50–5,00; oleino: 55,00–83,00; linolo: 2,50–21,00.

<sup>(2)</sup> Izomerų, kurie galėtų (arba negalėtų) būti atskirti kapiliarine kolonėle, suminis kiekis.

<sup>(3)</sup> Žr. šio priedo priedėlių.

<sup>(4)</sup> Tariamasis β-sitosterolis: delta-5,23-stigmastadienolis + klerosterolis + beta-sitosterolis + sitostanolis + delta-5-avenasterolis + delta-5,24-stigmastadienolis.

<sup>(5)</sup> Aliejai, kuriuose yra nuo 300 mg/kg iki 350 mg/kg vašku, laikomi klasikineis alyvuogių aliejais „lampante“, jei bendras alifatinių alkoholių kiekis yra ne didesnis nei 350 mg/kg arba jei eritrodioolio ir uvaolio procentinė dalis yra ne didesnė nei 3,5 %.

<sup>(6)</sup> Aliejai, kuriuose yra nuo 300 mg/kg iki 350 mg/kg vašku, laikomi neapdorotais alyvuogių išspaudų aliejais, jei bendras alifatinių alkoholių kiekis yra didesnis nei 350 mg/kg ir jei eritrodioolio ir uvaolio procentinė dalis yra didesnė nei 3,5 %.

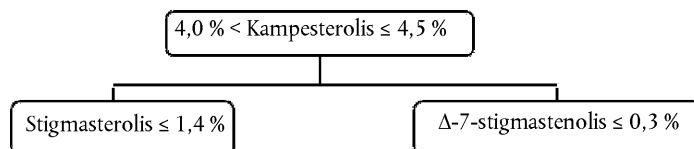
#### Pastabos:

- Analizės rezultatai turi būti pateikti tokiu pat tikslumu po kablelio, kaip nustatyta kiekvienai savybei. Apvalinant rezultatą nustatytu tikslumu, paskutinis skaitmuo yra didinamas vienetu, jei po jo einantis skaitmuo didesnis už 4.
- Aliejus gali būti priskirtas kitai kategorijai arba paskelbtas neatitinkančiu šiame reglamente jam keliamų grynumo kriterijų net ir tuo atveju, jei nustatytų verčių neatitinka tik viena savybė.
- Žvaigždute (\*) pažymėtos aliejaus kokybės savybės reiškia: – klasikinis alyvuogių aliejus „lampante“ nebūtinai vienu metu turi atitikti visas nustatytas ribines vertes; – pirmojo spaudimo alyvuogių aliejai net ir tuo atveju, jei su nustatyta ribine verte nesutampa bent viena savybė, yra priskiriami kitai aliejaus kategorijai, nors vis tiek klasifikuojami kaip pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus.
- Dviem žvaigždutėmis (\*\*) pažymėta savybė reiškia, kad visų rūšių alyvuogių išspaudų aliejus nebūtinai vienu metu turi atitikti visas nustatytas ribines vertes.

## Priedėlis

## SPRENDIMŲ MEDIS

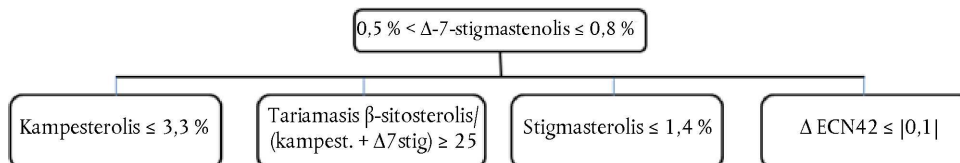
**Kampesterolis.** Sprendimų medis. Pirmojo spaudimo ir aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejai:



Kiti parametrai turi atitikti šiame reglamente nustatytas ribines vertes.

**Delta—7—stigmasterolis.** Sprendimų medis.

— Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo ir pirmojo spaudimo alyvuogių aliejai



Kiti parametrai turi atitikti šiame reglamente nustatytas ribines vertes.

— Alyvuogių išspaudų aliejai (neapdoroti ir rafinuoti)

