

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2015/1830 VAN DE COMMISSIE**van 8 juli 2015****tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 2568/91 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 75, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie ⁽²⁾ zijn de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van olijfolie en van olie uit perskoeken van olijven vastgesteld, alsmede de methoden om die kenmerken te beoordelen. Deze methoden en de grenswaarden voor het bepalen van de kenmerken van de oliën worden regelmatig bijgewerkt op basis van het advies van chemisch deskundigen en het werk dat in de Internationale Olijfraad (IOR) is verricht.
- (2) Om op het niveau van de Unie de uitvoering van de recentste door de IOR vastgestelde internationale normen te verzekeren, moet de onderste grenswaarde voor linolzuur, als vastgesteld in een noot bij de tweede tabel in bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2568/91, worden aangepast. Bovendien moet de verwijzing naar 2015 in het in die bijlage vastgestelde tijdschema voor de gefaseerde verlaging van de grenswaarde voor ethylesters van vetzuren voor extra olijfolie van eerste persing, worden vervangen door een verwijzing naar 2016.
- (3) De in bijlage XX bis bij Verordening (EEG) nr. 2568/91 vermelde methode voor de detectie van andere plantaardige oliën in olijfolie wordt niet meer toegepast. De noot bij de eerste tabel in bijlage I bij die verordening waarin naar die methode wordt verwezen, moet derhalve worden geschrapt.
- (4) Verordening (EEG) nr. 2568/91 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2568/91 wordt vervangen door de bijlage bij de onderhavige verordening.

*Artikel 2*Deze verordening treedt in werking op de derde dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 juli 2015.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie van 11 juli 1991 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden (PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1).

BIJLAGE

„BIJLAGE I

KENMERKEN VAN OLIJFOLIE

Categorie	Ethylesters van vetzuren (FAEE's) (*)	Zuurgraad (%) (*)	Peroxi-degetal mEq O ₂ /kg (*)	Was mg/kg (**)	Glycerol-2-mono-palmitaat (%)	Stigmastadiënen mg/kg (1)	Vershil: ECN42 (HPLC) en ECN42 (theoretische berekening)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ of K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptische beoordeling Mediaan voor de gebreken (Md) (*)	Organoleptische beoordeling Mediaan „fruitig” (Mf) (*)
1. Extra olijfolie van eerste persing	FAEE's ≤ 40 mg/kg (oogstjaar 2013-2014) (2)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 als % palmitinezuur totaal ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
	FAEE's ≤ 35 mg/kg (oogstjaar 2014-2016)				≤ 1,0 als % palmitinezuur totaal > 14 %							
2. Olijfolie van eerste persing	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 als % palmitinezuur totaal ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 als % palmitinezuur totaal > 14 %							
3. Olijfolie voor verlichting	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)	≤ 0,9 als % palmitinezuur totaal ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 als % palmitinezuur totaal > 14 %							
4. Geraffineerde olijfolie	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 als % palmitinezuur totaal ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 als % palmitinezuur totaal > 14 %							

Categorie	Ethylesters van vetzuren (FAEE's) (*)	Zuurgraad (%) (*)	Peroxi-degetal mEq O ₂ /kg (*)	Was mg/kg (**)	Glycerol-2-monopalmitaat (%)	Stigmastadiënen mg/kg (1)	Vershil: ECN42 (HPLC) en ECN42 (theoretische berekening)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ of K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptische beoordeling Mediaan voor de gebreken (Md) (*)	Organoleptische beoordeling Mediaan „fruitig” (Mf) (*)
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 als % palmitinezuur totaal ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 als % palmitinezuur totaal > 14 %							
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (3)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olie uit perskoeken van olijven	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Totaal van de isomeren dat (al dan niet) kan worden gescheiden over een capillaire kolom.

(2) Deze grenswaarde is van toepassing op olijfoliën die vanaf 1 maart 2014 worden geproduceerd.

(3) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als olijfolie voor verlichting aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen niet hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol niet meer bedraagt dan 3,5 %.

(4) Of de mediaan voor de gebreken is lager dan of gelijk aan 3,5 en de mediaan „fruitig” is gelijk aan 0.

(5) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als ruwe olie uit perskoeken van olijven aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen hoger is dan 350 mg/kg en wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

Categorie	Vetzuursamenstelling (1)						Totaal transoliezuurisomeren (%)	Totaal translinolzuur en translinoleenzuurisomeren (%)	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erytrodiol en uvaol (%) (**)
	Myristinezuur (%)	Linoleenzuur (%)	Arachidezuur (%)	Eicosaanzuur (%)	Beheenzuur (%)	Lignoceri-nezuur (%)			Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (2) (%)	Stigmasterol (%)	App β-sitosterol (3) (%) (**)	Delta-7-stigmasterol (2) (%)		
1. Extra olijfolie van eerste persing	≤ 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. Olijfolie van eerste persing	≤ 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. Olijfolie voor verlichting	≤ 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)

Categorie	Vetzuursamenstelling (1)						Totaal transoliezuurisomeren (%)	Totaal translinolzuur en translinoleenzuurisomeren (%)	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erythrodiol en uvaol (%) (**)
	Myristinezuur (%)	Linoleenzuur (%)	Arachidezuur (%)	Eicosazuur (%)	Behenazuur (%)	Lignocerinezuur (%)			Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (2) (%)	Stigmasterol (%)	App β-sitosterol (3) (%) (**)	Delta-7-stigmasterol (2) (%)		
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 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. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing	≤ 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. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 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. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 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. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 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) Gehalte aan andere vetzuren (%): palmitinezuur: 7,50-20,00; palmitoleïnezuur: 0,30-3,50; heptadecaanzuur: ≤ 0,30; heptadecenzuur: ≤ 0,30; stearinezuur: 0,50-5,00; oliezuur: 55,00-83,00; linolzuur: 2,50-21,00.

(2) Zie het aanhangsel bij deze bijlage.

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

(4) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als olijfolie voor verlichting aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen niet hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erythrodiol en uvaol niet meer bedraagt dan 3,5 %.

(5) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als ruwe olie uit perskoeken van olijven aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erythrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

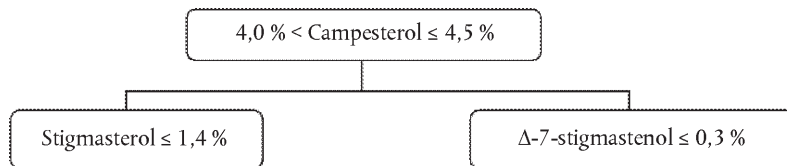
Opmerkingen:

- De resultaten van de analyses moeten worden opgegeven met hetzelfde aantal decimale cijfers als in de normen voor elk kenmerk. De laatste significante decimaal wordt naar boven afgerond als de volgende decimaal hoger is dan 4.
- Om olie in een andere categorie in te delen of qua zuiverheid onvoldoende te verklaren, volstaat het dat een van de kenmerken niet aan de vastgestelde normen beantwoordt.
- Bij de kenmerken met een asterisk (*) die betrekking hebben op de kwaliteit van de olie, geldt: — voor olijfolie voor verlichting kunnen beide relevante grenswaarden tegelijkertijd verschillen van de vermelde waarden; — voor olijfolie van eerste persing wordt, wanneer minstens een van deze grenswaarden afwijkt van de vermelde waarden, de categorie van de olijfolie gewijzigd, maar wordt de olie wel ingedeeld in een van de categorieën olijfolie van eerste persing.
- Bij de kenmerken met dubbele asterisk (**) geldt voor alle oliën uit perskoeken van olijven dat beide relevante grenswaarden tegelijkertijd kunnen afwijken van de vermelde waarden.

Aanhangsel

BESLISSINGSSHEMA

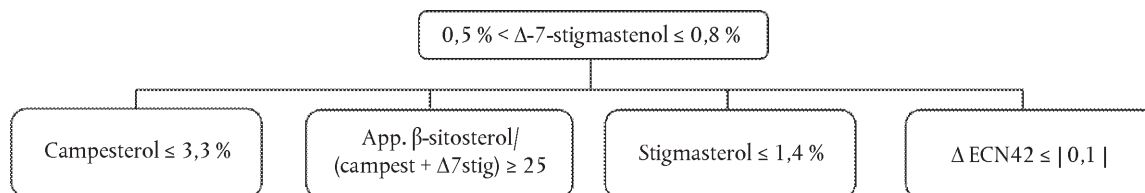
Beslissingsschema betreffende **campesterol** voor olijfolie van eerste persing en extra olijfolie van eerste persing:



De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

Beslissingsschema betreffende **delta-7-stigmasterol** voor:

— Olijfolie van eerste persing en extra olijfolie van eerste persing



De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

— Olie uit perskoeken van olijven (ruw en geraffineerd)

