

## II

(Niet-wetgevingshandelingen)

## VERORDENINGEN

## GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2016/2095 VAN DE COMMISSIE

van 26 september 2016

**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 <sup>(1)</sup>, en met name artikel 75, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie <sup>(2)</sup> zijn de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van olijfolie en van olie uit perskoecken 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 de implementatie van de recentste door de IOR vastgestelde internationale normen op Unieniveau te verzekeren, moeten de grenswaarden voor ethylesters van vetzuren, voor heptadecaanzuur, heptadecenzuur en eicosaanzuur, en voor de specifieke extinctiecoëfficiënt bij golflengte 270 nm, die zijn vastgesteld in bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2568/91, worden aangepast. Om te zorgen voor consistentie met de presentatie van de zuiverheids- en kwaliteitsparameters van de IOR-norm, moet die presentatie in die bijlage worden weerspiegeld.
- (3) 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 tekst die is opgenomen in de bijlage bij deze 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*.

<sup>(1)</sup> PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

<sup>(2)</sup> 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).

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

Gedaan te Brussel, 26 september 2016.

*Voor de Commissie*

*De voorzitter*

Jean-Claude JUNCKER

---

## BIJLAGE

## „BIJLAGE I

## KENMERKEN VAN OLIJFOLIE

## Kwaliteitskenmerken

Categorie	Zuurgraad (%) (*)	Peroxidegetal meq O <sub>2</sub> /kg (*)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> of K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Organoleptische beoordeling		Ethylesters van vetzuren mg/kg (*)
						Mediaan voor de gebreken (Md) (*)	Mediaan „fruitig” (Mf) (*)	
1. Extra olijfolie van eerste persing	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Olijfolie van eerste persing	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Olijfolie voor verlichting	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (†)	—	—
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

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

## Zuiverheidskenmerken

Categorie	Gehalte aan vetzuren (%)						Totaal transoliezuuriso-meren (%)	Totaal translinol-zuur en translinoleenzuurisomeren (%)	Stigmasta-diënen mg/kg (2)	Verschil: ECN42 (HPLC) en ECN42 (theoretische berekening)	Glycerol-2-monopalmitaat (%)
	Myristi-nezuur (%)	Linoleen-zuur (%)	Arachide-zuur (%)	Eicosaan-zuur (%)	Beheen-zuur (%)	Lignoce-rinezuur (%)					
1. Extra olijfolie van eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 als % palmitinezuur to- taal ≤ 14 %
											≤ 1,0 als % palmitinezuur to- taal > 14 %
2. Olijfolie van eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 als % palmitinezuur to- taal ≤ 14 %
											≤ 1,0 als % palmitinezuur to- taal > 14 %
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 als % palmitinezuur to- taal ≤ 14 %
											≤ 1,1 als % palmitinezuur to- taal > 14 %
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 als % palmitinezuur to- taal ≤ 14 %
											≤ 1,1 als % palmitinezuur to- taal > 14 %
5. Olijfolie bestaande uit geraffi-neerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 als % palmitinezuur to- taal ≤ 14 %
											≤ 1,0 als % palmitinezuur to- taal > 14 %
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Geraffineerde olie uit perskoe-ken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Categorie	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erythrodiol en uvaol (%) (**)	Was mg/kg (**)
	Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol <sup>(1)</sup> (%)	Stigmasterol (%)	App β-sitosterol (%) <sup>(4)</sup>	Delta-7-stigmastenol <sup>(3)</sup> (%)			
1. Extra olijfolie van eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Olijfolie van eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 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. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 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. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

<sup>(1)</sup> Gehalte aan andere vetzuren (%): palmitinezuur: 7,50-20,00; palmitoleïnezuur: 0,30-3,50; heptadecaanzuur: ≤ 0,40; heptadecenzuur: ≤ 0,60; stearinezuur: 0,50-5,00; oliezuur: 55,00-83,00; linolzuur: 2,50-21,00.

<sup>(2)</sup> Totaal van de isomeren dat (al dan niet) kan worden gescheiden over een capillaire kolom.

<sup>(3)</sup> Zie het aanhangsel bij deze bijlage.

<sup>(4)</sup> App β-sitosterol: delta-5,23-stigmastadiënol + clerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-stigmastadiënol.

<sup>(5)</sup> 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 %.

<sup>(6)</sup> 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 erythrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

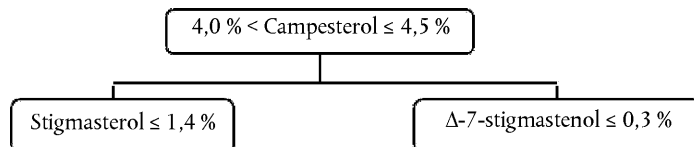
#### Opmerkingen:

- 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

## BESLISSINGSSCHEMA

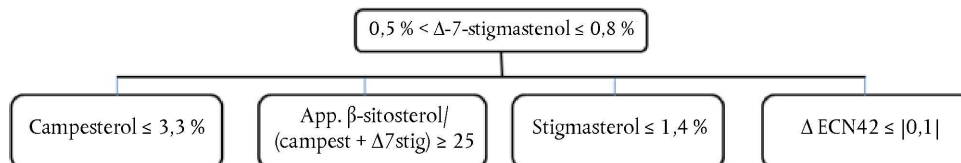
Beslissingsschema betreffende **campesterol** voor olijfolie van eerste persing en extra olijfolie van eerste persing:



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)

