

Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

► **B** ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2022/2104

z dnia 29 lipca 2022 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących oliwy z oliwek oraz uchylające rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012

(Dz.U. L 284 z 4.11.2022, s. 1)

zmienione przez:

Dziennik Urzędowy

	nr	strona	data
► <b><u>M1</u></b> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2023/2598 z dnia 11 września 2023 r.	L 2598	1	20.11.2023

**ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2022/2104**

z dnia 29 lipca 2022 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących oliwy z oliwek oraz uchylające rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012

*Artykuł 1***Zakres stosowania**

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się następujące przepisy dotyczące:

- a) właściwości kategorii oliw z oliwek, o których mowa w części VIII pkt 1–6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
- b) szczegółowych norm handlowych w odniesieniu do oliw z oliwek, o których mowa w części VIII pkt 1 lit. a) i b) oraz pkt 3 i 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, sprzedawanej konsumentowi końcowemu, prezentowanej w stanie naturalnym lub w środku spożywczym.

*Artykuł 2***Kategorie oliwy z oliwek**

1. Oliwę z oliwek, która posiada właściwości określone:
  - a) w pkt 1 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. a) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - b) w pkt 2 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - c) w pkt 3 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę lampante w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - d) w pkt 4 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za rafinowaną oliwę z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 2 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - e) w pkt 5 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek składającą się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - f) w pkt 6 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za surową oliwę z wytlóczyn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 4 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
  - g) w pkt 7 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za rafinowaną oliwę z wytlóczyn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 5 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;

**▼B**

- h) w pkt 8 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z wytłoczyn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
2. Właściwości kategorii oliwy z oliwek określone w załączniku I określa się zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2105.

*Artykuł 3***Mieszanki i oliwa z oliwek w innych środkach spożywczych**

1. Wyłącznie oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), mogą stanowić część mieszanek oliwy z oliwek i innych olejów roślinnych.
2. Wyłącznie oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), mogą być włączane do innych środków spożywczych.
3. Państwa członkowskie mogą zakazać produkcji na swoim terytorium mieszanek oliwy z oliwek i innych olejów roślinnych, o których mowa w ust. 1, do celów wewnętrznej konsumpcji. Nie mogą jednak zakazać wprowadzania do obrotu na swoim terytorium takich mieszanek pochodzących z innych krajów i nie mogą zakazać produkcji na swoim terytorium takich mieszanek przeznaczonych do wprowadzania do obrotu w innym państwie członkowskim lub do wywozu.

*Artykuł 4***Pakowanie**

1. Oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), oferuje się konsumentowi finalnemu w opakowaniu o maksymalnej pojemności pięciu litrów. Takie opakowanie zaopatrzone jest w system zamknięcia, który nie może już być zapieczętowany, po tym jak został po raz pierwszy otwarty i jest zaopatrzone w etykietę, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
2. Jednakże w przypadku oliwy, o której mowa w art. 1 lit. b), przeznaczonej do spożycia w restauracjach, szpitalach, stołówkach i innych podobnych zakładach żywienia zbiorowego, państwa członkowskie mogą ustalić maksymalną pojemność opakowania powyżej pięciu litrów, w zależności od rodzaju danego zakładu.

*Artykuł 5***Etykietowanie**

1. Etykietowanie danych szczegółowych, o których mowa w art. 6–9, jest obowiązkowe.
2. Nazwa prawna, o której mowa w art. 6 ust. 1, oraz, w stosownych przypadkach, miejsce pochodzenia, o którym mowa w art. 8 ust. 1, są zgrupowane w obrębie głównego pola widzenia, zgodnie z definicją w art. 2 ust. 2 lit. l) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, na tej samej etykiecie lub na kilku etykietach przymocowanych do tego samego pojemnika lub bezpośrednio na samym pojemniku. Wszystkie wspomniane dane szczegółowe muszą być widoczne w całości i stanowić część jednorodnego zapisu tekstu.
3. Etykietowanie danych szczegółowych, o których mowa w art. 10, 11 i 12, jest dobrowolne.

**▼B***Artykuł 6***Nazwa prawna i etykietowanie kategorii oliwy**

1. Opis oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), uznaje się za ich nazwę prawną w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. n) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
2. Etykieta zawiera, w postaci zrozumiałego i nieusuwalnego napisu, oprócz opisu, o którym mowa w ust. 1, ale niekoniecznie w jego pobliżu, następujące informacje dotyczące kategorii oliwy:
  - a) oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

„najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
  - b) oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia:

„oliwa z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
  - c) oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:

„oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek”;
  - d) oliwa z wyciągu z oliwek:
    - (i) „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną za pomocą obróbki produktu otrzymanego po uzyskaniu oliwy z oliwek oraz oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”; lub
    - (ii) „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną z przetworzenia wyciągu z oliwek i oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”.

*Artykuł 7***Specjalne warunki przechowywania**

Na opakowaniach lub etykietach na opakowaniach oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), muszą znajdować się informacje o szczególnych warunkach przechowywania oliwy w ciemnym i chłodnym miejscu.

*Artykuł 8***Miejsce pochodzenia**

1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, jak określono w części VIII pkt 1 lit. a) i b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, posiadają na etykiecie informację o miejscu pochodzenia.
2. W przypadku oliwy, o której mowa w części VIII pkt 3 i 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, nie umieszcza się na etykiecie informacji o miejscu pochodzenia.
3. Informacje o miejscu pochodzenia, o których mowa w ust. 1, zawierają jedynie:
  - a) w przypadku oliwy z oliwek pochodzącej, zgodnie z ust. 6 i 7, z jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego – odniesienie odpowiednio do tego państwa członkowskiego, do Unii lub danego państwa trzeciego; lub

**▼ B**

- b) w przypadku mieszanek oliwy z oliwek pochodzącej, zgodnie z ust. 6 i 7, z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego – jedno z następujących oznaczeń, w stosownych przypadkach:
- (i) „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do Unii;
  - (ii) „mieszanka oliw z oliwek niepochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do pochodzenia spoza Unii;
  - (iii) „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej i oliwek niepochodzących z Unii” lub odniesienie do pochodzenia z i spoza Unii; lub
- c) chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.
4. Nazwy marek lub firm, wnioski o rejestrację których zostały złożone do 31 grudnia 1998 r. zgodnie z dyrektywą 89/104/EWG, lub do 31 maja 2002 r. zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 40/94, nie są uważane za informacje o miejscu pochodzenia regulowane niniejszym rozporządzeniem.
5. W przypadku przywozu z państwa trzeciego, miejsce pochodzenia jest ustalane zgodnie z art. 59–63 rozporządzenia (UE) nr 952/2013.
6. Miejsce pochodzenia, odnoszące się do państwa członkowskiego lub do Unii, odpowiada obszarowi geograficznemu, na którym oliwki zostały zebrane i na którym znajduje się tłocznia, w której oliwa została uzyskana z oliwek.
7. Jeżeli oliwki zostały zebrane w państwie członkowskim lub państwie trzecim innym niż to, w którym znajduje się tłocznia, w której oliwa została uzyskana z oliwek, miejsce pochodzenia zawiera następujące sformułowanie: „Oliwa z oliwek (najwyższej jakości) z pierwszego tłoczenia uzyskana w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, o którym mowa) z oliwek zebranych w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, o którym mowa)”.

*Artykuł 9***Numer zakładu pakującego**

W przypadku oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), etykieta, w stosownych przypadkach, zawiera alfanumeryczny kod identyfikacyjny zakładu pakującego zatwierdzonego zgodnie z art. 6 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105.

*Artykuł 10***Określenia zastrzeżone stosowane fakultatywnie**

Następujące warunki mają zastosowanie do określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie w rozumieniu załącznika IX do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które mogą być umieszczane na etykietach oliw, o których mowa w art. 1 lit. b) niniejszego rozporządzenia:

- a) oznaczenie „pierwsze tłoczenie na zimno” może się pojawić tylko odnośnie do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, otrzymanych przy temperaturze poniżej 27 °C z pierwszego mechanicznego tłoczenia przecieru z oliwek za pomocą tradycyjnego systemu wyłaczania z wykorzystaniem tłoków hydraulicznych;

**▼ B**

- b) oznaczenie „uzyskiwanie na zimno” może pojawić się tylko odnośnie do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia otrzymywanych przy temperaturze poniżej 27 °C, za pomocą przesączania lub wirowania przecieru z oliwek;
- c) oznaczenia właściwości organoleptycznych odnoszące się do smaku lub zapachu mogą pojawić się wyłącznie w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Wyłącznie właściwości organoleptyczne określone w załączniku IX do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 mogą pojawić się na etykiecie i tylko wówczas, gdy są oparte na ocenie przeprowadzonej zgodnie z metodą, o której mowa w pkt 5 załącznika I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105. Definicje i zakresy wyników, które umożliwiają oznaczenie tych właściwości organoleptycznych, są określone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia;
- d) oznaczenie maksymalnej kwasowości oczekiwanej w momencie upływu daty minimalnej trwałości, o której mowa w art. 9 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, może pojawić się tylko wówczas, gdy towarzyszy mu oznaczenie, za pomocą napisu tego samego rozmiaru i w tym samym polu widzenia, maksymalnych wartości dla liczby nadtlenkowej, zawartości wosków i absorpcji ultrafioletu, ustalonych zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2105] i oczekiwanych w momencie upływu tej samej daty.

*Artykuł 11***Wskazanie roku zbioru**

1. Wyłącznie oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o których mowa w części VIII pkt 1 lit. a) i b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, mogą zawierać oznaczenie roku zbioru.
2. Informacja o roku zbiorów może być zamieszczona na etykiecie jedynie wówczas, gdy 100 % zawartości pojemnika pochodzi z tych zbiorów i oznacza się ją na etykiecie w postaci odpowiedniego roku gospodarczego zgodnie z art. 6 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub w postaci miesiąca i roku zbioru, w tej kolejności. Miesiąc odpowiada miesiącowi uzyskania oliwy z oliwek.
3. Państwa członkowskie mogą zdecydować, że rok zbioru, o którym mowa w ust. 1, należy podawać na etykiecie oliwy z oliwek, o której mowa w tym ust., produkowanej w danym państwie, uzyskanej z oliwek zebranych na terytorium danego państwa i przeznaczonej wyłącznie na dany rynek krajowy.
4. Decyzja, o której mowa w ust. 3, nie stanowi przeszkody dla wprowadzania do obrotu oliwy z oliwek etykietowanej przed dniem, w którym decyzja ta staje się skuteczna, do wyczerpania zapasów.
5. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o decyzji, o której mowa w ust. 3, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183.



### Artykuł 12

#### Oznaczenie obecności oliwy z oliwek poza wykazem składników w mieszankach i środkach spożywczych

1. W przypadku gdy obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), w mieszance z innymi olejami roślinnymi jest zaznaczona na etykiecie w innym miejscu niż w wykazie składników, przy użyciu słów, obrazów lub grafiki, dana mieszanka jest opatrzona następującym opisem handlowym: „Mieszanka olejów roślinnych (lub szczególnych nazw danych olejów roślinnych) i oliwy z oliwek”, bezpośrednio po których podaje się zawartość procentową takich olejów w mieszance.

2. Obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), może być zaznaczona za pomocą obrazków lub grafiki na etykiecie mieszanki, o której mowa w ust. 1, jedynie wówczas, gdy wynosi ona więcej niż 50 % danej mieszanki.

3. Z wyjątkiem produktów spożywczych w postaci stałej konserwowanych wyłącznie w oliwie z oliwek, w szczególności produktów, o których mowa w rozporządzeniach Rady (EWG) nr 2136/89<sup>(1)</sup> oraz (EWG) nr 1536/92<sup>(2)</sup>, oraz w przypadku gdy obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b) niniejszego rozporządzenia, jest zaznaczona na etykiecie w innym miejscu niż w wykazie składników przy użyciu wyrazów, obrazków lub grafiki, bezpośrednio po opisie handlowym środka spożywczego podawana jest zawartość procentowa oliwy w stosunku do całkowitej masy netto środka spożywczego.

4. Zawartość procentowa dodanej oliwy, o której mowa w art. 1 lit. b), w stosunku do całkowitej masy netto środków spożywczych, o których mowa w ust. 3 niniejszego artykułu, może być zastąpiona zawartością procentową dodanej oliwy z oliwek w stosunku do całkowitej masy tłuszczów, za pomocą dodania wyrazów „zawartość procentowa tłuszczów”.

5. Opisy, o których mowa w art. 6 ust. 1, mogą zostać zastąpione wyrazami „oliwa z oliwek” na etykietach produktów, o których mowa w ust. 1 i 3 niniejszego artykułu.

Jednak w przypadku obecności oliwy z wytlóczyn z oliwek wyrazy „oliwa z oliwek” należy zastąpić wyrazami „oliwa z wytlóczyn z oliwek”.

6. W przypadku dodawania innych środków spożywczych do oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), powstały środek spożywczy nie może nosić żadnej z nazw prawnych, o których mowa w art. 6.

### Artykuł 13

#### Przepisy uchylające

Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012 tracą moc.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń odczytuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 oraz zgodnie z tabelą korelacji znajdującą się w załączniku III do niniejszego rozporządzenia.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek (Dz.U. L 212 z 22.7.1989, s. 79).

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito (Dz.U. L 163 z 17.6.1992, s. 1).

**▼ B**

*Artykuł 14*

**Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.



## ZAŁĄCZNIK I

## WŁAŚCIWOŚCI OLIIWY Z OLIVEK

## A. Cechy jakościowe

Kategoria	Kwasowość (%) <sup>(*)</sup>	Liczba nadtlennikowa (mEq O <sub>2</sub> /kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>268</sub> lub K <sub>270</sub>	ΔK	Właściwości organoleptyczne		Estry etylowe kwasu tłuszczowego (mg/kg)
						Mediana wad (Md) <sup>(*)</sup> (1)	Mediana aromatu owoców (Mf) <sup>(2)</sup>	
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Oliwa z oliwek lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 <sup>(3)</sup>	—	—
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Surowa oliwa z wycłoczyn z oliwek	—	—	—	—	—		—	—
7. Rafinowana oliwa z wycłoczyn z oliwek	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Oliwa z wycłoczyn z oliwek	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Medianę wad określa się jako medianę wady odebranej z największą intensywnością.

(2) Jeżeli mediana goryczy lub ostrego smaku jest wyższa niż 5,0, kierownik zespołu o tym informuje.

(3) Mediana wad może być mniejsza lub równa 3,5, kiedy mediana aromatu owocowego wynosi 0,0.

## ▼B

## B. Charakterystyka czystości

Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych <sup>(1)</sup>						Izomery transolei- nowe ogółem (%)	Izomery translino- lowe + izom- ery trans- linolenowe ogółem (%)	Stigmasta- dieny (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
	Mirysty- nowy (%)	Linolenowy (%)	Arachidowy (%)	Eikozenowy (%)	Behenowy (%)	Lignocery- nowy (%)					
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00 <sup>(2)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00 <sup>(2)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
3. Oliwa z oliwek lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤  0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
5. Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %

## ▼B

Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych <sup>(1)</sup>						Izomery transolei- nowe ogółem (%)	Izomery translino- lowe+izome- ry translino- lenowe ogółem (%)	Stigmasta- dieny (mg/kg) <sup>(3)</sup>	ΔECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
	Mirysty- nowy (%)	Linolenowy (%)	Arachidowy (%)	Eikozenowy (%)	Behenowy (%)	Lignocery- nowy (%)					
6. Surowa oliwa z wyciżczyny z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤  0,60	≤ 1,4
7. Rafinowana oliwa z wyciżczyny z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,4
8. Oliwa z wyciżczyny z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,2

(1) Zawartość innych kwasów tłuszczowych (%): palmitynowy: 7,00–20,00; oleopalmitynowy: 0,30-3,50; heptadekanowy: ≤ 0,40; heptadekenowy ≤ 0,60; stearynowy: 0,50-5,00; oleinowy: 55,00–85,00; linolowy: 2,50–21,00.

(2) Jeżeli zawartość kwasu linolenowego wynosi więcej niż 1,00, ale co najwyżej 1,40, stosunek apparent β-sitosterolu/kampesterolu musi wynosić co najmniej 24.

(3) Suma izomerów, które mogłyby (lub nie mogłyby) być oddzielone kolumną kapilarną.

Tabela B – ciąg dalszy

Kategoria	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) <sup>(**)</sup>	Woski (mg/kg) <sup>(***)</sup>
	Chole-sterol (%)	Brassica- sterol (%)	Kampe- sterol <sup>(1)</sup> (%)	Stigmasterol (%)	Apparent β- sitosterol <sup>(2)</sup> (%)	Δ-7-stigma- stenol <sup>(1)</sup> (%)			
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Oliwa z oliwek lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(3)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 <sup>(3)</sup>

## ▼B

Kategoria	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) (**)	Woski (mg/kg)(**)
	Chole-sterol (%)	Brassica-sterol (%)	Kampe-sterol (1) (%)	Stigmasterol (%)	Apparent β-sitosterol (2) (%)	Δ-7-stigma-sterol (1) (%)			
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surowa oliwa z wycłocznin z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)
7. Rafinowana oliwa z wycłocznin z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliwa z wycłocznin z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Zob. dodatek do niniejszego załącznika.

(2) Apparent β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol+klerosterol+ β-sitosterol+sitostanol+ Δ-5-awenasterol+ Δ-5,24-stigmastadienol.

(3) Oliwa z zawartością wosków wynoszącą 300–350 mg/kg uznawana jest za oliwę lampante, jeżeli całkowita zawartość alkoholi alifatycznych jest mniejsza lub równa 350 mg/kg lub jeżeli zawartość erytrodiolu i uwaolu jest mniejsza lub równa 3,5 %.

(4) Oliwy o zawartości erytrodiolu + uwaolu wynoszącej od 4,5 % do 6 % muszą mieć zawartość erytrodiolu nieprzekraczającą 75 mg/kg.

(5) Oliwa z zawartością wosków między 300 mg/kg a 350 mg/kg jest uznawana za surową oliwę z wycłocznin oliwek, jeżeli całkowita zawartość alkoholi alifatycznych wynosi powyżej 350 mg/kg i jeżeli zawartość procentowa erytrodiolu i uwaolu jest większa niż 3,5.

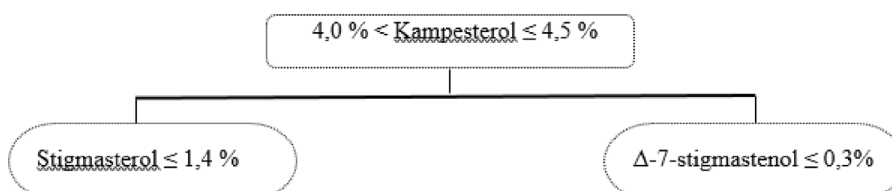
## Uwagi:

- wyniki analiz muszą być wyrażone z dokładnością do tej samej liczby miejsc po przecinku, jaką zastosowano w odniesieniu do każdej właściwości. Ostatnia cyfra musi być powiększona o jeden, jeżeli następująca cyfra jest większa niż 4;
- jeżeli choćby jedna właściwość nie jest zgodna ze wskazanymi wartościami, kategorię oliwy należy zmienić lub zgłosić oliwę jako niezgodną do celów niniejszego rozporządzenia;
- w przypadku oliwy lampante obie cechy jakości oznaczone gwiazdką (\*) mogą jednocześnie różnić się od wartości dopuszczalnych ustanowionych dla tej kategorii;
- jeżeli właściwość oznaczona jest dwiema gwiazdkami (\*\*), oznacza to, że w przypadku surowej oliwy z wycłocznin z oliwek obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą różnić się jednocześnie od podanych wartości. W przypadku oliwy z wycłocznin z oliwek i rafinowanej oliwy z wycłocznin z oliwek jedna z odpowiednich wartości dopuszczalnych może różnić się od podanych wartości.

▼ **B****Dodatek**

## Schemat podejmowania decyzji

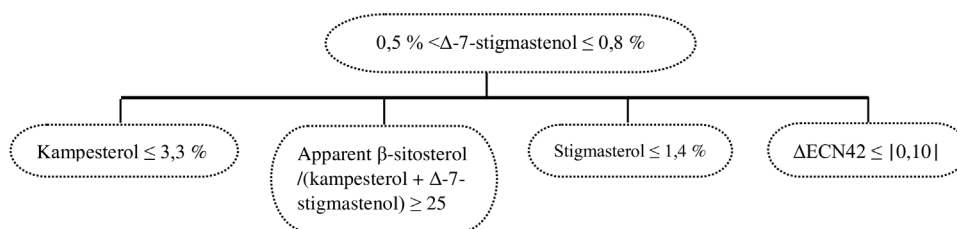
Schemat podejmowania decyzji dotyczących kampesterolu w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:



Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

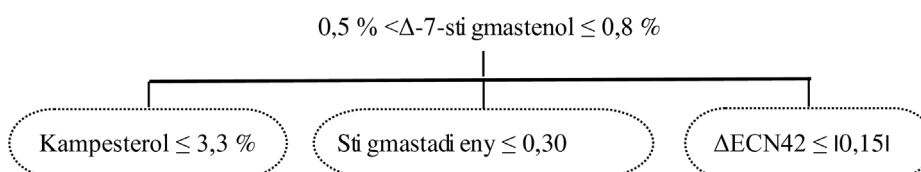
Schemat podejmowania decyzji dotyczących delta-7-stigmasterolu w przypadku:

— Oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia



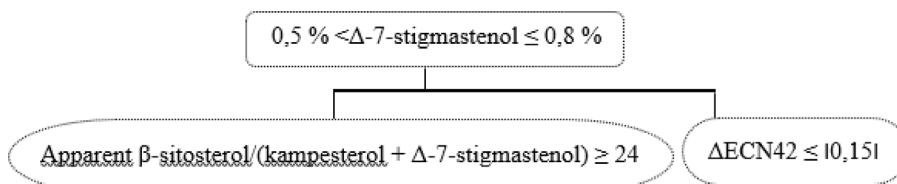
Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

— Oliwy z oliwek lampante



Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

— Rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek składającej się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

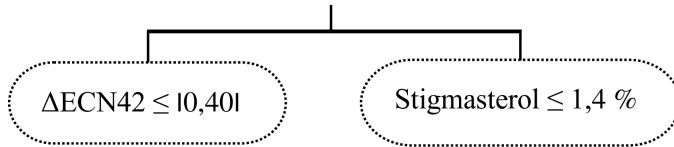


**▼ B**

Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

— **Surowej oliwy z wycłoczyn z oliwek, rafinowanej oliwy z wycłoczyn z oliwek i oliwy z wycłoczyn z oliwek**

$$0,5 \% < \Delta\text{-7-stigmastenol} \leq 0,7 \%$$



Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.



## ZALĄCZNIK II

**Definicje nieobowiązkowej terminologii dotyczącej właściwości organoleptycznych do celów etykietowania**

Na żądanie kierownik zespołu degustatorów ustanowionego zgodnie z art. 10 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 może potwierdzić, że oceniane oliwy są zgodne z definicjami i przedziałami odpowiadającymi wyłącznie następującym określeniom, w zależności od stopnia intensywności i percepcji cech oliwy.

Cechy pozytywne (owocowy, gorzki i ostry): w odniesieniu do intensywności percepcji:

określenie *mocny* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest wyższa niż 6,0;

określenie *średni* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest wyższa niż 3,0 oraz nie wyższa niż 6,0;

określenie *lekki* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest nie wyższa niż 3,0.

*Owocowy*: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący ze zdrowych i świeżych oliwek, niezdominowany zapachem ani zielonych, ani dojrzałych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

*Owocowy niedojrzały*: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach niedojrzałych owoców, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący z zielonych, zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

*Owocowy dojrzały*: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach dojrzałych owoców, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący ze zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

*Oliwa zrównoważona*: oliwa, która nie wykazuje braku równowagi, co oznacza wrażenie węchowo-smakowe i dotykowe, w którym mediana goryczy i mediana ostrego smaku są co najwyżej o dwa punkty wyższe od mediany cechy: owocowy.

*Oliwa łagodna*: oliwa, w odniesieniu do której mediana goryczy i ostrego smaku jest niższa lub równa 2,0.

Określenia pod warunkiem przedstawienia świadectwa badania organoleptycznego	Mediana danej cechy
Owocowy	—
Owocowy dojrzały	—
Owocowy niedojrzały	—
Lekko owocowy	$\leq 3,0$
Średnio owocowy	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno owocowy	$> 6,0$
Owocowy lekko dojrzały	$\leq 3,0$
Owocowy średnio dojrzały	$3,0 < Me \leq 6,0$
Owocowy mocno dojrzały	$> 6,0$
Owocowy lekko niedojrzały	$\leq 3,0$
Owocowy średnio niedojrzały	$3,0 < Me \leq 6,0$

**▼ B**

<b>Określenia pod warunkiem przedstawienia świadectwa badania organoleptycznego</b>	<b>Mediana danej cechy</b>
Owocowy mocno niedojrzały	$> 6,0$
Lekko gorzki	$\leq 3,0$
Średnio gorzki	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno gorzki	$> 6,0$
Lekko ostry	$\leq 3,0$
Średnio ostry	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno ostry	$> 6,0$
Oliwa zrównoważona	Mediana goryczy i mediana ostrego smaku są co najwyżej o dwa punkty wyższe od mediany cechy: owocowy.
Oliwa łagodna	Mediana goryczy i mediana ostrego smaku nie przekraczają 2,0.





## ZAŁĄCZNIK III

Tabela korelacji

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
_____	_____	Art. 1 lit. a)	
_____	_____		Art. 1
_____	_____		Art. 2 ust. 2
Art. 1 ust. 1		Art. 1 lit. b) i art. 1 ust. 2	
Art. 1 ust. 2		Art. 1 lit. b)	
Art. 2 akapit pierwszy		Art. 4 ust. 1	
Art. 2 akapit drugi		Art. 4 ust. 2	
Art. 3 akapit pierwszy		Art. 6 ust. 1	
Art. 3 akapit drugi lit. a)–d)		Art. 6 ust. 2 lit. a)–d)	
Art. 4 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 8 ust. 1	
Art. 4 ust. 1 akapit drugi		Art. 8 ust. 2	
Art. 4 ust. 1 akapit trzeci		-	
Art. 4 ust. 2		Art. 8 ust. 3	
Art. 4 ust. 3		Art. 8 ust. 4	
Art. 4 ust. 4		Art. 8 ust. 5	
Art. 4 ust. 5 akapit pierwszy		Art. 8 ust. 6	
Art. 4 ust. 5 akapit drugi		Art. 8 ust. 7	
Art. 4a		Art. 7	
Art. 4b		Art. 5	
Art. 5 akapit pierwszy lit. a)–d)		Art. 10 lit. a)–d)	
Art. 5 akapit pierwszy lit. e)		Art. 11 ust. 1 i 2	
Art. 5 akapit drugi		-	
Art. 5a akapit pierwszy		Art. 11 ust. 3	
Art. 5a akapit drugi		Art. 11 ust. 4	
Art. 5a akapit trzeci		Art. 11 ust. 5	
Art. 6 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 12 ust. 1	
Art. 6 ust. 1 akapit drugi		Art. 12 ust. 2	
Art. 6 ust. 1 akapit trzeci		Art. 3 ust. 3	

## ▼B

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
Art. 6 ust. 2 akapit pierwszy		Art. 12 ust. 3	
Art. 6 ust. 2 akapit drugi		Art. 12 ust. 4	
Art. 6 ust. 3		Art. 12 ust. 5	
-	-	Art. 12 ust. 6	
Art. 6 ust. 4		-	
Art. 7			Art. 5 ust. 2
Art. 8 ust. 1			Art. 2 ust. 3
Art. 8 ust. 2			Art. 4 ust. 3
Art. 8 ust. 3			Art. 4 ust. 2
Art. 8 ust. 4			Art. 4 ust. 3
Art. 8a			Art. 2 ust. 1 i art. 4 ust. 1
Art. 9 ust. 1 akapit pierwszy			Art. 13 ust. 1
Art. 9 ust. 1 akapit drugi			Art. 13 ust. 2
Art. 9 ust. 1 akapit trzeci			—
Art. 9 ust. 1 akapit czwarty			—
Art. 9 ust. 1 akapit piąty			—
Art. 9 ust. 2 akapit pierwszy			Art. 6 ust. 1
Art. 9 ust. 2 akapit drugi lit. a), b) i c)			Art. 6 ust. 2 lit. a), b) i c)
Art. 9 ust. 2 akapit trzeci		Art. 9	
—			Art. 6 ust. 3
Art. 10 akapit pierwszy zdanie wstępne			Art. 14
Art. 10 akapit pierwszy lit. a)–d) i akapit drugi			—
Art. 10 a			Art. 14
Załącznik I		-	
Załącznik II		-	
	Art. 1 ust. 1	Art. 2 ust. 1 lit. a) i art. 2 ust. 1 lit. b)	
	Art. 1 ust. 2	Art. 2 ust. 1 lit. c)	
	Art. 1 ust. 3	Art. 2 ust. 1 lit. d)	
	Art. 1 ust. 4	Art. 2 ust. 1 lit. e)	

▼ B

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	Art. 1 ust. 5	Art. 2 ust. 1 lit. f)	
	Art. 1 ust. 6	Art. 2 ust. 1 lit. g)	
	Art. 1 ust. 7	Art. 2 ust. 1 lit. h)	
_____	_____	Art. 2 ust. 2	
_____	_____	Art. 3 ust. 1 i 2	
	Art. 2 ust. 1		Art. 7
	Art. 2 ust. 1 lit. a)		Załącznik I pkt 1
	Art. 2 ust. 1 lit. b)		Załącznik I pkt 2
	Art. 2 ust. 1 lit. c)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. d)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. e)		Załącznik I pkt 3
	Art. 2 ust. 1 lit. f)		Załącznik I pkt 4
	Art. 2 ust. 1 lit. g)		Załącznik I pkt 5
	Art. 2 ust. 1 lit. h)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. i)		Załącznik I pkt 6
	Art. 2 ust. 1 lit. j)		Załącznik I pkt 7
	Art. 2 ust. 1 lit. k)		Załącznik I pkt 8
	Art. 2 ust. 1 lit. l)		Załącznik I pkt 9
	Art. 2 ust. 1 lit. m)		Załącznik I pkt 10
	Art. 2 ust. 2 akapit pierwszy i część pkt 9.4 załącznika XII		Art. 10 ust. 1
	Art. 2 ust. 2 akapit drugi		Art. 11 ust. 1
	Art. 2 ust. 2 akapit trzeci		Art. 11 ust. 2
	-		Art. 11 ust. 3
	Część pkt 9.4 załącznika XII		Art. 11 ust. 4
	Art. 2 ust. 3 akapit pierwszy		Art. 3 ust. 1
	Art. 2 ust. 3 akapit drugi		Art. 3 ust. 2
	Art. 2 ust. 4 akapit pierwszy		Art. 9 ust. 2
	Art. 2 ust. 4 akapit drugi		Art. 9 ust. 3

▼ B

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	Art. 2 ust. 4 akapit trzeci		Art. 9 ust. 4
	Art. 2 ust. 5		Art. 9 ust. 5
	Art. 2a ust. 1		Art. 3 ust. 1
	Art. 2a ust. 2		Art. 3 ust. 3
	Art. 2a ust. 3		Art. 3 ust. 4
	Art. 2a ust. 4 akapit pierwszy		Art. 3 ust. 5
	Art. 2a ust. 4 akapit drugi		Art. 3 ust. 2
	Art. 2a ust. 5		Art. 9 ust. 1
	Art. 3 akapit pierwszy		Art. 13 ust. 1
	Art. 3 akapit drugi		Art. 3 ust. 6
	Art. 4 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 10 ust. 1
	Art. 4 ust. 1 akapit drugi		Art. 10 ust. 2
	Art. 4 ust. 1 akapit trzeci		Art. 10 ust. 3
	Art. 4 ust. 2		Art. 10 ust. 4
	Art. 4 ust. 3		-
	Art. 6 ust. 1		Art. 12 ust. 1
	Art. 6 ust. 2		Art. 12 ust. 2
	Art. 7		—
	Art. 7a akapit drugi		Art. 2 ust. 2
	Art. 8 ust. 1		-
	Art. 8 ust. 2		Art. 14
	Załącznik I	Załącznik I	
	Załącznik XII pkt 3.3	Załącznik II	
	Załącznik Ia z wyjątkiem pkt 2.1		Załącznik II

▼ **B**

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	Załącznik Ia pkt 2.1		Art. 9 ust. 6
	Załącznik Ib		Załącznik III
	Załącznik III		—
	Załącznik IV		—
	Załącznik VII		—
	Załącznik IX		—
	Załącznik X		—
	Załącznik XI		—
	Załącznik XII z wyjątkiem pkt 3.3 i części pkt 9.4		—
	Załącznik XV		Załącznik IV
	Załącznik XVI		—
	Załącznik XVII		—
	Załącznik XVIII		—
	Załącznik XIX		—
	Załącznik XX		—
	Załącznik XXI		Załącznik V