

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2016/2095

z dnia 26 września 2016 r.

zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2568/91 ⁽²⁾ określono fizyko-chemiczne i organoleptyczne właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn z oliwek oraz ustalono metody oceny tych właściwości. Metody te i wartości dopuszczalne stosowane w odniesieniu do oliwy należy regularnie uaktualniać na podstawie opinii ekspertów w dziedzinie chemii oraz zgodnie z wynikami prac prowadzonych w ramach Międzynarodowej Rady ds. Oliwy (IOC).
- (2) Aby zapewnić na poziomie Unii Europejskiej wdrażanie najnowszych norm międzynarodowych ustanowionych przez IOC, należy dostosować limity wartości dla estrów etylowych kwasów tłuszczowych, kwasu heptadekanowego, kwasu heptadekenowego i kwasu eikozenowego oraz wartość właściwego współczynnika ekstynkcji dla długości fali 270 nm, określone w załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91. Jednocześnie, aby zapewnić spójność w prezentacji parametrów czystości i jakości normy IOC, prezentację tę należy uwzględnić w tym załączniku.
- (3) W związku z tym należy odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 2568/91,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik I do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 zastępuje się tekstem zamieszczonym w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 26 września 2016 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

WŁAŚCIWOŚCI OLIWY Z OLIVEK

Cechy jakościowe

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

(¹) Mediana wad może być mniejsza lub równa 3,5, kiedy mediana aromatu owocowego wynosi 0.

Charakterystyka czystości

Kategoria	Zawartość kwasów tłuszczowych (1)						Izomery trans-olei- nowe ogółem (%)	Izomery translino- lowe + izo- mery trans- linolenowe ogółem (%)	Stigmasta- dieny mg/kg (2)	Różnica między ECN42 (HPLC) a teoretycz- nym ECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
	Mirysty- nowy (%)	Linole- nowy (%)	Arachi- dowy (%)	Eikoze- nowy (%)	Beheno- nowy (%)	Lignoce- rynowy (%)					
1. Oliwa z oliwek najwyższej ja- kości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem ≤ 14 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem > 14 %
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem ≤ 14 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem > 14 %
3. Oliwa lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem ≤ 14 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem > 14 %
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem ≤ 14 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem > 14 %
5. Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierw- szego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem ≤ 14 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmi- tynowego ogółem > 14 %
6. Surowa oliwa z wyłoczyn z oli- wek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Rafinowana oliwa z wyłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Oliwa z wyłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategoria	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) (**)	Woski mg/kg (**)
	Cholesterol (%)	Brassikasterol (%)	Kampesterol ⁽³⁾ (%)	Stigmasterol (%)	App β-sitosterol (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-stigmasterol ⁽³⁾ (%)			
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Oliwa lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁵⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ ⁽⁵⁾
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 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. 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	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Surowa oliwa z wyciżyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	> 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽⁶⁾	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ ⁽⁶⁾
7. Rafinowana oliwa z wyciżyn z oliwek	≤ 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. Oliwa z wyciżyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

⁽¹⁾ Zawartość innych kwasów tłuszczowych (%): palmitynowy: 7,50–20,00; palmitolejowy: 0,30–3,50; heptadekanowy: ≤ 0,40; heptadekenowy: ≤ 0,60; stearynowy: 0,50–5,00; olejowy: 55,00–83,00; linolowy: 2,50–21,00.

⁽²⁾ Suma izomerów, które mogłyby (lub nie mogłyby) być oddzielone kolumną kapilarną.

⁽³⁾ Zob. dodatek do niniejszego załącznika.

⁽⁴⁾ App β-sitosterol: delta-5,23-stigmastadienol+cholesterol+beta-sitosterol+sitostanol+delta-5-awenasterol+delta-5,24-stigmastadienol.

⁽⁵⁾ Oliwa z zawartością wosków wynoszącą 300–350 mg/kg uznawana jest za oliwę z oliwek typu 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 %.

⁽⁶⁾ 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 %.

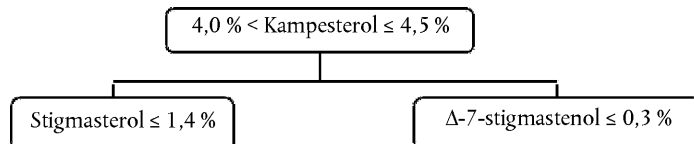
Uwagi:

- 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 następną cyfra jest większa niż 4;
- jeżeli tylko jedna właściwość nie jest zgodna ze wskazanymi wartościami, kategoria oliwy może zostać zmieniona lub zgłoszona jako niezgodna pod względem czystości do celów niniejszego rozporządzenia;
- jeżeli właściwość oznaczona jest gwiazdką (*), w odniesieniu do jakości oliwy oznacza to, że: – w przypadku oliwy lampante obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą jednocześnie różnić się od podanych; – w przypadku oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, jeżeli co najmniej jedna z wartości dopuszczalnych różni się od podanych wartości, kategoria oliwy zostanie zmieniona, jedna i druga będzie nadal zaliczana do jednej z kategorii oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia;
- jeżeli właściwość oznaczona jest dwiema gwiazdkami (**), oznacza to, że w przypadku wszystkich rodzajów oliwy z wyciżyn z oliwek obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą różnić się jednocześnie od podanych wartości.

Dodatek

SCHEMAT PODEJMOWANIA DECYZJI

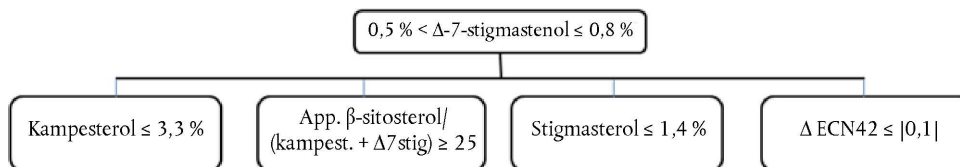
Schemat podejmowania decyzji dotyczących **kampesterolu** w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:



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

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

— Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia



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

— Oliwa z wycłoczyn z oliwek (surowa i rafinowana)

