

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2016/2095

z 26. septembra 2016,

ktorým sa mení nariadenie (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 75 ods. 2,

keďže:

- (1) V nariadení Komisie (EHS) č. 2568/91 ⁽²⁾ sa vymedzujú fyzikálno-chemické a organoleptické charakteristiky olivového oleja a oleja z olivových výliskov a stanovujú metódy hodnotenia týchto vlastností. Uvedené metódy, ako aj medzné hodnoty charakteristík olejov sa pravidelne aktualizujú na základe stanoviska odborníkov v oblasti chémie a v súlade s činnosťou vykonanou v rámci Medzinárodnej rady pre olivy (International Olive Council, IOC).
- (2) S cieľom zabezpečiť uplatňovanie najnovších medzinárodných štandardov, ktoré stanovila IOC, na úrovni Únie by sa mali upraviť medzné hodnoty etylesterov mastných kyselín, kyseliny heptadekánovej, heptadecénovej, eikosenovej a koeficient špecifickej extinkcie pri vlnovej dĺžke 270 nm stanovené v prílohe I k nariadeniu (EHS) č. 2568/91. Zároveň by sa v záujme jednotného zobrazenia parametrov čistoty a kvality podľa noriem IOC malo zmeniť ich zobrazenie v uvedenej prílohe.
- (3) Nariadenie (EHS) č. 2568/91 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha I k nariadeniu (EHS) č. 2568/91 sa nahrádza textom uvedeným v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretím dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 z 11. júla 1991 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach (Ú. v. ES L 248, 5.9.1991, s. 1).

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. septembra 2016

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

CHARAKTERISTIKY OLIVOVÝCH OLEJOV

Kvalitatívne znaky

Kategória	Kyslosť (%) (*)	Peroxidové číslo mEq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ alebo K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptické hodnotenie		Etylestery mastných kyselín mg /kg (*)
						Medián defektoru (Md) (*)	Medián ovocnosti (Mf) (*)	
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Panenský olivový olej	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Lampový olivový olej	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (!)	—	—
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Surový olej z olivových výliskov	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olej z olivových výliskov	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(!) Medián defektoru môže byť 3,5 alebo nižší ak medián ovocnosti je rovný 0.

Znaky čistoty

Kategória	Obsah mastných kyselín (!)						Celkový obsah trans-izomérov kyseliny olejovej (%)	Celkový obsah trans-izomérov kyseliny linolovej + kyseliny linolovej (%)	Stigmasta-diény mg/kg (?)	Rozdiel: ECN42 (HPLC) a ECN42 (teoretický výpočet)	2-glyceril monopalmitát (%)
	Myristová (%)	Linolénová (%)	Ikozánová (%)	Eikosenová (%)	Behénová (%)	Lignoce-rová (%)					
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 ak je % kyseliny palmitovej celkovo ≤ 14 %
											≤ 1,0 ak je % kyseliny palmitovej celkovo > 14 %
2. Panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 ak je % kyseliny palmitovej celkovo ≤ 14 %
											≤ 1,0 ak je % kyseliny palmitovej celkovo > 14 %
3. Lampový olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 ak je % kyseliny palmitovej celkovo ≤ 14 %
											≤ 1,1 ak je % kyseliny palmitovej celkovo > 14 %
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 ak je % kyseliny palmitovej celkovo ≤ 14 %
											≤ 1,1 ak je % kyseliny palmitovej celkovo > 14 %
5. Olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 ak je % kyseliny palmitovej celkovo ≤ 14 %
											≤ 1,0 ak je % kyseliny palmitovej celkovo > 14 %
6. Surový olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategória	Skladba sterolov						Celkový obsah sterolov (v mg/kg)	Erytrodiol a uvaol (%) (**)	Vosky (mg/kg) (**)
	Cholesterol (%)	Brasikasterol (%)	Kampes-terol ⁽¹⁾ (%)	Stigmasterol (%)	App beta-si-tosterol (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-stig-mastenol ⁽³⁾ (%)			
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Lampový olivový olej	≤ 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. Rafinovaný olivový olej	≤ 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. Olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 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. Surový olej z olivových výliskov	≤ 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. Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 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. Olej z olivových výliskov	≤ 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⁾ Obsah ostatných mastných kyselín (%): palmitovej: 7,50 – 20,00; palmitoolejovej: 0,30 – 3,50; heptadekánovej: ≤ 0,40; heptadecénovej: ≤ 0,60; stearovej: 0,50 – 5,00; olejovej: 55,00 – 83,00; linolovej: 2,50 – 21,00.

⁽²⁾ Celkový obsah izomérov, ktoré sa (ne-)dajú separovať pomocou kapilárnej kolóny.

⁽³⁾ Pozri dodatok k tejto prílohe.

⁽⁴⁾ Appsitosterol: Delta-5,23-stigmastadienol+clerosterol+beta-sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-stigmastadienol.

⁽⁵⁾ Oleje s obsahom voskov od 300 mg/kg do 350 mg/kg sa považujú za lampový olivový olej, ak celkovo obsahujú najviac 350 mg/kg alifatických alkoholov alebo ak obsahujú najviac 3,5 % erytrodiolu a uvaolu.

⁽⁶⁾ Oleje s obsahom voskov medzi 300 mg/kg až 350 mg/kg sa považujú za surový olej z olivových výliskov, ak je celkový obsah alifatických alkoholov vyšší ako 350 mg/kg a ak je obsah erytrodiolu a uvaolu vyšší ako 3,5 %.

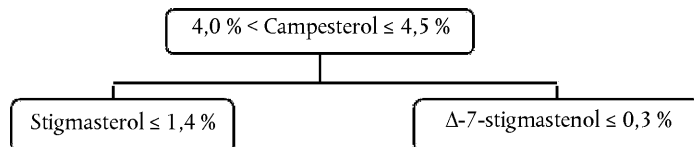
Poznámky:

- Výsledky analýz sa musia uvádzať s rovnakým počtom desatinných miest, aký je určený pre jednotlivé charakteristiky. Čísla na poslednom desatinnom mieste sa musí zaokrúhliť smerom nahor, ak je nasledujúca číslica väčšia ako 4.
- Ak hoci len jediná charakteristika nezodpovedá určeným hodnotám, tento olivový olej možno na účely tohto nariadenia zaradiť do inej kategórie alebo označiť za nevyhovujúci z hľadiska čistoty.
- Charakteristika oleja označená hviezdíčkom (*) znamená, že: – v prípade lampového olivového oleja sa obe príslušné medzné hodnoty môžu líšiť od stanovených hodnôt súčasne; – v prípade panenských olivových olejov, ak sa aspoň jedna z týchto medzných hodnôt líši od stanovených hodnôt, kategória olejov sa zmení, hoci ich zaradenie v jednej z kategórií panenských olivových olejov sa naďalej zachová.
- Kvalitatívne vlastnosti olivových olejov označené dvoma hviezdíčkami (**) znamenajú, že pre všetky druhy olivových olejov z olivových výliskov sa obe príslušné medzné hodnoty môžu líšiť od stanovených hodnôt súčasne.

Dodatok

ROZHODOVACÍ STROM

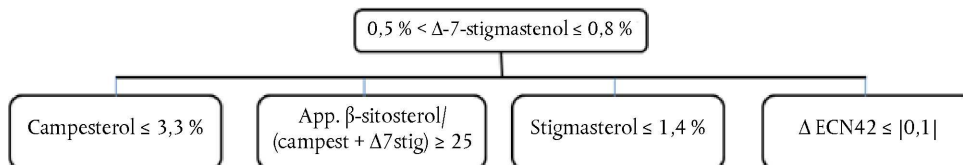
Rozhodovací strom pre **kampesterol** v panenských a extra panenských olivových olejoch:



Ostatné parametre musia spĺňať medzné hodnoty stanovené v tomto nariadení.

Rozhodovací strom pre **delta-7-stigmasterol**:

— v extra panenských a panenských olivových olejoch



Ostatné parametre musia spĺňať medzné hodnoty stanovené v tomto nariadení.

— v oleji z olivových výliskov (surovom a rafinovanom)

