

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2022/2105**z 29. júla 2022,****ktorým sa stanovujú pravidlá kontroly zhody obchodných noriem pre olivový olej a analytické metódy charakteristík olivového oleja**

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 90a ods. 6 písm. b) a c) a článok 91 písm. b), d) a g),

keďže:

- (1) Nariadením (EÚ) č. 1308/2013 sa zrušilo a nahradilo nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. Nariadením (EÚ) č. 1308/2013 sa stanovujú pravidlá obchodných noriem pre olivový olej a Komisii sa udeľuje splnomocnenie prijímať v tejto súvislosti delegované a vykonávacie akty. V záujme zabezpečenia bezproblémového fungovania trhu s olivovým olejom v novom právnom rámci sa musia formou takýchto aktov prijať určité pravidlá.
- (2) Zo skúseností získaných z vykonávania obchodných noriem Únie pre olivový olej a z vykonávania kontrol zhody v poslednom desaťročí vyplýva, že regulačný rámec treba zjednodušiť a objasniť. Podobné a vzájomne sa dopĺňajúce požiadavky by sa mali zrevidovať, aby sa zabránilo duplicitě a možným nezrovnalostiam.
- (3) Členské štáty by mali vykonávať kontroly zhody s cieľom overiť, či výrobky uvedené v časti VII prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 spĺňajú pravidlá stanovené v delegovanom nariadení Komisie (EÚ) 2022/2104 ⁽³⁾, a najmä pokiaľ ide o súlad etikety s obsahom nádoby. Zavedenie minimálnych požiadaviek na kontrolu pre všetky členské štáty by malo pomôcť aj v boji proti podvodom. Hoci členské štáty dokážu najlepšie určiť a rozhodnúť, ktoré orgány by mali byť zodpovedné za uplatňovanie tohto nariadenia, mali by o týchto príslušných orgánoch informovať Komisiu, aby bola zabezpečená primeraná komunikácia s príslušnými orgánmi ostatných členských štátov a s Komisiou.
- (4) Členské štáty by mali mať povinnosť predkladať Komisii výročnú správu s informáciami o kontrolách zhody vykonaných počas predchádzajúceho roka, aby sa zabezpečili jednotné podmienky vykonávania tohto nariadenia. Na uľahčenie zberu a odovzdávania porovnateľných údajov, následného zostavovania týchto údajov do štatistík za celú Úniu a prípravy správ Komisie o kontrolách zhody v celej Únii by sa mal stanoviť štandardný vzor výročných správ.
- (5) Aby bolo možné overiť, či olivový olej spĺňa pravidlá stanovené v delegovanom nariadení (EÚ) 2022/2104 a v snahe maximalizovať ochranu spotrebiteľov, príslušné orgány by mali vykonávať kontroly zhody na základe analýzy rizika.
- (6) Keďže kontroly prevádzkovateľov zodpovedných za výrobu alebo prvé uvedenie olivového oleja na trh sa musia vykonávať v členskom štáte, v ktorom sú usadení, mal by existovať postup administratívnej spolupráce medzi Komisiou a členskými štátmi, v ktorých sa olej vyrába a uvádza na trh.

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

⁽²⁾ Nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) (Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2022/2104 z 29. júla 2022, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o obchodné normy pre olivový olej, a ktorým sa zrušuje nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 a vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 (Pozri stranu 1 tohto úradného vestníka).

- (7) V rámci kontrol by členské štáty mali špecifikovať dôkazy, ktoré sa majú poskytnúť v súvislosti s rôznymi pojmami, ktoré sa môžu používať na etikete. Tieto dôkazy by mali zahŕňať preukázané skutočnosti, výsledky analýz alebo spoľahlivé záznamy a administratívne alebo účtovné informácie.
- (8) Členské štáty by mali mať možnosť schvaľovať baliarne nachádzajúce sa na ich území, aby sa uľahčila kontrola zhody výrobku s povinnými a nepovinnými údajmi uvedenými na etikete v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2022/2104.
- (9) Charakteristika rôznych druhov olivového oleja by sa mala v rámci Únie stanoviť jednotne. Na tento účel by sa v právnych predpisoch Únie malo stanoviť, ktoré metódy chemickej analýzy a organoleptického hodnotenia by sa mali používať. Keďže Únia je členom Medzinárodnej rady pre olivy, pri vykonávaní kontrol zhody by sa mali používať metódy, ktoré stanovila táto rada.
- (10) S cieľom zabezpečiť pre kontroly zhody jednotný odber vzoriek by sa mala stanoviť metóda odberu vzoriek olivového oleja. S cieľom zabezpečiť, aby sa analýzy vykonávali za správnych podmienok, a vzhľadom na vzdialenosti medzi regiónmi, mali by sa stanoviť rôzne lehoty na zasielanie vzoriek po ich odbere do laboratória.
- (11) Členské štáty by mali overiť súlad olivového oleja uvádzaného na trh Únie s charakteristikami stanovenými v delegovanom nariadení (EÚ) 2022/2104. Pokiaľ ide o klasifikáciu olejov, výsledky testov by sa mali porovnať s limitmi stanovenými v uvedenom nariadení, ktoré zohľadňujú opakovateľnosť a reprodukovateľnosť použitých analytických metód.
- (12) Metóda Medzinárodnej rady pre olivy na hodnotenie organoleptických vlastností panenských olivových olejov zahŕňa zostavenie degustačných komisií z vybraných a vyškolených degustátorov. S cieľom zabezpečiť jednotné vykonávanie by sa mali stanoviť minimálne požiadavky na schvaľovanie degustačných komisií. S prihliadnutím na problémy, s ktorými sa niektoré členské štáty pri zostavovaní degustačných komisií stretávajú, by malo byť povolené využívať degustačné komisie v iných členských štátoch.
- (13) Použitie metódy Medzinárodnej rady pre olivy na hodnotenie organoleptických vlastností panenských olivových olejov si vyžaduje, aby bol k dispozícii postup na riešenie prípadov nesúladu medzi deklarovanou kategóriou a kategóriou, ktorú pridelila degustačná komisia.
- (14) S cieľom zaistiť riadne fungovanie systému poplatkov uplatňujúcich sa na dovoz olivových pokrutín a zvyškov by sa mala určiť jednotná metóda na stanovenie obsahu oleja v týchto produktoch.
- (15) Členské štáty by mali stanoviť sankcie za nesúlad s obchodnými normami pre olivový olej zistený na vnútroštátnej úrovni. Tieto sankcie by mali byť účinné, primerané a odrádzajúce.
- (16) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Predmet úpravy

V tomto nariadení sa stanovujú pravidlá pre:

- a) kontroly zhody s obchodnými normami pre olivové oleje podľa článku 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2022/2104 a ich vykonávanie prevádzkovateľmi;
- b) spoluprácu a pomoc medzi príslušnými orgánmi, pokiaľ ide o kontroly zhody uvedené v písmene a);
- c) záznamy, ktoré majú viesť prevádzkovatelia vyrábajúci alebo skladujúci olivový olej, a schvaľovanie baliarní;
- d) analytické metódy na stanovenie charakteristík olivového oleja.

Článok 2

Povinnosti členských štátov týkajúce sa kontrol zhody

1. Členské štáty vykonávajú kontroly zhody olivového oleja s cieľom overiť uplatňovanie obchodných noriem stanovených v delegovanom nariadení Komisie (EÚ) 2022/2104 na základe analýzy rizika uvedenej v článku 3.
2. Členské štáty overujú, či si prevádzkovatelia plnia svoje povinnosti podľa článku 5 ods. 1
3. Každý členský štát oznámi Komisii v súlade s delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2017/1183 ^(*) názov a adresu orgánu alebo orgánov príslušných vykonávať kontroly zhody v súlade s týmto nariadením. Komisia o týchto príslušných orgánoch informuje ostatné členské štáty a na požiadanie aj každú zainteresovanú stranu. Členské štáty informujú Komisiu o všetkých zmenách, ku ktorým dôjde.

Článok 3

Frekvencia kontrol zhody a analýz rizika

1. Na účely tohto článku „olivový olej uvádzaný na trh“ je celkové množstvo olivového oleja, ktoré je sprístupnené na trhu v danom členskom štáte a vyvezené z tohto členského štátu.
2. Členské štáty vykonajú aspoň jednu kontrolu zhody ročne na každých tisíc ton olivového oleja uvedeného na trh na ich území.
3. Členské štáty zabezpečia, aby sa kontroly zhody vykonávali selektívne, na základe analýzy rizika, a primerane často, aby sa zaistilo, že olivový olej uvedený na trh je v súlade s deklarovanou kategóriou.
4. Kritériami na posúdenie rizika sú najmä:
 - a) kategória olivového oleja v zmysle článku 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2022/2104, obdobie výroby, cena oleja v porovnaní s cenami iných rastlinných olejov, postupy miešania a balenia, skladovacie zariadenia a podmienky, krajina pôvodu, krajina určenia, spôsob prepravy alebo objem zásielky;
 - b) pozícia prevádzkovateľov v obchodnom reťazci, objem a hodnota oleja, ktorý predávajú, sortiment olejov, ktoré predávajú, druh vykonávanej podnikateľskej činnosti, napríklad lisovanie, skladovanie, rafinovanie, miešanie, balenie alebo maloobchodný predaj;
 - c) zistenia z predchádzajúcich kontrol vrátane počtu a druhu zistených nedostatkov, obvyklej kvality olivového oleja uvedeného na trh, výkonnosť používaného technického vybavenia;
 - d) spoľahlivosť systémov zaistenia kvality alebo systémov samokontroly prevádzkovateľov v súvislosti s dodržiavaním obchodných noriem;
 - e) miesto vykonávania kontrol zhody, najmä či ide o prvé miesto vstupu do Únie, posledné miesto výstupu z Únie alebo miesto výroby, balenia, nakladania alebo predaja oleja konečnému spotrebiteľovi;
 - f) akékoľvek ďalšie informácie, ktoré môžu poukazovať na riziko nedodržania noriem.
5. Členské štáty vopred stanovia:
 - a) kritériá na posúdenie rizika nedodržania obchodných noriem pri zásielkach;
 - b) na základe analýzy rizika pre každú rizikovú kategóriu minimálny počet prevádzkovateľov alebo zásielok a množstiev, pri ktorých sa vykonajú kontroly zhody.
6. Pokiaľ sa pri kontrolách zistia výrazné nezrovnalosti, zvýšia členské štáty periodicitu kontrol, ktoré sa týkajú fázy uvádzania na trh, kategórie oleja, pôvodu alebo iných kritérií.

(*) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1183 z 20. apríla 2017 o doplnení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013 a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 s ohľadom na poskytovanie informácií a predkladanie dokumentov Komisii (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 100).

Článok 4

Spolupráca medzi členskými štátmi v oblasti kontroly zhody

1. Ak sa zistí akákoľvek nezrovnalosť a prevádzkovateľ uvedený na etikete je usadený v inom členskom štáte, podá dotknutý členský štát v súlade s vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2019/1715 ^(*) členskému štátu, v ktorom je prevádzkovateľ uvedený na etikete usadený, žiadosť o overenie.
2. Okrem požiadaviek stanovených v článku 16 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2019/1715 sa k žiadosti uvedenej v odseku 1 tohto článku priložia všetky informácie potrebné na overenie, a to najmä:
 - a) dátum odberu vzorky alebo kúpy daného olivového oleja;
 - b) názov alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa, u ktorého bola vzorka odobratá alebo kde bol daný olivový olej kúpený;
 - c) počet príslušných dávok;
 - d) kópiu všetkých označení nachádzajúcich sa na balení daného olivového oleja;
 - e) výsledky analýz alebo iných porovnateľných znaleckých posudkov s uvedením použitých metód a meno a adresu príslušného laboratória alebo znalca;
 - f) prípadne aj názov dodávateľa daného olivového oleja deklarovaný odbytovou predajňou.
3. Okrem požiadaviek stanovených v článku 22 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2019/1715 odoberie členský štát, ktorému je žiadosť určená, vzorky najneskôr do konca mesiaca nasledujúceho po mesiaci, v ktorom bola žiadosť podaná, a overí údaje na príslušnom označení. Odpovie do 3 mesiacov od dátumu podania žiadosti.

Článok 5

Povinnosti prevádzkovateľov

1. Na účely kontrol zhody vedú prevádzkovatelia od lisovania až po fázu plnenia do fliaš záznamy o vstupoch a výstupoch pre každú kategóriu olivového oleja, ktorý skladujú.
2. Na žiadosť členského štátu, v ktorom je prevádzkovateľ uvedený na etikete usadený, predloží prevádzkovateľ dokumentáciu týkajúcu sa splnenia požiadaviek uvedených v článkoch 6, 8 a 10 delegovaného nariadenia (EÚ) 2022/2104 na základe jedného alebo viacerých z týchto prvkov:
 - a) faktické údaje alebo vedecky podložené skutočnosti;
 - b) výsledky analýz alebo automatických záznamov vykonaných na reprezentatívnych vzorkách;
 - c) administratívne alebo účtovné informácie vedené v súlade s predpismi Únie a vnútroštátnymi predpismi.

Článok 6

Nepovinné schvaľovanie baliarní na vnútroštátnej úrovni

1. Členské štáty majú možnosť schvaľovať baliarne nachádzajúce sa na ich území.
2. Ak sa členské štáty rozhodnú uplatniť odsek 1, udelia schválenie a pridelia alfanumerickú identifikáciu každej baliarni, ktorá o to požiada a ktorá spĺňa tieto podmienky:
 - a) disponuje vlastným baliacim zariadením;
 - b) zaväzuje sa zhromažďovať a uchovávať dokumentáciu uvedenú v článku 5;

(*) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2019/1715 z 30. septembra 2019, ktorým sa stanovujú pravidlá fungovania systému riadenia informácií pre úradné kontroly a jeho zložiek („nariadenie o IMSOC“) (Ú. v. EÚ L 261, 14.10.2019, s. 37).

- c) má systém skladovania umožňujúci skontrolovať pôvod olivových olejov, v prípade ktorých je označovanie miesta pôvodu povinné v súlade s článkom 8 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2022/2104.
3. Ak sa členské štáty rozhodnú využiť odsek 1, oznámia Komisii príslušné opatrenia v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 ⁽⁶⁾.

Článok 7

Analytické metódy na stanovenie charakteristík olivových olejov

Charakteristiky olivových olejov stanovené v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104 sa určujú v súlade s analytickými metódami stanovenými v prílohe I k tomuto nariadeniu.

Článok 8

Odber vzoriek na kontrolu zhody

1. Vzorky na kontrolu zhody sa odoberajú v súlade s medzinárodnými normami EN ISO 661 o príprave skúšobných vzoriek a EN ISO 5555 o odbere vzoriek. V prípade dávok baleného olivového oleja sa však odber vzoriek vykonáva v súlade s prílohou II. Ak odber vzoriek olejov vo veľkých baleniach nemožno uskutočniť podľa normy EN ISO 5555, vzorky sa odoberú podľa pokynov príslušného orgánu členského štátu.
2. Bez toho, aby bola dotknutá norma EN ISO 5555 a kapitola 6 normy EN ISO 661, sa odobraté vzorky čo najskôr umiestnia na tmavé miesto mimo dosahu tepla a zašlú do laboratória na analýzu, a to najneskôr piaty pracovný deň po odobratí, inak sa musia vzorky udržiavať tak, aby sa ich kvalita neznížila alebo aby sa počas prepravy alebo skladovania pred odoslaním do laboratória neznehodnotili.

Článok 9

Overovanie charakteristík olivových olejov

1. Členské štáty overujú súlad olivových olejov s charakteristikami olivových olejov stanovenými v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104:
 - a) v akomkoľvek poradí alebo
 - b) v poradí stanovenom vo vývojovom diagrame v prílohe III k tomuto nariadeniu, až kým sa nedosiahne jedno z rozhodnutí uvedených vo vývojovom diagrame.
2. Na účely overovania stanoveného v odseku 1 sa analýzy na stanovenie stupňa kyslosti, peroxidového čísla K232, K268 alebo K270, ΔK , etylesterov mastných kyselín, voskov a organoleptických vlastností a prípadne kontrolné analýzy vyžadované podľa vnútroštátneho práva vykonajú v prípade baleného olivového oleja pred uplynutím dátumu minimálnej trvanlivosti. V prípade odberu vzoriek olejov vo veľkých baleniach sa uvedené analýzy vykonajú najneskôr 6 mesiacov po mesiaci odberu vzorky.
3. Na overovanie iných charakteristík olivových olejov stanovených v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104 sa neuplatňuje žiadna lehota.
4. V prípade baleného olivového oleja, ak sa vzorka neodobrala menej ako 2 mesiace pred dátumom minimálnej trvanlivosti a ak výsledky analýz nezodpovedajú deklarovaným charakteristikám kategórie olivového oleja, musí byť prevádzkovateľ, u ktorého sa vzorka odobrala, o tejto skutočnosti informovaný najneskôr mesiac pred uplynutím dátumu minimálnej trvanlivosti.

⁽⁶⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Ú. v. EÚ L 241, 17.9.2015, s. 1).

5. Na účely určenia charakteristík olivového oleja metódami stanovenými v prílohe I k tomuto nariadeniu sa výsledky analýz priamo porovnávajú s limitmi stanovenými v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104, ktoré zohľadňujú opakovateľnosť a reprodukovateľnosť použitých analytických metód.
6. Pravidlá tohto článku sa uplatňujú na každú čiastkovú vzorku odobratú v súlade s prílohou II.

Článok 10

Degustačné komisie

1. Na účely kontrol zhody posudzujú degustačné komisie schválené členskými štátmi na ich území organoleptické vlastnosti panenských olivových olejov stanovené v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104 a podávajú správy o týchto vlastnostiach a o príslušnej kategórii.
2. Podmienky schvaľovania degustačných komisií stanovujú členské štáty, ktoré zabezpečia, aby:
 - a) boli splnené požiadavky týkajúce sa metódy uvedenej v prílohe I bode 5 na určenie organoleptických vlastností panenského olivového oleja;
 - b) bola predsedovi degustačnej komisie na tento účel poskytnutá odborná príprava uznaná daným členským štátom;
 - c) ďalšie schvaľovanie záviselo od výsledkov každoročného preskúmania degustačnej komisie, ktoré vykoná daný členský štát.
3. Členské štáty oznámia Komisii v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 zoznam schválených degustačných komisií na svojom území a bezodkladne informujú Komisiu o akejkoľvek zmene tohto zoznamu.
4. Ak žiadna degustačná komisia na území členského štátu nespĺňa podmienky schválenia uvedené v odseku 2, obráti sa daný členský štát na degustačnú komisiu schválenú v inom členskom štáte.

Článok 11

Overovanie organoleptických vlastností panenských olivových olejov

1. Organoleptické vlastnosti panenských olivových olejov stanovené v prílohe I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2022/2104 sa považujú za zhodné s deklarovanou kategóriou, ak túto kategóriu potvrdí degustačná komisia schválená členským štátom.
2. Ak degustačná komisia deklarovanú kategóriu, pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, nepotvrdí, príslušné orgány na žiadosť kontrolovaného prevádzkovateľa bezodkladne vykonajú dve kontrolné posúdenia inými schválenými degustačnými komisiami. Aspoň jedna z degustačných komisií musí byť degustačná komisia schválená členským štátom, v ktorom bol olivový olej vyrobený. Príslušné charakteristiky sa považujú za zhodné s deklarovanými charakteristikami, ak obidve kontrolné posúdenia potvrdia deklarovanú kategóriu. Ak sa tak nestane, bez ohľadu na druh nedostatkov zistených pri kontrolných posúdeniach sa deklarovaná kategória vyhlási za kategóriu, ktorá nie je zhodná s príslušnými charakteristikami, a kontrolovaný prevádzkovateľ znáša náklady na kontrolné posúdenia.
3. Ak bol olej vyrobený mimo Únie, vykonajú obidve kontrolné analýzy dve degustačné komisie, pričom sa vylúči degustačná komisia, ktorá pôvodne nezhodu zistila.
4. Pri vykonávaní kontrolných posúdení posudzujú degustačné komisie olivový olej na dvoch samostatných zasadnutiach. Výsledky obidvoch zasadnutí, pri ktorých sa v rámci kontrolného posúdenia olivový olej hodnotí, musia byť štatisticky homogénne. Ak tomu tak nie je, musí sa vzorka znovu dvakrát analyzovať. Nahlasené hodnoty organoleptických vlastností olivového oleja, ktorý je predmetom kontrolného posúdenia, sa vypočítajú ako priemer hodnôt získaných v prípade týchto vlastností v dvoch štatisticky homogénnych zasadnutiach.

Článok 12

Obsah oleja v olejových pokrutiňách a ostatných zvyškoch

1. Obsah oleja v pokrutiňách a ostatných zvyškoch, ktoré vznikajú pri extrakcii olivového oleja (číselné znaky KN 2306 90 11 a 2306 90 19), sa stanovuje použitím metódy uvedenej v prílohe IV.
2. Obsah oleja uvedený v odseku 1 sa vyjadrí ako percento hmotnosti oleja k hmotnosti sušiny.

Článok 13

Sankcie

1. Ak sa zistí, že nie sú dodržané obchodné normy stanovené v delegovanom nariadení (EÚ) 2022/2104, členské štáty uplatnia účinné, primerané a odrádzajúce sankcie, ktoré sa určia na základe závažnosti zistenej nezrovnalosti.
2. Najneskôr do 31. mája každého roku oznámia členské štáty Komisii v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 opatrenia prijaté na tento účel a bezodkladne oznámia akékoľvek zmeny týchto opatrení.

Článok 14

Podávanie správ

Najneskôr do 31. mája každého roku predkladajú členské štáty v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 Komisii správu o vykonávaní tohto nariadenia za predchádzajúci kalendárny rok. Správa musí obsahovať minimálne výsledky kontrol zhody vykonaných na olivovom oleji podľa formulára stanoveného v prílohe V k tomuto nariadeniu.

Článok 15

Nadobudnutie účinnosti

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

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

V Bruseli 29. júla 2022

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA I

ANALYTICKÉ METÓDY NA STANOVENIE CHARAKTERISTÍK OLIVOVÝCH OLEJOV

	Charakteristiky olivových olejov	Metóda Medzinárodnej rady pre olivy, ktorá sa má použiť
1	Kyslosť	COI/T.20/Doc. č. 34 (Stanovenie voľných mastných kyselín, studená metóda)
2	Peroxidové číslo	COI/T.20/Doc. č. 35 (Stanovovanie peroxidového čísla)
3	2-glyceril monopalmitát	COI/T.20/Doc. č. 23 (Stanovenie percentuálneho obsahu 2-glyceril monopalmitátu)
4	K232, K268 alebo K270, ΔK	COI/T.20/Doc. č. 19 (Spektrofotometrické skúmanie v ultrafialovej oblasti)
5	Organoleptické vlastnosti	COI/T.20/Doc. č. 15 (Senzorická analýza olivového oleja – Metóda na organoleptické hodnotenie panenského olivového oleja) – s výnimkou bodov 4.4 a 10.4
6	Zloženie mastných kyselín vrátane trans-izomérov	COI/T.20/Doc. č. 33 (Stanovovanie metylesterov mastných kyselín plynovou chromatografiou)
7	Etylestery mastných kyselín, vosky	COI/T.20/Doc. č. 28 (Stanovenie obsahu voskov, metylesterov mastných kyselín a etylesterov mastných kyselín kapilárnou plynovou chromatografiou)
8	Steroly spolu, steroly, erytrodiol, uvaol a alifatické alkoholy	COI/T.20/Doc. č. 26 (Stanovovanie skladby a obsahu sterolov a triterpenických dialkoholov a alifatických alkoholov kapilárnou plynovou chromatografiou)
9	Stigmastadiény	COI/T.20/Doc. č. 11 (Stanovenie stigmastadiénov v rastlinných olejoch)
10	$\Delta ECN42$	COI/T.20/Doc. č. 20 (Stanovenie rozdielu medzi skutočným a teoretickým obsahom triglyceridov s ECN 42)

PRÍLOHA II

ODBER VZORIEK OLIVOVÉHO OLEJA DODÁVANÉHO V BALENIACH

Táto metóda odberu vzoriek sa uplatňuje na dávky olivového oleja umiestnené v baleniach. Používajú sa rôzne metódy odberu vzoriek, v závislosti od toho, či obal presahuje 5 litrov alebo nie.

Na účely tejto prílohy sa uplatňuje toto vymedzenie pojmov:

- a) „obal“ je nádoba, ktorá je v priamom kontakte s olivovým olejom;
- b) „dávka“ je súbor obalov, ktoré sa produkujú, vyrábajú a balia v takých podmienkach, že olej nachádzajúci sa v každom obale sa z hľadiska všetkých analytických vlastností považuje za homogénny. Individualizácia dávky sa musí uskutočniť v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2011/91/EÚ⁽¹⁾;
- c) „diel“ je množstvo olivového oleja obsiahnutého v obale s objemom do 5 litrov alebo získaného z obalu s objemom presahujúcim 5 litrov, ak sa obaly vyberajú z náhodného miesta danej dávky.

1. OBSAH ČIASTKOVEJ VZORKY**1.1. Čiastkové vzorky pri obaloch s objemom do 5 litrov**

Čiastková vzorka pre obaly s objemom do 5 litrov sa vytvorí podľa tabuľky 1.

Tabuľka 1

Minimálna veľkosť čiastkovej vzorky:

Pokiaľ má obal objem	Čiastková vzorka musí obsahovať olivový olej z
a) 750 ml alebo viac	a) 1 obalu;
b) menej než 750 ml	b) minimálneho počtu obalov s celkovým objemom aspoň 750 ml

Obsah čiastkovej vzorky sa musí pred vykonaním rôznych hodnotení a analýz homogenizovať.

1.2. Čiastkové vzorky pri obaloch s objemom presahujúcim 5 litrov

Čiastková vzorka pre obaly s objemom presahujúcim 5 litrov sa skladá z celkového počtu dielov získaných z minimálneho počtu obalov uvedeného v tabuľke 2. Obaly sa z dávky vyberajú náhodne. Po vytvorení musí mať čiastková vzorka dostatočný objem, aby sa umožnilo rozdelenie do viacerých príkladov.

Tabuľka 2

Minimálny počet čiastkových obalov, ktoré sa majú náhodne vybrať

Počet balení v dávke	Minimálny počet obalov, ktorý sa má vybrať
Do 10	1
11 až 150	2
151 až 500	3
501 až 1 500	4
1 501 až 2 500	5
> 2 500 na 1 000 obalov	1 obal navyše

Po homogenizácii obsahu každého obalu sa odoberie diel a naleje sa do spoločnej nádoby, kde sa miešaním zhomogenizuje, pričom sa čo najviac chráni pred prístupom vzduchu.

(¹) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2011/91/EÚ z 13. decembra 2011 o identifikácii alebo rozlíšení dávky, do ktorej potraviny patria (Ú. v. EÚ L 334, 16.12.2011, s. 1).

Obsah čiastkovej vzorky sa musí naliať do série obalov s minimálnou kapacitou 1 liter, z ktorých každý predstavuje jednotku čiastkovej vzorky. Každá obalová jednotka sa musí naplniť tak, aby bola vzduchová vrstva na povrchu vzorky čo najmenšia, a následne sa zodpovedajúcim spôsobom uzavrie a utesní, aby sa zabezpečila proti nevhodnej manipulácii. Uvedené obalové jednotky sa musia označiť, aby sa zabezpečila ich správna identifikácia.

2. ZVÝŠENIE POČTU ČIASTKOVÝCH VZORIEK

2.1. Počet čiastkových vzoriek môže každý členský štát zvýšiť podľa vlastných potrieb (napr. na účely organoleptického hodnotenia iným laboratóriom, ako tým, ktoré vykonalo chemickú analýzu, kontrolné analýzy atď.).

2.2. Príslušný orgán môže zvýšiť počet čiastkových vzoriek podľa tejto tabuľky:

Tabuľka 3

Počet čiastkových vzoriek určený podľa veľkosti dávky

Veľkosť dávky (v litroch)	Počet čiastkových vzoriek
menej než 7 500	2
od 7 500 do menej než 25 000	3
od 25 000 do menej než 75 000	4
od 75 000 do menej než 125 000	5
125 000 a viac	6 + 1 na každých ďalších 50 000 litrov

2.3. Každá čiastková vzorka sa musí vytvoriť v súlade s postupmi uvedenými v bodoch 1.1 a 1.2.

2.4. Pri náhodnom výbere obalov, z ktorých budú odobrané diely, musia obaly vybrané pre jednu čiastkovú vzorku priliehať k obalom vybraným pre inú čiastkovú vzorku. Je potrebné venovať pozornosť umiestneniu každého náhodne vybraného obalu a jednoznačne ho identifikovať.

3. ANALÝZY A VÝSLEDKY

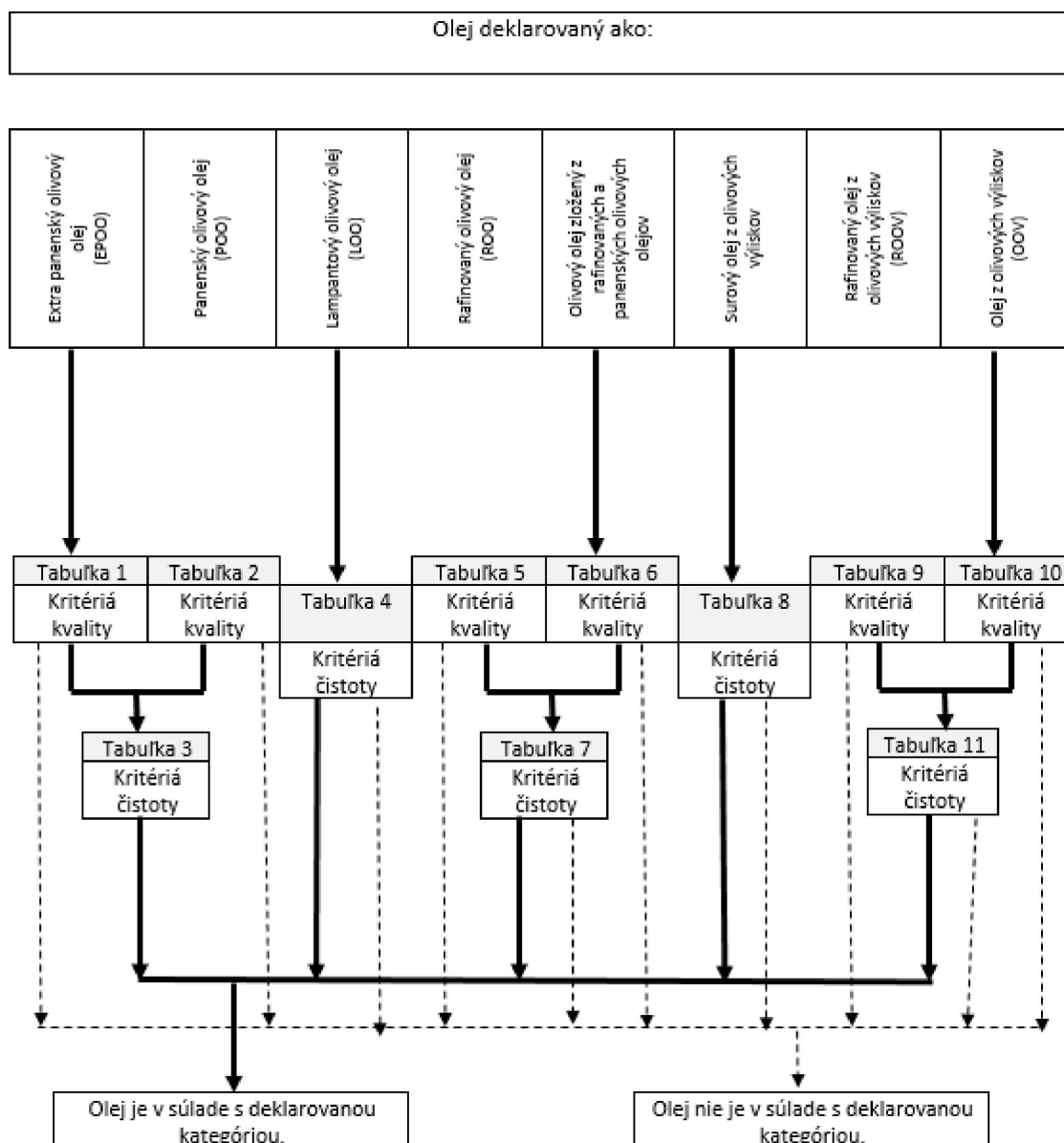
3.1. Ak sú všetky výsledky analýzy pri všetkých čiastkových vzorkách v súlade s charakteristikami deklarovanej kategórie olivového oleja, celá dávka sa vyhlási za vyhovujúcu.

3.2. Ak niektorý z výsledkov analýzy týkajúcej sa aspoň jednej čiastkovej vzorky nie je v súlade s vlastnosťami deklarovanej kategórie olivového oleja, celá dávka, z ktorej sa vzorka odobrala, sa vyhlási za nevyhovujúcu.

PRÍLOHA III

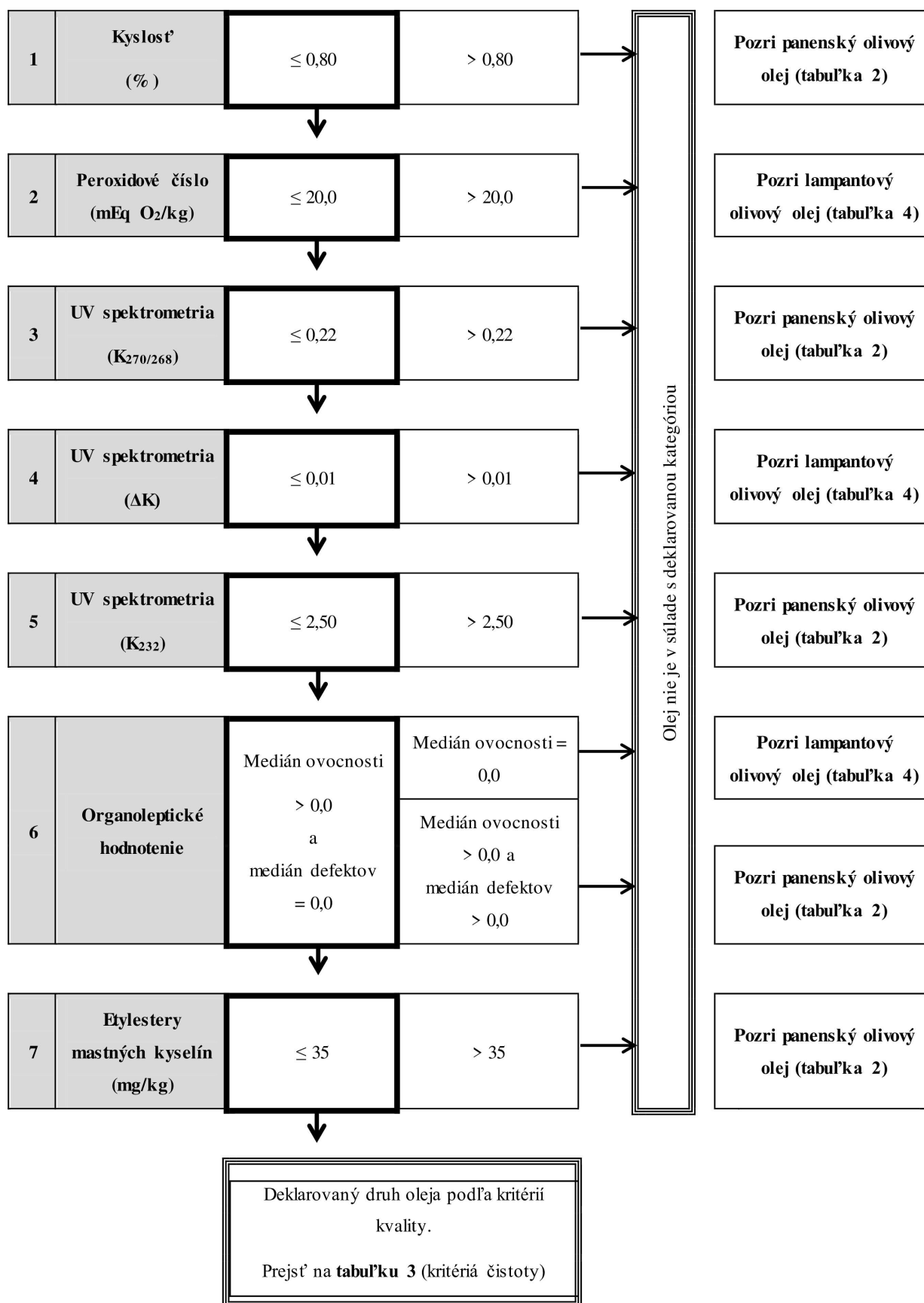
VÝVOJOVÝ DIAGRAM NA OVERENIE SÚLADU VZORKY OLIVOVÉHO OLEJA S DEKLAROVANOU KATEGÓRIOU

Všeobecná tabuľka



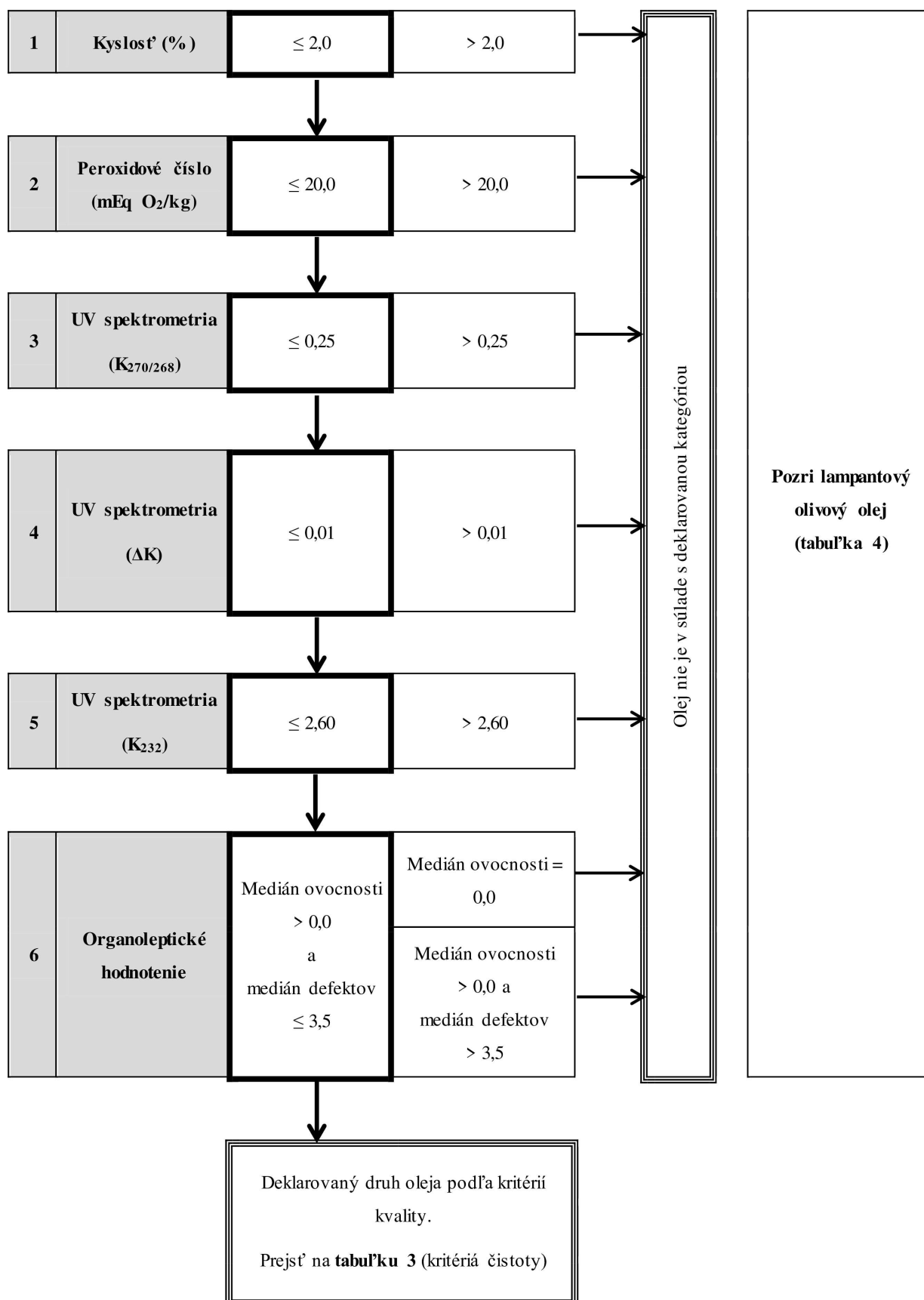
Tabuľka 1

Extra panenský olivový olej – kritériá kvality



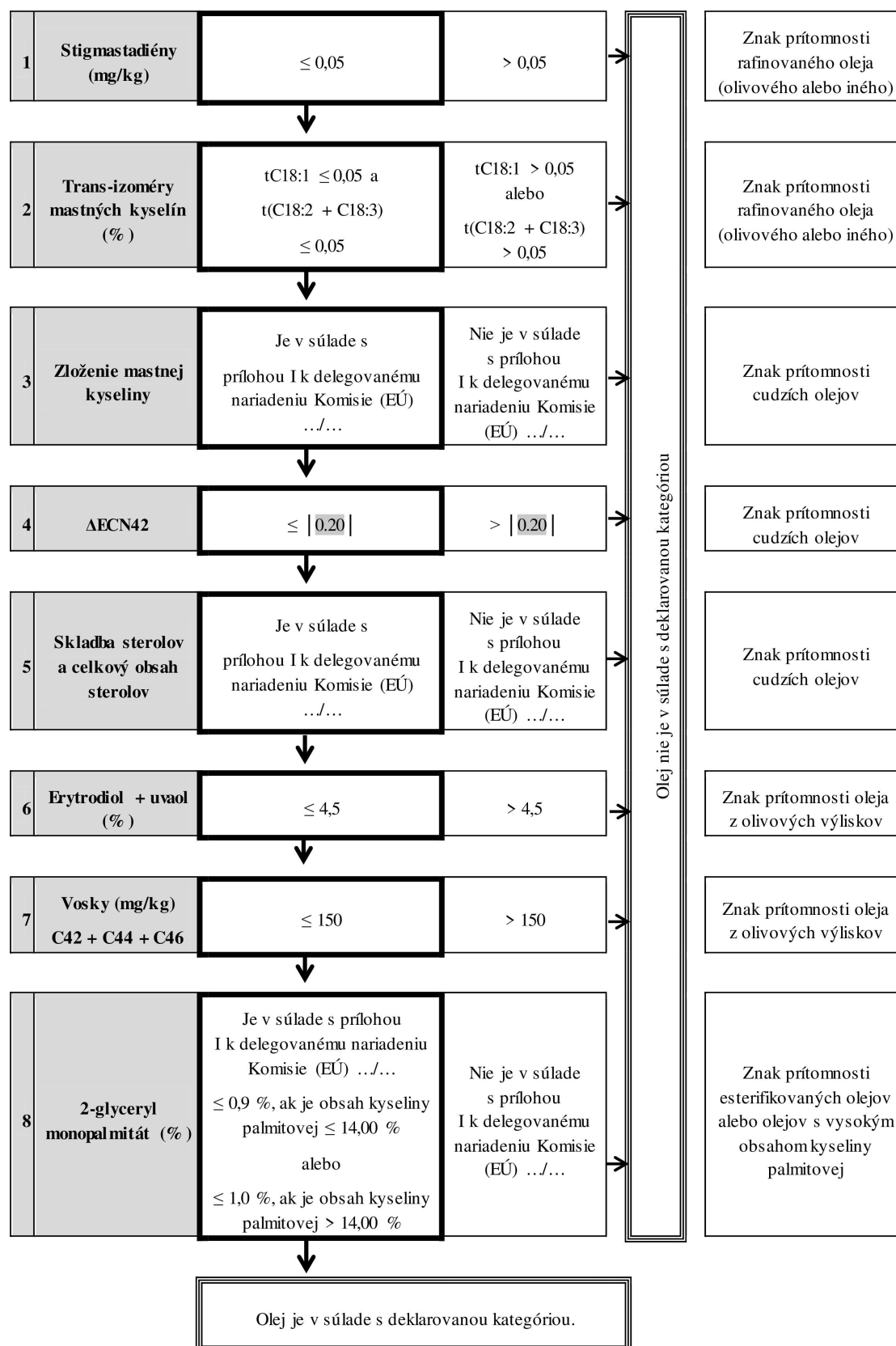
Tabuľka 2

Panenský olivový olej – kritériá kvality



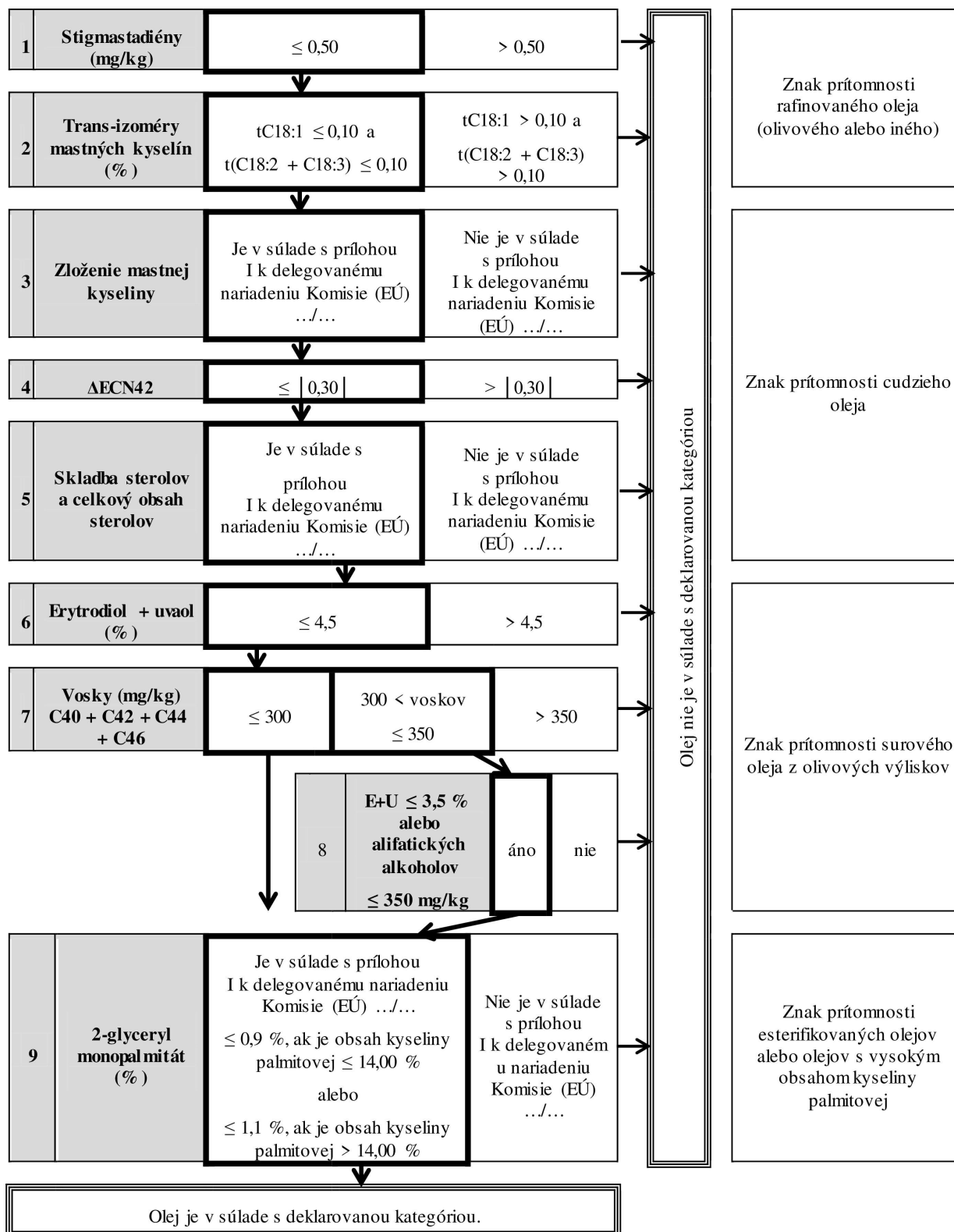
Tabuľka 3

Extra panenský olivový olej a panenský olivový olej – kritériá čistoty



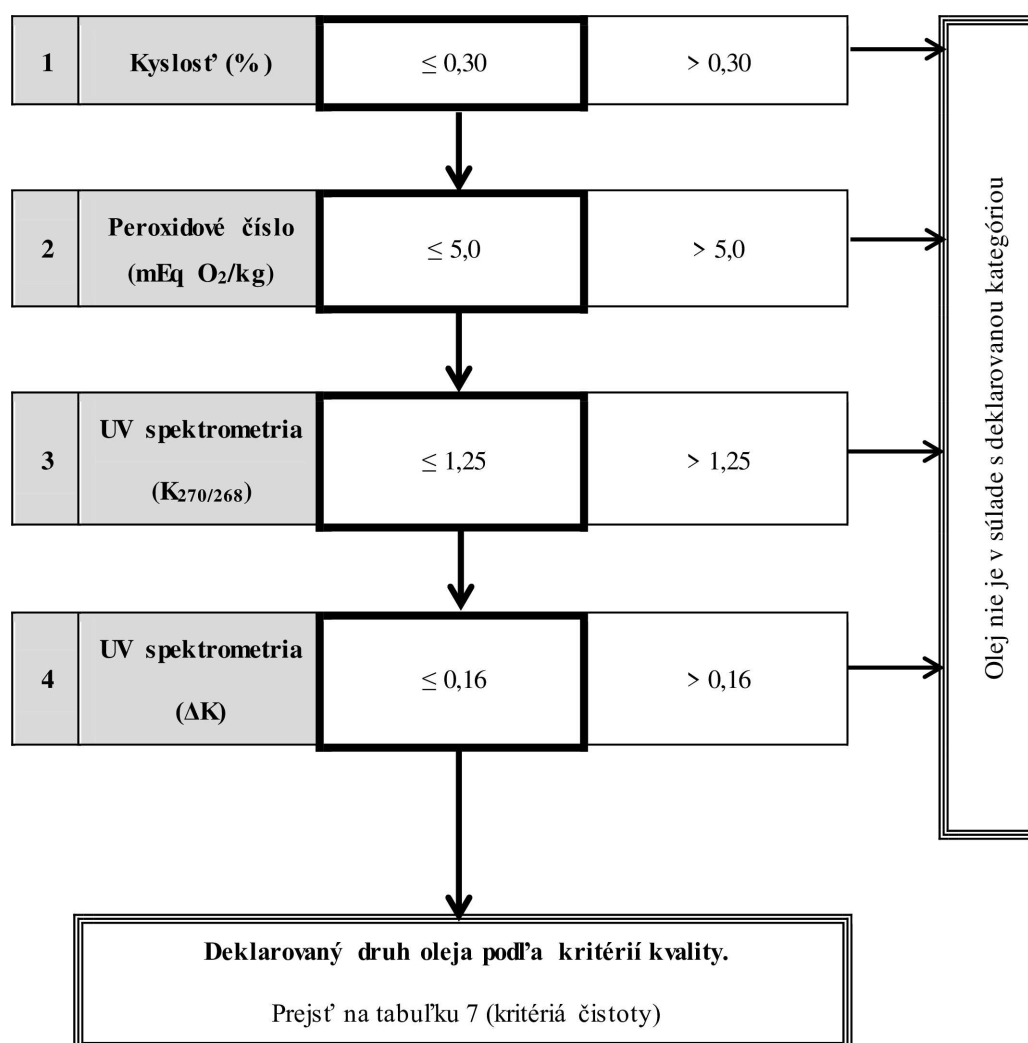
Tabuľka 4

Lampantový olivový olej – kritériá čistoty

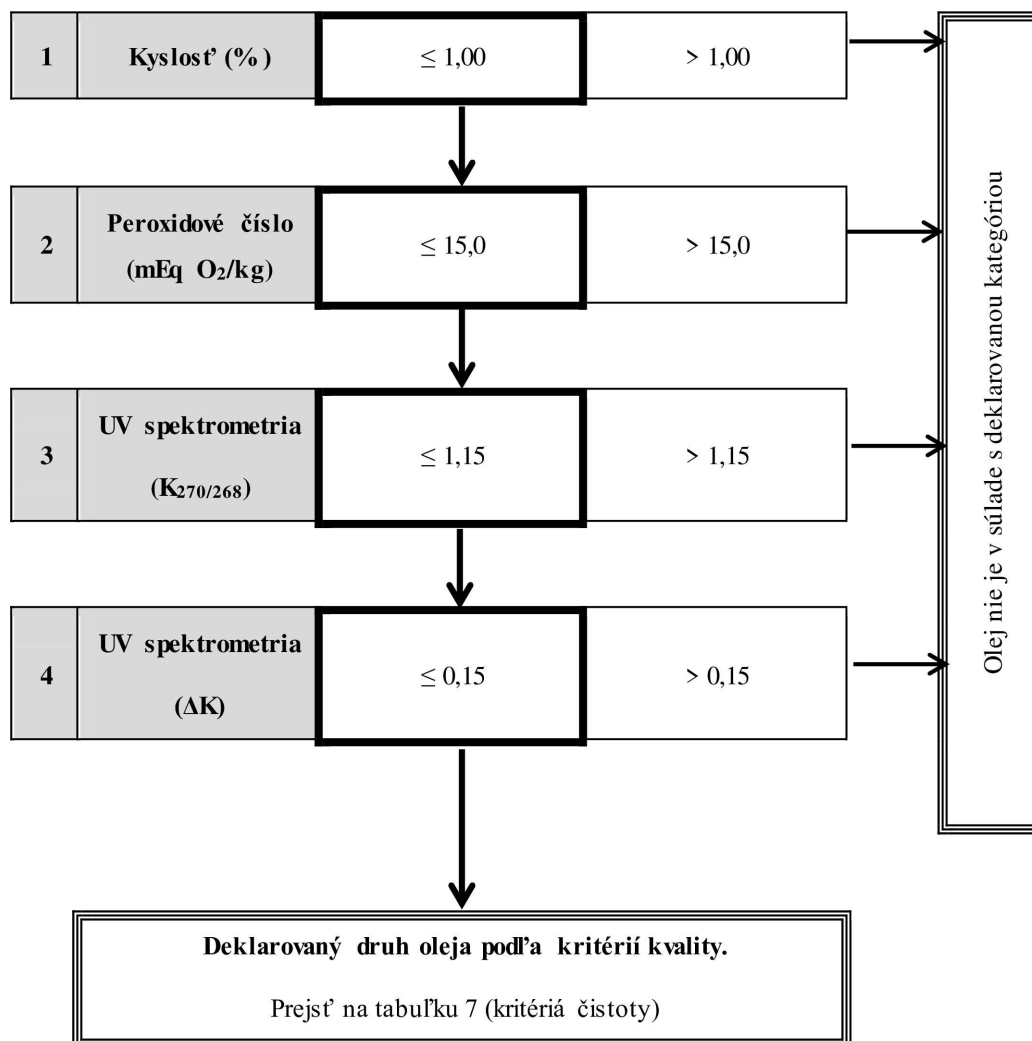


Tabuľka 5

Rafinovaný olivový olej – kritériá kvality

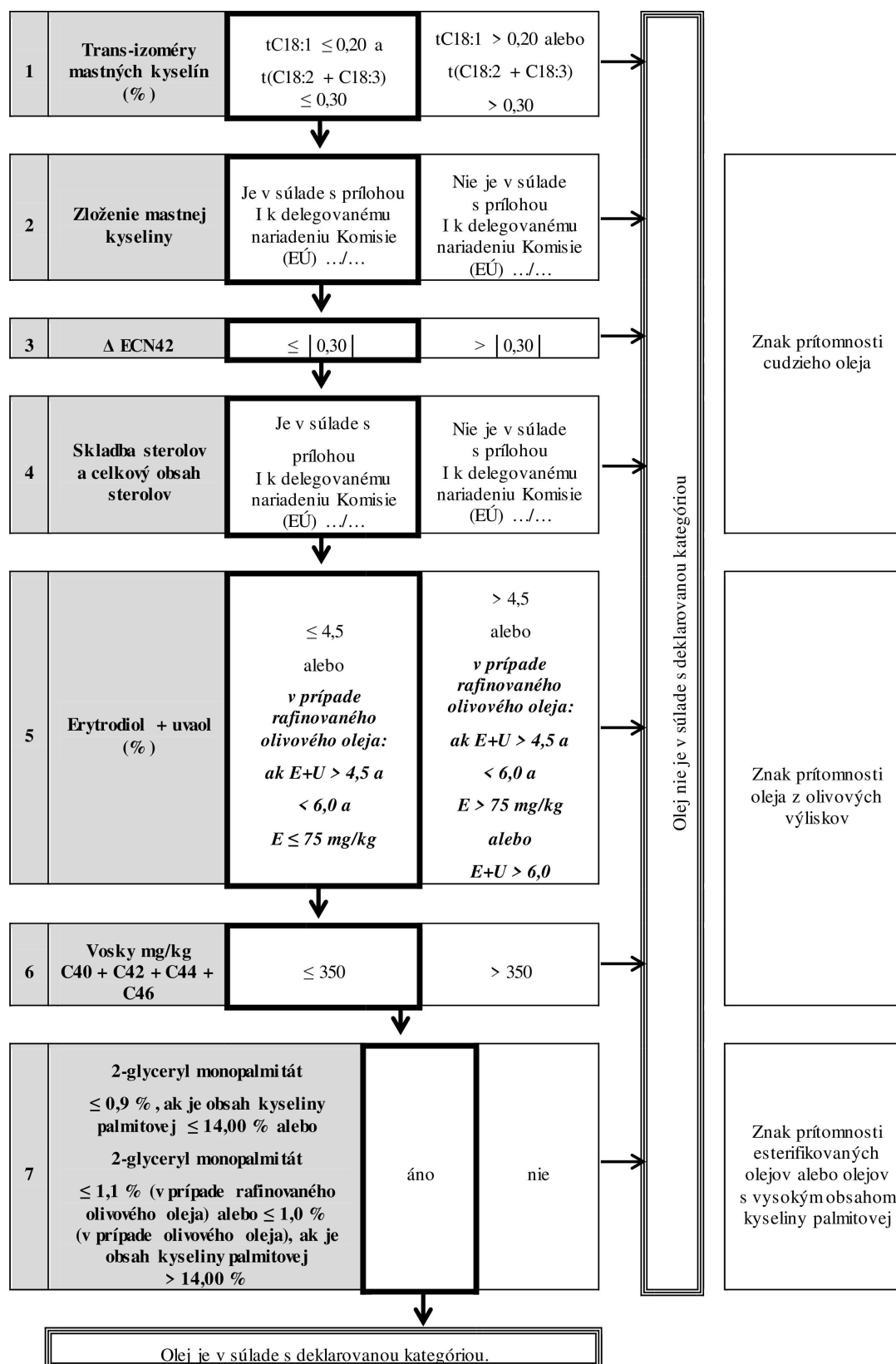


Tabuľka 6

Olivový olej (zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov) – kritériá kvality

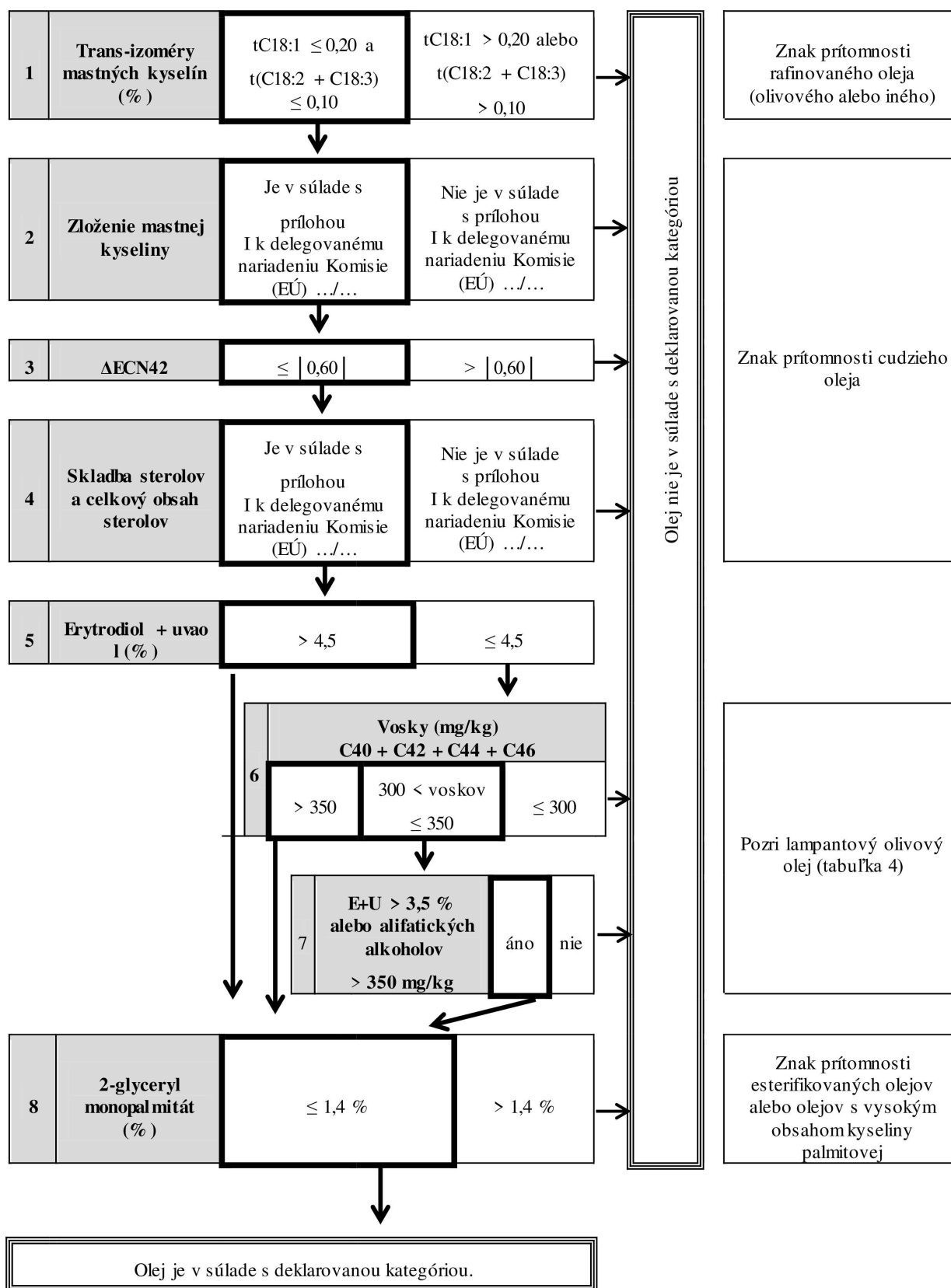
Tabuľka 7

Rafinovaný olivový olej a olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov — kritériá čistoty



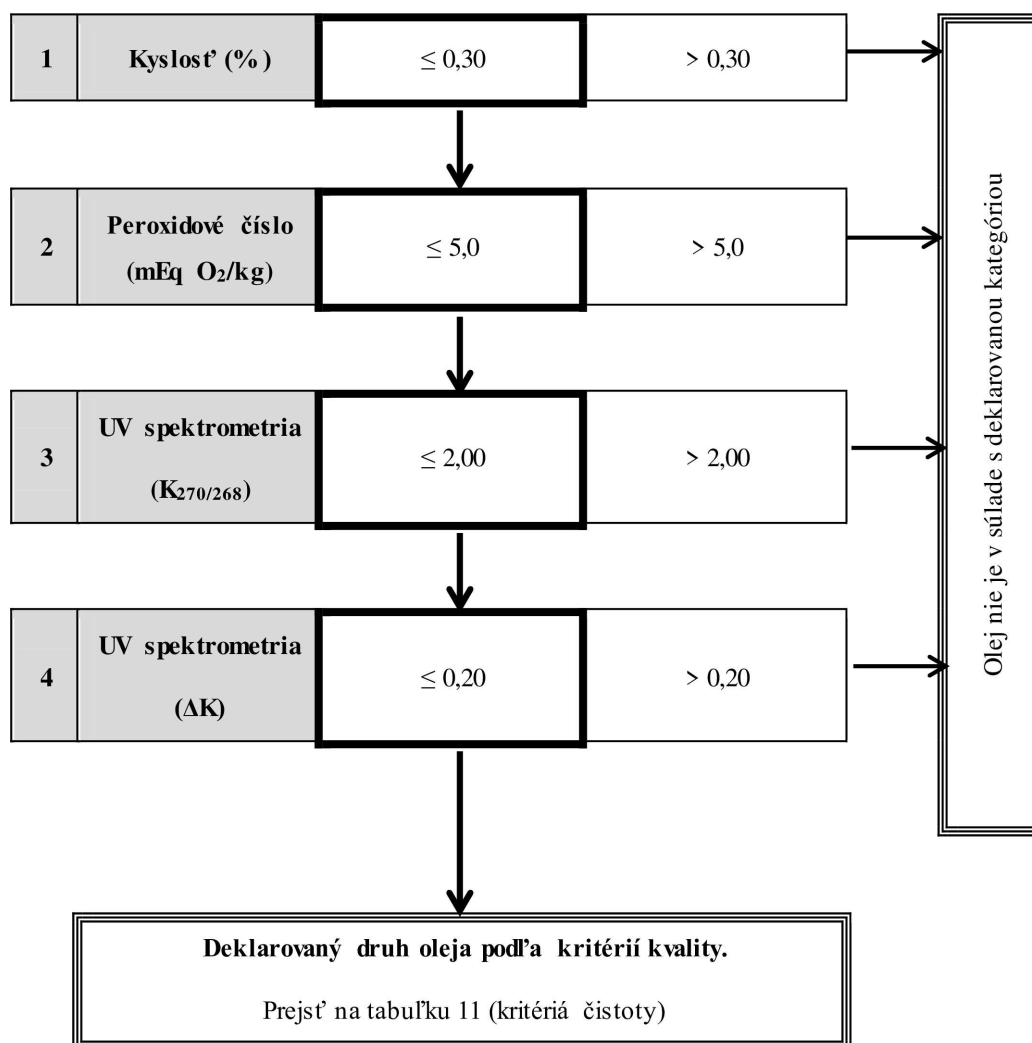
Tabuľka 8

Surový olej z olivových výliskov – kritériá čistoty



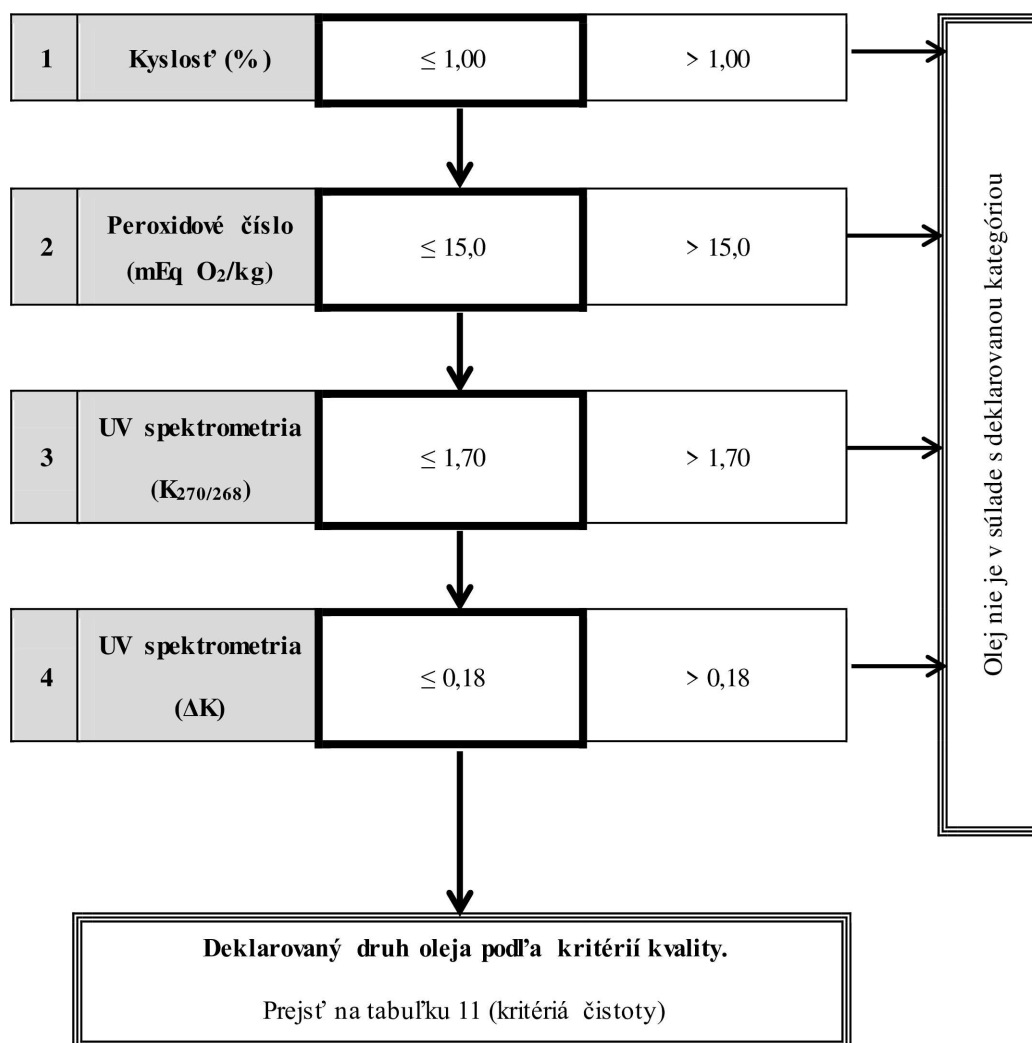
Tabuľka 9

Rafinovaný olej z olivových výliskov – kritériá kvality



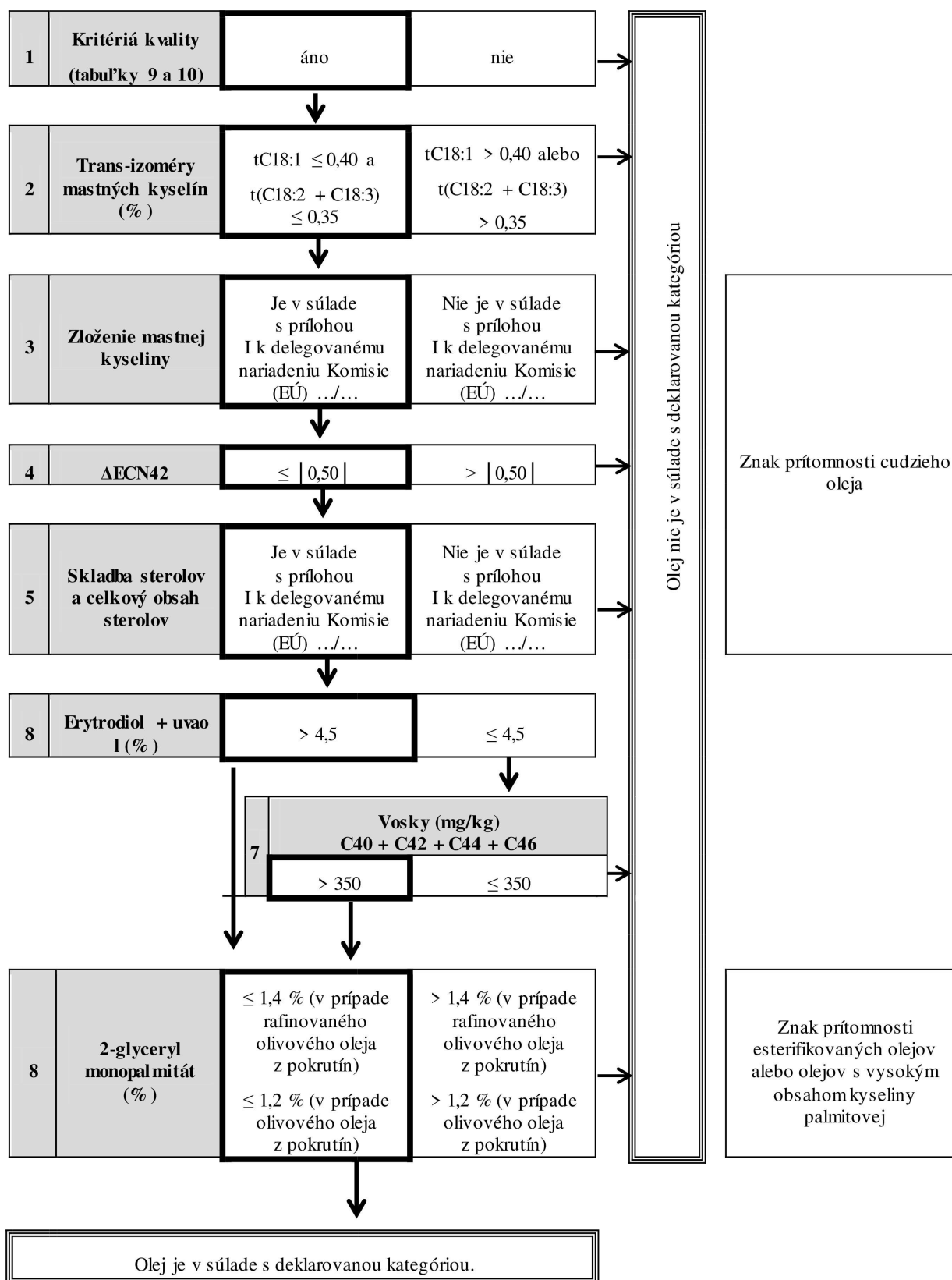
Tabuľka 10

Olej z olivových výliskov – kritériá kvality



Tabuľka 11

Rafinovaný olej z olivových výliskov a olej z olivových výliskov – kritériá čistoty



PRÍLOHA IV

Metóda merania obsahu oleja v olivových pokrutinách a zvyškoch**1. MATERIÁLY****1.1. Laboratórna technika**

- vhodný extrakčný prístroj vybavený s 200 až 250 ml bankou s guľatým dnom,
- elektricky vyhrievaný kúpeľ (napr. pieskový kúpeľ, vodný kúpeľ) alebo horúca platňa,
- analytické váhy,
- sušička nastaviteľná na maximálne 80 °C,
- elektricky vyhrievaná pec s termostatom nastaviteľným na 103 ± 2 °C a ktorú možno vyfukovať prúdom vzduchu alebo pracujúca za zníženého tlaku,
- mechanický mlyn, ľahko udržiavateľný, ktorý umožňuje pomletie olivových zvyškov bez zvýšenia ich teploty alebo nejakej znateľnej zmeny v obsahu vlhkosti, prchavej podstaty alebo látok extrahovateľných hexánom,
- extrakčná patróna a vata alebo filtračný papier, z ktorých už boli odstránené látky extrahovateľné hexánom,
- exsikátor,
- sito s okami s priemerom 1 mm,
- malé kúsky vysušenej pemzy.

1.2. Reaktant

Normálny technický hexán, po ktorom musí po kompletnom odparení zostať zvyšok menej ako 0,002 g na 100 ml.

2. POSTUP**2.1. Príprava skúšobnej vzorky**

V prípade potreby pomelte laboratórnu vzorku patrične vyčisteným mechanickým mlynom, aby sa zmenšila veľkosť častíc tak, že úplne prejdú sitom.

Použite jednu dvadsatinu vzorky na úplné vyčistenie mlynu, tento zomletý materiál vyhoďte, zvyšok vzorky zomelte a zozbierajte, opatrne zmiešajte a bezodkladne analyzujte.

2.2. Veľkosť skúšobnej dávky

Hneď po skončení mletia odvážte asi 10 g vzorky s presnosťou na 0,01 g.

2.3. Príprava extrakčnej patróny

Naváženu vzorku vložte do patróny a zazátkujte vatou. Ak použijete filtračný papier, skúšobná dávka sa doň zabalí.

2.4. Predsušenie

Ak sú olivové zvyšky veľmi vlhké (t. j. obsah vlhkosti a prchavých látok je viac ako 10 %), vykonajte predsušenie tak, že vložíte naplnenú patrónu (alebo filtračný papier) do pece zahriatej na potrebný čas pri teplote nie viac ako 80 °C, aby sa znížil obsah vlhkosti a prchavých látok na menej ako 10 %.

2.5. Príprava banky s okrúhlym dnom

Banku obsahujúcu jeden alebo dva kúsky pemzy, ktorú ste predtým vysušili v peci pri teplote 103 ± 2 °C a chladili v exsikátore aspoň jednu hodinu, odvážte s presnosťou na 1 mg.

2.6. Prvá extrakcia

Do extrakčného prístroja zasuňte extrakčnú patrónu (alebo filtračný papier) s naváženou vzorkou. Do banky vlejte požadované množstvo hexánu. Upevnite banku na extrakčný prístroj a celú ju ponorte do elektricky vyhrievaného kúpeľa. Nastavte vyhrievanie tak, aby refluxný pomer nebol viac ako tri kvapky za sekundu (mierny, nie búrlivý var). Po štyroch hodinách extrahovania nechajte vychladnúť. Vyberte patrónu z extrakčného prístroja a dajte ju do prúdu vzduchu, aby sa odparila väčšina nasiaknutého rozpúšťadla.

2.7. Druhá extrakcia

Vyprázdnite obsah patróny do mikromlynčeka a zomelte čo najjemnejšie. Vráťte rozomletú zmes do patróny a vložte ju späť do extrakčného prístroja.

Pokračujte v extrakcii ďalšie dve hodiny, použite takú istú banku s guľatým dnom, ktorá už obsahuje prvý extrakt.

Výsledný roztok v extrakčnej banke musí byť číry. Ak nie je, prefiltrujte ho cez filtračný papier a niekoľkokrát vymyte pôvodnú banku a filtračný papier hexánom. Zbierajte filtrát a rozpúšťadlo použité na oplachovanie v druhej banke s okrúhlym dnom, ktorú ste predtým vysušili a odvážili s presnosťou na 1 mg.

2.8. Odstránenie rozpúšťadla a váženie extraktu

Odstráňte väčšiu časť rozpúšťadla oddestilovaním v elektricky vyhrievanom kúpeľi. Posledné stopy rozpúšťadla odstráňte zahrievaním banky v peci pri teplote 103 ± 2 °C v trvaní 20 minút. Procesu eliminácie rozpúšťadla napomôžte buď privádzaním vzduchu, alebo lepšie inertného plynu, po krátkych intervaloch alebo použitím zníženého tlaku.

Nechajte banku chladiť v exsikátore aspoň jednu hodinu a potom ju odvážte s presnosťou na 1 mg.

Znova ju za rovnakých podmienok zahrejte na 10 minút, vychlaďte v exsikátore a prevážte.

Rozdiel medzi dvoma váženiami nesmie byť vyšší než 10 mg. Ak je rozdiel vyšší, znova zopakujte 10-minútové zahrievanie, potom ďalej ochladzujte a vážte tak dlho, kým váhový rozdiel neklesne na 10 mg alebo menej. Zaznamenajte konečnú hmotnosť banky.

Vykonajte paralelné stanovenia testovanej vzorky.

3. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

3.1. Metóda výpočtu a vzorec

a) získaný extrakt sa vyjadří ako percento hmotnosti produktu a vypočíta sa takto:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

kde:

S = je percento hmotnosti extraktu z získaného pôvodného produktu,

m_0 = je hmotnosť skúšobnej dávky v gramoch.

m_1 = je hmotnosť extraktu po vysušení v gramoch.

Výsledkom bude aritmetický priemer dvoch paralelných stanovení za predpokladu, že sa splnili podmienky pre opakovateľnosť.

Výsledok uveďte s presnosťou na jedno desatinné miesto.

b) Extrakt ako percento hmotnosti v sušine sa vypočíta takto:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{percentuálny podiel oleja v extrakte v suchom stave}$$

kde:

S = je percento hmotnosti získaného extraktu z produktu [pozri písmeno a)]

U = je obsah vlhkosti a prchavých látok

3.2. **Opakovateľnosť**

Rozdiel medzi dvomi paralelnými stanoveniami vykonanými naraz alebo v rýchlom slede za sebou jedným pracovníkom nesmie prekročiť 0,2 g hexánového extraktu na 100 g vzorky.

Ak táto podmienka nie je splnená, zopakujte analýzu na dvoch ďalších skúšobných dávkach. Ak aj v tomto prípade rozdiel presiahne 0,2 g, ako výsledok sa zoberie aritmetický priemer všetkých štyroch stanovení.

PRÍLOHA V

Formulár na nahlasovanie výsledkov kontrol zhody uvedených v článku 14 v súlade s delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2017/1183

				Označovanie						Chemické parametre			Organoleptické vlastnosti ⁽¹⁾			Záverečné poznámky	
Vzorka	Kategória	Krajina pôvodu	Miesto kontroly ⁽¹⁾	Oficiálny názov	Miesto pôvodu	Podmienky skladovania	Chybné informácie	Čitateľnosť	O/N ⁽³⁾	Parametre mimo medzných hodnôt Á/N	Ak áno, uveďte ktoré ⁽²⁾	O/N ⁽³⁾	Medián defektov	Medián ovocnosti	O/N ⁽³⁾	Požadované opatrenia	Sankcie

⁽¹⁾ Vnútrotrh (lisovne, plnenie do fliaš, maloobchodný predaj), vývoz, dovoz.⁽²⁾ Každá charakteristika olivového oleja stanovená v prílohe I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2022/2104, má kód.⁽³⁾ Splňa/nespĺňa.⁽⁴⁾ Vyžaduje sa len v prípade panenských olivových olejov v zmysle časti VIII bodu 1 prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.