

II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2016/2095

av den 26 september 2016

om ändring av förordning (EEG) nr 2568/91 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artikel 75.2, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 ⁽²⁾ definieras fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester samt fastställs metoder för bedömning av sådana egenskaper. Metoderna och gränsvärdena för oljornas egenskaper uppdateras regelbundet mot bakgrund av synpunkter från kemiska experter och i samstämmighet med Internationella olivrådets utredningar.
- (2) För att säkerställa att de senaste internationella standarderna som fastställts av Internationella olivrådet genomförs på unionsnivå bör gränsvärdena för fettsyraetylater, heptadekansyra, heptadekensäyra och eikosensyra samt den specifika extinktionskoefficienten vid våglängd 270 nm, som fastställs i bilaga I till förordning (EEG) nr 2568/91, justeras. För att samtidigt säkerställa överensstämmelse med utformningen av parametrarna för renhet och kvalitet i Internationella olivrådets standard bör den utformningen återspeglas i den bilagan.
- (3) Förordning (EEG) nr 2568/91 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga I till förordning (EEG) nr 2568/91 ska ersättas med texten i bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 av den 11 juli 1991 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder (EGT L 248, 5.9.1991, s. 1).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 september 2016.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

"BILAGA I

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

Kvalitetssegenskaper

Kategori	Syrahalt (%) (*)	Peroxidtal mEq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ eller K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Organoleptisk bedömning		Fettsyraetystrar mg/kg (*)
						Defekternas medianvärde (Md) (*)	Medianvärde för fruktighet (Mf) (*)	
1. Extra jungfruolja	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Jungfruolja	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Bomolja	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (1)	—	—
4. Raffinerad olivolja	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olivolja bestående av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Oraffinerad olivolja av pressrester	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Raffinerad olivolja av pressrester	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olivolja av pressrester	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(1) Medianvärdet för defekter kan vara lägre än eller lika med 3,5 när medianvärdet för fruktighet lika med 0.

Renhetsegenskaper

Kategori	Fettsyrainhalt (1)						Totalt transolein-isomerer (%)	Totalt isomerer av translinol-syra + isomerer av translinolensyra (%)	Stigmastadiener mg/kg (2)	Skillnader: ECN 42 (HPLC) och ECN 42 (teoretisk beräkning)	2-glycerilmonopalmitat (%)
	Myristinsyra (%)	Linolensyra (%)	Eikosansyra (araksinsyra) (%)	Eikosensyra (%)	Behensyra (%)	Lignocensyra (%)					
1. Extra jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14 %
											≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14 %
2. Jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14 %
											≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14 %
3. Bomolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14 %
											≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14 %
4. Raffinerad olivolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14 %
											≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14 %
5. Olivolja bestående av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14 %
											≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14 %
6. Oraffinerad olivolja av pressrester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Raffinerad olivolja av pressrester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Olivolja av pressrester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Kategori	Sterolsammansättning						Summa steroler (mg/kg)	Erytrodiol och uvaol (%) (**)	Vaxer mg/kg (**)
	Kolesterol (%)	Brassikasterol (%)	Kampes-terol ⁽¹⁾ (%)	Stigmasterol (%)	App. β-sitosterol (%) ⁽⁴⁾	Delta-7-stig-mastenol ⁽³⁾ (%)			
1. Extra jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Bomolja	≤ 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. Raffinerad olivolja	≤ 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. Olivolja bestående av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 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. Oraffinerad olivolja av pressrester	≤ 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. Raffinerad olivolja av pressrester	≤ 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. Olivolja av pressrester	≤ 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) Halt av övriga fettsyror (%): palmitinsyra: 7,50–20,00; palmitoleinsyra: 0,30–3,50; heptadekansyra: ≤ 0,40; heptadekansyra: ≤ 0,60; stearinsyra: 0,50–5,00; oljesyra: 55,00–83,00; linolsyra: 2,50–21,00.

(2) Totalvärde för isomerer som kan (eller inte kan) separeras på kapillärkolonn.

(3) Se tillägget till denna bilaga.

(4) App. β-sitosterol: Delta-5,23-stigmastadienol+klerosterol+beta-sitosterol+sitostanol+delta-5-avenasterol+delta-5,24-stigmastadienol.

(5) Olja med en vaxhalt mellan 300 och 350 mg/kg betraktas som bomolja om totalhalten alifatiska alkoholer är lägre än eller lika med 350 mg/kg eller om halten erytrodiol och uvaol är lägre än eller lika med 3,5 %.

(6) Olja med en vaxhalt mellan 300 och 350 mg/kg betraktas som oraffinerad olivolja av pressrester om totalhalten alifatiska alkoholer är högre än 350 mg/kg och om halten erytrodiol och uvaol är högre än 3,5 %.

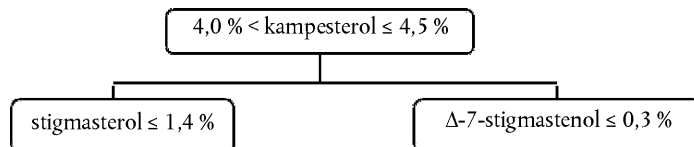
Anm.:

- Analysresultaten ska anges med samma antal decimaler som anges för varje egenskap. Den sista siffran ska avrundas uppåt om efterföljande siffra är högre än 4.
- Det räcker med att en enda av egenskaperna inte motsvarar det angivna värdet för att en olja ska klassas i en annan kategori eller förklaras ej uppfylla renhetskraven enligt denna förordning.
- Egenskaper markerade med asterisk (*) och som avser oljans kvalitet anger – för bomolja, att båda gränsvärdena samtidigt får skilja sig från de angivna värdena, – för jungfruolja, att oljan måste byta kategori om ett eller flera av dessa gränsvärden inte är uppfyllt, men att den förblir klassad inom en kategori för jungfruolja.
- Egenskaper markerade med två asterisker (**) anger, för all olivolja av pressrester, att båda gränsvärdena samtidigt får skilja sig från de angivna värdena.

Tillägg

BESLUTSSCHEMA

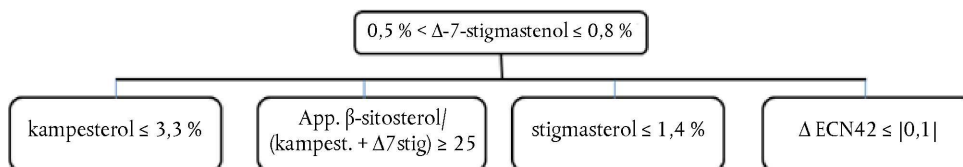
Beslutsschema avseende **kampesterol** för jungfruolja och extra jungfruolja:



Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

Beslutsschema avseende **delta-7-stigmastenol** för

— Extra jungfruolja och jungfruolja



Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

— Olivolja av pressrester (oraffinerad och raffinerad)

