

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2015/1830**z dnia 8 lipca 2015 r.****zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wycłoczyn 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 wycłoczyn z oliwek oraz ustalono metody oceny tych właściwości. Metody 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 ustalonych przez IOC, należy zmodyfikować dolne dopuszczalne wartości dla kwasu linolowego określone w nocie do drugiej tabeli w załączniku I do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91. Ponadto odniesienie do 2015 r. w harmonogramie stopniowej redukcji limitów estrów etylowych kwasów tłuszczowych dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia określonych w tym załączniku należy zastąpić odniesieniem do 2016 r.
- (3) Metoda wykrywania obcych olejów roślinnych w oliwie z oliwek, określona w załączniku XXa do rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, wychodzi z użycia. Należy zatem usunąć notę do pierwszej tabeli w załączniku I do tego rozporządzenia, odnoszącą się do tej metody.
- (4) 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*.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 8 lipca 2015 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽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 wycłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1).

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

WŁAŚCIWOŚCI OLIWY Z OLIVEK

Kategoria	Estry etylowe kwasu tłuszczowego (FAEE) (*)	Kwasowość (%) (*)	Liczba nad-tlenkowa mEq O ₂ /kg (*)	Woski mg/kg (**)	2-monopalmitynian glicerolu (%)	Stigmastadieny mg/kg (1)	Różnica między HPLC ECN42 a teoretycznym ECN42	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ lub K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Ocena organoleptyczna Mediana wad (Md) (*)	Ocena organoleptyczna Mediana aromatu owoców (Mf) (*)
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	FAEE ≤ 40 mg/kg (rok posadzenia 2013–2014) (?)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
	FAEE ≤ 35 mg/kg (rok posadzenia 2014–2016)				≤ 1,0 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %							
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %							
3. Oliwa z oliwek typu lampante	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (?)	≤ 0,9 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 (4)	—
					≤ 1,1 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %							
4. Rafinowana oliwa z oliwek	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %							

Kategoria	Estry etylowe kwasu tłuszczowego (FAEE) (*)	Kwasowość (%) (*)	Liczba nad-tlenkowa mEq O ₂ /kg (*)	Woski mg/kg (**)	2-monopalmitynian glicerolu (%)	Stigmastadieny mg/kg (1)	Różnica między HPLC ECN42 a teoretycznym ECN42	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ lub K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Ocena organoleptyczna Mediana wad (Md) (*)	Ocena organoleptyczna Mediana aromatu owoców (Mf) (*)
5. Oliwa z oliwek złożona z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 jeżeli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14 %							
6. Surowa oliwa z wycłoczyn z oliwek	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Rafinowana oliwa z wycłoczyn z oliwek	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Oliwa z wycłoczyn z oliwek	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

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

(2) Ta wartość dopuszczalna ma zastosowanie do oliwy z oliwek produkowanej od dnia 1 marca 2014 r.

(3) 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 %.

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

(5) Oliwa z zawartością wosków wynoszącą 300–350 mg/kg uznawana jest za surową oliwę z wycłoczyn z oliwek, jeżeli całkowita zawartość alkoholi alifatycznych jest większa niż 350 mg/kg oraz jeżeli zawartość erytrodiolu i uwaolu jest większa niż 3,5 %.

Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych (1)						Izomery transolei-nowe ogółem (%)	Izomery translinolenowe ogółem (%)	Skład steroli					Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) (**)	
	Mirystynowy (%)	Linolenowy (%)	Arachidowy (%)	Eikozonowy (%)	Behenowy (%)	Lignocerynowy (%)			Cholesterol (%)	Brassikas-terol (%)	Kampesterol (2) (%)	Stigmas-terol (%)	App β – sitosterol (3) (%) (**)			Delta-7-stigmaste-nol (2) (%)
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Oliwa z oliwek typu lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)

Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych (1)						Izomery transolei- nowe ogółem (%)	Izomery translinole- lowe + izomery translinole- nowe ogółem (%)	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) (**)
	Mirysty- nowy (%)	Linole- nowy (%)	Arachi- dowy (%)	Eikoze- nowy (%)	Behenowy (%)	Lignoce- rynowy (%)			Choleste- rol (%)	Brassikas- terol (%)	Kampeste- rol (2) (%)	Stigma- sterol (%)	App β – sitoste- rol (3) (%) (**)	Delta-7- stigma- sterol (2) (%)		
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Oliwa z oliwek złożona z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Surowa oliwa z wy- tłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)
7. Rafinowana oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

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

(2) Zob. dodatek do niniejszego załącznika.

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

(4) 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 %.

(5) Oliwa z zawartością wosków wynoszącą 300–350 mg/kg uznawana jest za surową oliwę z wytłoczyn z oliwek, jeżeli całkowita zawartość alkoholi alifatycznych jest większa niż 350 mg/kg lub jeżeli zawartość erytrodiolu i uwaolu jest większa niż 3,5 %.

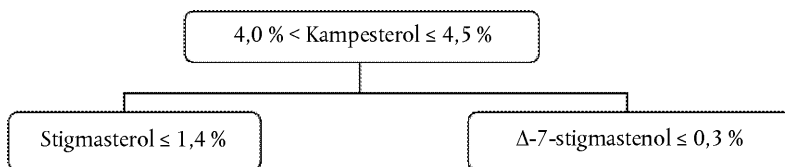
Uwagi:

- 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 następną cyfrą 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 z oliwek typu 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 wytłoczyn oliwek obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą różnić się jednocześnie od podanych wartości.

Dodatek

SCHEMAT PODEJMOWANIA DECYZJI

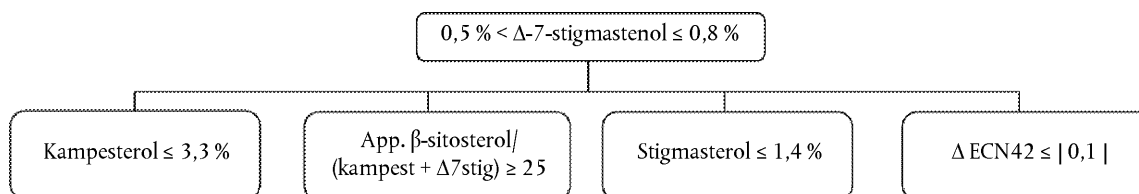
Schemat podejmowania decyzji dotyczących **kampesterolu** w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:



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

Schemat podejmowania decyzji dotyczących **delta-7-stigmasterenu** 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 wyciżczyn z oliwek (surowa i rafinowana)

