

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2022/2104

z dnia 29 lipca 2022 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących oliwy z oliwek oraz uchylające rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012

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, art. 78 ust. 3 i 4 oraz art. 88 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽²⁾. W części II tytuł II rozdział I sekcja 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanowiono przepisy dotyczące norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek i uprawniono Komisję do przyjmowania aktów delegowanych i wykonawczych w tym zakresie. W celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania rynku oliwy z oliwek w nowych ramach prawnych niektóre przepisy muszą zostać przyjęte w drodze takich aktów. Akty te powinny zastąpić rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 ⁽³⁾ i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012 ⁽⁴⁾, które należy w związku z tym uchylić.
- (2) Oliwa z oliwek posiada określone właściwości organoleptyczne oraz odżywcze, które, biorąc pod uwagę jej koszty produkcji, wyznaczają jej miejsce na rynku stosunkowo wysokich cen w porównaniu z większością innych tłuszczów roślinnych. W związku z tą sytuacją rynkową należy ustanowić normy handlowe w odniesieniu do oliwy z oliwek, które gwarantują jakość produktów i skutecznie zwalczają nadużycia. Należy również usprawnić skuteczne monitorowanie norm handlowych. W tym celu należy zatem ustanowić przepisy szczególne.
- (3) Doświadczenia zdobyte w ciągu ostatniej dekady podczas wdrażania unijnych norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz wdrażania kontroli zgodności pokazują, że niektóre aspekty ram regulacyjnych wymagają uproszczenia i doprecyzowania.
- (4) W celu rozróżnienia różnych kategorii oliwy z oliwek należy określić właściwości fizyczne i chemiczne każdej kategorii oliwy z oliwek oraz właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, aby zagwarantować czystość i jakość danych produktów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytloczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy (Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012 z dnia 13 stycznia 2012 r. w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek (Dz.U. L 12 z 14.1.2012, s. 14).

- (5) Aby nie wprowadzać konsumentów w błąd i nie tworzyć nieuczciwej konkurencji na rynku oliwy z oliwek, należy zezwolić na mieszanie z innymi olejami roślinnymi lub włączanie do środków spożywczych tylko tych kategorii oliwy z oliwek, które mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu. W celu uwzględnienia zróżnicowanej sytuacji państwa członkowskie powinny mieć możliwość zakazania produkcji takich mieszanek na ich terytorium.
- (6) W celu zagwarantowania autentyczności sprzedawanej oliwy z oliwek, opakowanie dla sprzedaży detalicznej powinno być małe i mieć odpowiedni system zamknięcia. Jednakże państwa członkowskie powinny mieć prawo zatwierdzania większych opakowań dla zakładów żywienia zbiorowego.
- (7) Aby pomóc konsumentowi w wyborze produktu, konieczna jest dobra czytelność oznaczeń obowiązkowych, które mają znajdować się na etykiecie. Należy zatem ustanowić zasady dotyczące czytelności oraz grupowania obowiązkowych informacji w głównym polu widzenia.
- (8) Nazwy kategorii oliwy z oliwek powinny odpowiadać opisom oliwy z oliwek wprowadzanej do obrotu w każdym państwie członkowskim, w handlu wewnętrznym i w handlu z państwami trzecimi, jak określono w części VIII załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (9) Liczne badania naukowe wykazały niekorzystny wpływ światła i ciepła na jakość oliwy z oliwek. Aby umożliwić konsumentowi dostęp do odpowiedniej informacji o optymalnych warunkach przechowywania, należy zatem jednoznacznie określić na etykiecie szczegółowe warunki przechowywania.
- (10) Wskutek tradycji rolniczych oraz lokalnych praktyk wyłaczania i sporządzania mieszanek, nadająca się do bezpośredniego obrotu oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia może mieć zupełnie inny smak i jakość, w zależności od miejsca jej pochodzenia. Może to spowodować różnice w cenie w ramach tej samej kategorii, które zakłócają sytuację na rynku. Nie ma zasadniczych różnic wynikających z pochodzenia w innych kategoriach jadalnej oliwy z oliwek i w związku z tym oznaczenie miejsca pochodzenia bezpośrednio na opakowaniu takiej oliwy może sprawić, że konsument uwierzy, że różnice jakościowe jednak istnieją. Aby nie zakłócać sytuacji na rynku jadalnej oliwy z oliwek, należy ustalić na poziomie Unii obowiązkowy system oznaczania miejsca pochodzenia, ograniczony do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, który spełnia szczególne warunki.
- (11) W Unii znaczne ilości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia składają się z mieszanek oliwy pochodzącej z różnych państw członkowskich i państw trzecich. Należy ustanowić proste przepisy dotyczące oznaczania pochodzenia takich mieszanek.
- (12) Regionalna nazwa pochodzenia może być objęta chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽⁵⁾. Oznaczenia wskazujące pochodzenie regionalne powinny być zarezerwowane dla ChNP lub ChOG, tak aby uniknąć dezorientowania konsumentów, potencjalnie prowadzącego do zakłóceń na rynku. W przypadku przywożonej oliwy z oliwek należy przestrzegać przepisów dotyczących niepreferencyjnego pochodzenia przewidzianych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013⁽⁶⁾.
- (13) Istniejące znaki towarowe, w tym odniesienia geograficzne, powinny być nadal używane, pod warunkiem że zostały oficjalnie zarejestrowane w przeszłości, zgodnie z dyrektywą Rady 89/104/EWG⁽⁷⁾ lub rozporządzeniem Rady (WE) nr 40/94⁽⁸⁾.
- (14) Jeżeli miejsce pochodzenia oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia odnosi się do Unii lub państwa członkowskiego, oznacza to nie tylko miejsce zbioru oliwek, ale również techniki i praktyki wyłaczania, które wpływają na jakość i smak oliwy. Oznaczenie miejsca pochodzenia powinno wobec tego odnosić się do obszaru geograficznego, z którego oliwa z oliwek została uzyskana, który stanowi w zasadzie obszar, w którym oliwa została pozyskana z oliwek. Jednakże w niektórych przypadkach oliwa jest pozyskiwana w miejscu, które nie jest tym samym, co miejsce zbioru oliwek i ta informacja powinna znaleźć się na opakowaniu lub etykietach na opakowaniu, aby zagwarantować, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd, a rynek oliwy z oliwek nie jest zakłócany.

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 952/2013 z dnia 9 października 2013 r. ustanawiające unijny kodeks celny (Dz.U. L 269 z 10.10.2013, s. 1).

⁽⁷⁾ Pierwsza dyrektywa Rady 89/104/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. mająca na celu zbliżenie ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do znaków towarowych (Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 1).

⁽⁸⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 40/94 z dnia 20 grudnia 1993 r. w sprawie wspólnotowego znaku towarowego (Dz.U. L 11 z 14.1.1994, s. 1).

- (15) W przypadku gdy zakłady pakujące są zatwierdzane na szczeblu krajowym zgodnie z art. 6 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 ustanawiającego przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz metod analizy właściwości oliwy z oliwek ⁽⁹⁾, etykieta oliwy z oliwek powinna zawierać alfanumeryczny kod identyfikacyjny nadany zakładowi pakującemu, aby umożliwić lepszą identyfikowalność i ochronę konsumentów.
- (16) Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 ⁽¹⁰⁾ oznaczenia wskazane na etykietkach nie mogą wprowadzać kupującego w błąd, zwłaszcza pod względem właściwości danej oliwy z oliwek, o którą chodzi, lub poprzez przypisywanie jej właściwości, których nie posiada, albo poprzez sugerowanie, że posiada specjalne właściwości, podczas gdy w rzeczywistości większość oliw ma takie właściwości. Pewne powszechnie używane oznaczenia fakultatywne, które są typowe dla oliwy z oliwek, wymagają zharmonizowanych przepisów w celu dokładnego określenia takich stwierdzeń oraz zagwarantowania, że ich trafność może podlegać weryfikacji. W kontekście rozprzestrzeniania niektórych oznaczeń i ich znaczenia gospodarczego, należy ustalić obiektywne kryteria odnośnie do ich używania, w celu wprowadzenia przejrzystości na rynku oliwy z oliwek.
- (17) W związku z tym, pojęcia „pierwsze tłoczenie na zimno” oraz „uzyskiwanie na zimno” powinny odpowiadać określonej pod względem technicznym metodzie tradycyjnej produkcji.
- (18) Niektóre terminy opisujące właściwości organoleptyczne odnoszące się do smaku lub zapachu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia zostały zdefiniowane w załączniku IX do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Aby nie wprowadzać konsumentów w błąd, w opisie tych kategorii oliwy nie należy stosować żadnych innych terminów opisujących właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Stosowanie takich określeń na etykietkach oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia powinno być zastrzeżone dla oliwy, która została zweryfikowana pod kątem posiadania tych właściwości zgodnie z odpowiednią metodą analizy Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek.
- (19) Odniesienie wyłącznie do kwasowości niesłusznie sugeruje skalę absolutnej jakości, co jest mylące dla konsumentów, jako że ten wskaźnik reprezentuje jakościową wartość tylko w odniesieniu do innych parametrów fizykochemicznych (liczba nadtlenkowa, zawartość wosków i absorpcja ultrafioletu). W związku z tym w przypadku odniesienia do kwasowości na etykiecie należy również wskazać te parametry.
- (20) Aby nie wprowadzać konsumentów w błąd, wartością parametrów fizykochemicznych w przypadku wskazania takich parametrów na etykiecie powinna być maksymalna wartość, jaką te parametry mogłyby osiągnąć przed datą minimalnej trwałości.
- (21) Aby zapewnić konsumentom informacje na temat wieku produktu, podmioty gospodarcze powinny mieć możliwość wskazania roku zbioru na etykiecie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, ale tylko wtedy, gdy 100 % zawartości pojemnika pochodzi z jednego roku zbiorów. Ponieważ zbiór oliwek zazwyczaj rozpoczyna się późną jesienią i kończy wiosną następnego roku, należy wyjaśnić, w jaki sposób podawać rok zbioru.
- (22) Aby dostarczyć konsumentom informacji na temat wieku oliwy z oliwek, państwa członkowskie powinny mieć możliwość wprowadzenia obowiązku podawania roku zbiorów. Aby jednak nie zakłócić funkcjonowania jednolitego rynku, takie obowiązkowe oznaczenie powinno być ograniczone do produkcji krajowej uzyskanej z oliwek zbieranych na terytorium danego państwa i przeznaczonej wyłącznie na dany rynek krajowy. Aby umożliwić Komisji monitorowanie stosowania takich decyzji krajowych oraz dokonanie przeglądu przepisów Unii, na podstawie których zostały one wprowadzone, w świetle wszelkich istotnych zmian w funkcjonowaniu jednolitego rynku, państwa członkowskie powinny zawiadomić o swojej decyzji zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183 ⁽¹¹⁾.

⁽⁹⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105 ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz metod analizy właściwości oliwy z oliwek (zob. s. 23 niniejszego Dziennika Urzędowego).

⁽¹⁰⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

⁽¹¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1183 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do powiadamiania Komisji o informacjach i dokumentach (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, s. 100).

- (23) Należy podjąć kroki dla zapewnienia, aby środki spożywcze zawierające oliwę z oliwek nie były wykorzystywane do wprowadzania konsumentów w błąd przez podkreślanie renomy oliwy z oliwek bez jasnego określenia prawdziwego składu produktu. Zawartość procentowa oliwy z oliwek i niektóre oznaczenia typowe dla produktów zawierających wyłącznie mieszankę olejów roślinnych muszą wobec tego być wyraźnie wskazane na etykiecie. Ponadto należy uwzględnić szczególne przepisy dotyczące środków spożywczych w postaci stałej konserwowanych wyłącznie w oliwie z oliwek, ustanowione w rozporządzeniach szczególnych, w szczególności w odniesieniu do sardynek, tuńczyka i bonito.
- (24) W celu uproszczenia, w odniesieniu do produktów spożywczych konserwowanych wyłącznie w oliwie z oliwek nie należy wymagać podawania na etykiecie udziału procentowego dodanej oliwy w stosunku do całkowitej masy netto środka spożywczego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zakres stosowania

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się następujące przepisy dotyczące:

- a) właściwości kategorii oliw z oliwek, o których mowa w części VIII pkt 1–6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
- b) szczegółowych norm handlowych w odniesieniu do oliw z oliwek, o których mowa w części VIII pkt 1 lit. a) i b) oraz pkt 3 i 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, sprzedawanej konsumentowi końcowemu, prezentowanej w stanie naturalnym lub w środku spożywczym.

Artykuł 2

Kategorie oliwy z oliwek

1. Oliwę z oliwek, która posiada właściwości określone:
 - a) w pkt 1 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. a) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - b) w pkt 2 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - c) w pkt 3 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę lampante w rozumieniu części VIII pkt 1 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - d) w pkt 4 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za rafinowaną oliwę z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 2 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - e) w pkt 5 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z oliwek składającą się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - f) w pkt 6 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za surową oliwę z wytłoczn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 4 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - g) w pkt 7 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za rafinowaną oliwę z wytłoczn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 5 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
 - h) w pkt 8 tabel A i B załącznika I do niniejszego rozporządzenia uznaje się za oliwę z wytłoczn z oliwek w rozumieniu części VIII pkt 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
2. Właściwości kategorii oliwy z oliwek określone w załączniku I określa się zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2105.

Artykuł 3

Mieszanki i oliwa z oliwek w innych środkach spożywczych

1. Wyłącznie oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), mogą stanowić część mieszanek oliwy z oliwek i innych olejów roślinnych.
2. Wyłącznie oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), mogą być włączane do innych środków spożywczych.
3. Państwa członkowskie mogą zakazać produkcji na swoim terytorium mieszanek oliwy z oliwek i innych olejów roślinnych, o których mowa w ust. 1, do celów wewnętrznej konsumpcji. Nie mogą jednak zakazać wprowadzania do obrotu na swoim terytorium takich mieszanek pochodzących z innych krajów i nie mogą zakazać produkcji na swoim terytorium takich mieszanek przeznaczonych do wprowadzania do obrotu w innym państwie członkowskim lub do wywozu.

Artykuł 4

Pakowanie

1. Oliwy, o których mowa w art. 1 lit. b), oferuje się konsumentowi finalnemu w opakowaniu o maksymalnej pojemności pięciu litrów. Takie opakowanie zaopatrzone jest w system zamknięcia, który nie może już być zapieczętowany, po tym jak został po raz pierwszy otwarty i jest zaopatrzone w etykietę, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
2. Jednakże w przypadku oliwy, o której mowa w art. 1 lit. b), przeznaczonej do spożycia w restauracjach, szpitalach, stołówkach i innych podobnych zakładach żywienia zbiorowego, państwa członkowskie mogą ustalić maksymalną pojemność opakowania powyżej pięciu litrów, w zależności od rodzaju danego zakładu.

Artykuł 5

Etykietowanie

1. Etykietowanie danych szczegółowych, o których mowa w art. 6–9, jest obowiązkowe.
2. Nazwa prawna, o której mowa w art. 6 ust. 1, oraz, w stosownych przypadkach, miejsce pochodzenia, o którym mowa w art. 8 ust. 1, są zgrupowane w obrębie głównego pola widzenia, zgodnie z definicją w art. 2 ust. 2 lit. l) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, na tej samej etykiecie lub na kilku etykietach przymocowanych do tego samego pojemnika lub bezpośrednio na samym pojemniku. Wszystkie wspomniane dane szczegółowe muszą być widoczne w całości i stanowić część jednorodnego zapisu tekstu.
3. Etykietowanie danych szczegółowych, o których mowa w art. 10, 11 i 12, jest dobrowolne.

Artykuł 6

Nazwa prawna i etykietowanie kategorii oliwy

1. Opis oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), uznaje się za ich nazwę prawną w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. n) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.
2. Etykieta zawiera, w postaci zrozumiałego i nieusuwalnego napisu, oprócz opisu, o którym mowa w ust. 1, ale niekoniecznie w jego pobliżu, następujące informacje dotyczące kategorii oliwy:
 - a) oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:
„najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
 - b) oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia:
„oliwa z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”;
 - c) oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:
„oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek”;

d) oliwa z wyciżczyn z oliwek:

- (i) „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną za pomocą obróbki produktu otrzymanego po uzyskaniu oliwy z oliwek oraz oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”; lub
- (ii) „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną z przetworzenia wyciżczyn z oliwek i oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”.

Artykuł 7

Specjalne warunki przechowywania

Na opakowaniach lub etykietach na opakowaniach oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), muszą znajdować się informacje o szczególnych warunkach przechowywania oliwy w ciemnym i chłodnym miejscu.

Artykuł 8

Miejsce pochodzenia

1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, jak określono w części VIII pkt 1 lit. a) i b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, posiadają na etykiecie informacje o miejscu pochodzenia.
2. W przypadku oliwy, o której mowa w części VIII pkt 3 i 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, nie umieszcza się na etykiecie informacji o miejscu pochodzenia.
3. Informacje o miejscu pochodzenia, o których mowa w ust. 1, zawierają jedynie:
 - a) w przypadku oliwy z oliwek pochodzącej, zgodnie z ust. 6 i 7, z jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego – odniesienie odpowiednio do tego państwa członkowskiego, do Unii lub danego państwa trzeciego; lub
 - b) w przypadku mieszanek oliwy z oliwek pochodzącej, zgodnie z ust. 6 i 7, z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego – jedno z następujących oznaczeń, w stosownych przypadkach:
 - (i) „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do Unii;
 - (ii) „mieszanka oliw z oliwek niepochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do pochodzenia spoza Unii;
 - (iii) „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej i oliwek niepochodzących z Unii” lub odniesienie do pochodzenia z i spoza Unii; lub
 - c) chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.
4. Nazwy marek lub firm, wnioski o rejestrację których zostały złożone do 31 grudnia 1998 r. zgodnie z dyrektywą 89/104/EWG, lub do 31 maja 2002 r. zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 40/94, nie są uważane za informacje o miejscu pochodzenia regulowane niniejszym rozporządzeniem.
5. W przypadku przywozu z państwa trzeciego, miejsce pochodzenia jest ustalane zgodnie z art. 59–63 rozporządzenia (UE) nr 952/2013.
6. Miejsce pochodzenia, odnoszące się do państwa członkowskiego lub do Unii, odpowiada obszarowi geograficznemu, na którym oliwki zostały zebrane i na którym znajduje się tłocznia, w której oliwa została uzyskana z oliwek.
7. Jeżeli oliwki zostały zebrane w państwie członkowskim lub państwie trzecim innym niż to, w którym znajduje się tłocznia, w której oliwa została uzyskana z oliwek, miejsce pochodzenia zawiera następujące sformułowanie: „Oliwa z oliwek (najwyższej jakości) z pierwszego tłoczenia uzyskana w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, o którym mowa) z oliwek zebranych w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, o którym mowa)”.

Artykuł 9

Numer zakładu pakującego

W przypadku oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), etykieta, w stosownych przypadkach, zawiera alfanumeryczny kod identyfikacyjny zakładu pakującego zatwierdzonego zgodnie z art. 6 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105.

Artykuł 10

Określenia zastrzeżone stosowane fakultatywnie

Następujące warunki mają zastosowanie do określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie w rozumieniu załącznika IX do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które mogą być umieszczane na etykietach oliw, o których mowa w art. 1 lit. b) niniejszego rozporządzenia:

- a) oznaczenie „pierwsze tłoczenie na zimno” może się pojawić tylko odnośnie do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, otrzymanych przy temperaturze poniżej 27 °C z pierwszego mechanicznego tłoczenia przecieru z oliwek za pomocą tradycyjnego systemu wyłaczania z wykorzystaniem tłoków hydraulicznych;
- b) oznaczenie „uzyskiwanie na zimno” może pojawić się tylko odnośnie do oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia otrzymywanych przy temperaturze poniżej 27 °C, za pomocą przesączania lub wirowania przecieru z oliwek;
- c) oznaczenia właściwości organoleptycznych odnoszące się do smaku lub zapachu mogą pojawić się wyłącznie w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Wyłącznie właściwości organoleptyczne określone w załączniku IX do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 mogą pojawić się na etykiecie i tylko wówczas, gdy są oparte na ocenie przeprowadzonej zgodnie z metodą, o której mowa w pkt 5 załącznika I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105. Definicje i zakresy wyników, które umożliwiają oznaczenie tych właściwości organoleptycznych, są określone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia;
- d) oznaczenie maksymalnej kwasowości oczekiwanej w momencie upływu daty minimalnej trwałości, o której mowa w art. 9 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, może pojawić się tylko wówczas, gdy towarzyszy mu oznaczenie, za pomocą napisu tego samego rozmiaru i w tym samym polu widzenia, maksymalnych wartości dla liczby nadtlenkowej, zawartości wosków i absorpcji ultrafioletu, ustalonych zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2105] i oczekiwanych w momencie upływu tej samej daty.

Artykuł 11

Wskazanie roku zbioru

1. Wyłącznie oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o których mowa w części VIII pkt 1 lit. a) i b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, mogą zawierać oznaczenie roku zbioru.
2. Informacja o roku zbiorów może być zamieszczona na etykiecie jedynie wówczas, gdy 100 % zawartości pojemnika pochodzi z tych zbiorów i oznacza się ją na etykiecie w postaci odpowiedniego roku gospodarczego zgodnie z art. 6 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub w postaci miesiąca i roku zbioru, w tej kolejności. Miesiąc odpowiada miesiącowi uzyskania oliwy z oliwek.
3. Państwa członkowskie mogą zdecydować, że rok zbioru, o którym mowa w ust. 1, należy podawać na etykiecie oliwy z oliwek, o której mowa w tym ust., produkowanej w danym państwie, uzyskanej z oliwek zebranych na terytorium danego państwa i przeznaczonej wyłącznie na dany rynek krajowy.
4. Decyzja, o której mowa w ust. 3, nie stanowi przeszkody dla wprowadzania do obrotu oliwy z oliwek etykietowanej przed dniem, w którym decyzja ta staje się skuteczna, do wyczerpania zapasów.
5. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o decyzji, o której mowa w ust. 3, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183.

Artykuł 12

Oznaczenie obecności oliwy z oliwek poza wykazem składników w mieszankach i środkach spożywczych

1. W przypadku gdy obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), w mieszance z innymi olejami roślinnymi jest zaznaczona na etykiecie w innym miejscu niż w wykazie składników, przy użyciu słów, obrazów lub grafiki, dana mieszanka jest opatrzona następującym opisem handlowym: „Mieszanka olejów roślinnych (lub szczególnych nazw danych olejów roślinnych) i oliwy z oliwek”, bezpośrednio po których podaje się zawartość procentową takich olejów w mieszance.
2. Obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), może być zaznaczona za pomocą obrazków lub grafiki na etykiecie mieszanki, o której mowa w ust. 1, jedynie wówczas, gdy wynosi ona więcej niż 50 % danej mieszanki.
3. Z wyjątkiem produktów spożywczych w postaci stałej konserwowanych wyłącznie w oliwie z oliwek, w szczególności produktów, o których mowa w rozporządzeniach Rady (EWG) nr 2136/89 ⁽¹²⁾ oraz (EWG) nr 1536/92 ⁽¹³⁾, oraz w przypadku gdy obecność oliw, o których mowa w art. 1 lit. b) niniejszego rozporządzenia, jest zaznaczona na etykiecie w innym miejscu niż w wykazie składników przy użyciu wyrazów, obrazków lub grafiki, bezpośrednio po opisie handlowym środka spożywczego podawana jest zawartość procentowa oliwy w stosunku do całkowitej masy netto środka spożywczego.
4. Zawartość procentowa dodanej oliwy, o której mowa w art. 1 lit. b), w stosunku do całkowitej masy netto środków spożywczych, o których mowa w ust. 3 niniejszego artykułu, może być zastąpiona zawartością procentową dodanej oliwy z oliwek w stosunku do całkowitej masy tłuszczów, za pomocą dodania wyrazów „zawartość procentowa tłuszczów”.
5. Opisy, o których mowa w art. 6 ust. 1, mogą zostać zastąpione wyrazami „oliwa z oliwek” na etykietach produktów, o których mowa w ust. 1 i 3 niniejszego artykułu.

Jednak w przypadku obecności oliwy z wyciżczyn z oliwek wyrazy „oliwa z oliwek” należy zastąpić wyrazami „oliwa z wyciżczyn z oliwek”.

6. W przypadku dodawania innych środków spożywczych do oliw, o których mowa w art. 1 lit. b), powstały środek spożywczy nie może nosić żadnej z nazw prawnych, o których mowa w art. 6.

Artykuł 13

Przepisy uchylające

Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012 tracą moc.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń odczytuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 oraz zgodnie z tabelą korelacji znajdującą się w załączniku III do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 14

Wejście w życie

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

⁽¹²⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek (Dz.U. L 212 z 22.7.1989, s. 79).

⁽¹³⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka i bonito (Dz.U. L 163 z 17.6.1992, s. 1).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 29 lipca 2022 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

WŁAŚCIWOŚCI OLIWY Z OLIVEK

A. Cechy jakościowe

Kategoria	Kwasowość (%) ^(*)	Liczba nadtlenkowa (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ lub K ₂₇₀	ΔK	Właściwości organoleptyczne		Estry etylowe kwasu tłuszczowego (mg/kg)
						Mediana wad (Md) ^(*) ⁽¹⁾	Mediana aromatu owoców (Mf) ⁽²⁾	
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Oliwa z oliwek lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ⁽³⁾	—	—
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Surowa oliwa z wyłoczyn z oliwek	—	—	—	—	—		—	—
7. Rafinowana oliwa z wyłoczyn z oliwek	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Oliwa z wyłoczyn z oliwek	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

⁽¹⁾ Medianę wad określa się jako medianę wady odebranej z największą intensywnością.

⁽²⁾ Jeżeli mediana goryczy lub ostrego smaku jest wyższa niż 5,0, kierownik zespołu o tym informuje.

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

B. Charakterystyka czystości

Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych ⁽¹⁾						Izomery transolei- nowe ogółem (%)	Izomery translino- lowe+izomery translinole- nowe ogółem (%)	Stigmasta- dieny (mg/kg) ⁽²⁾	ΔECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
	Mirys- tynowy (%)	Lino- lenowy (%)	Ara- chido- wy (%)	Eiko- zenowy (%)	Beheno- wy (%)	Ligno- cer- ynowy (%)					
1. Oliwa z oliwek najwyż- szej jakości z pierwsze- go tłoczenia	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ - 1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
2. Oliwa z oliwek z pierw- szego tłoczenia	≤ 0,03	≤1,00 ⁽²⁾ - 1,00 ⁽²⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
3. Oliwa z oliwek lampan- te	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
4. Rafinowana oliwa z oli- wek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,1, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
5. Oliwa z oliwek składa- jąca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oli- wy z oliwek z pierwsze- go tłoczenia	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem ≤ 14,00 %
											≤ 1,0, jeśli % zawartości kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
6. Surowa oliwa z wytło- czyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Rafinowana oliwa z wy- tłoczyn z oliwek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Oliwa z wytłoczyn z oli- wek	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2

- (¹) Zawartość innych kwasów tłuszczowych (%): palmitynowy: 7,00–20,00; oleopalmitynowy: 0,30-3,50; heptadekanowy: ≤ 0,40; heptadekenowy ≤ 0,60; stearynowy: 0,50-5,00; oleinowy: 55,00–85,00; linolowy: 2,50–21,00.
- (²) Jeżeli zawartość kwasu linolenowego wynosi więcej niż 1,00, ale co najwyżej 1,40, stosunek apparent β -sitosterolu/kampesterolu musi wynosić co najmniej 24.
- (³) Suma izomerów, które mogłyby (lub nie mogłyby) być oddzielone kolumną kapilarną.

Tabela B – ciąg dalszy

Kategoria	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%) ^(**)	Woski (mg/kg) ^(**)
	Cholesterol (%)	Brassica-sterol (%)	Kampesterol (¹) (%)	Stigma-sterol (%)	Apparent β -sitosterol (²) (%)	Δ -7-stigma-sterol (¹) (%)			
1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Oliwa z oliwek lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (³)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (³)
4. Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (⁴)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 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	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surowa oliwa z wycłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (³)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (³)
7. Rafinowana oliwa z wycłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliwa z wycłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(¹) Zob. dodatek do niniejszego załącznika.

(²) Apparent β -sitosterol: Δ -5,23-stigmastadienol+kolesterol+ β -sitosterol+sitostanol+ Δ -5-awenasterol+ Δ -5,24-stigmastadienol.

(³) 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 %.

(⁴) Oliwy o zawartości erytrodiolu + uwaolu wynoszącej od 4,5 % do 6 % muszą mieć zawartość erytrodiolu nieprzekraczającą 75 mg/kg.

(⁵) Oliwa z zawartością wosków między 300 mg/kg a 350 mg/kg jest uznawana za surową oliwę z wycłoczyn oliwek, jeżeli całkowita zawartość alkoholi alifatycznych wynosi powyżej 350 mg/kg i jeżeli zawartość procentowa erytrodiolu i uwaolu jest większa niż 3,5.

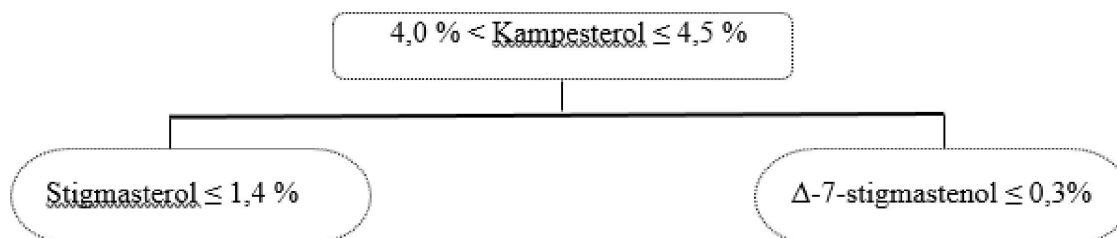
Uwagi:

- a) 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 następna cyfra jest większa niż 4;
- b) jeżeli choćby jedna właściwość nie jest zgodna ze wskazanymi wartościami, kategorię oliwy należy zmienić lub zgłosić oliwę jako niezgodną do celów niniejszego rozporządzenia;
- c) w przypadku oliwy lampante obie cechy jakości oznaczone gwiazdką (*) mogą jednocześnie różnić się od wartości dopuszczalnych ustanowionych dla tej kategorii;
- d) jeżeli właściwość oznaczona jest dwiema gwiazdkami (**), oznacza to, że w przypadku surowej oliwy z wycłoczyn z oliwek obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą różnić się jednocześnie od podanych wartości. W przypadku oliwy z wycłoczyn z oliwek i rafinowanej oliwy z wycłoczyn z oliwek jedna z odpowiednich wartości dopuszczalnych może różnić się od podanych wartości.

Dodatek

Schemat podejmowania decyzji

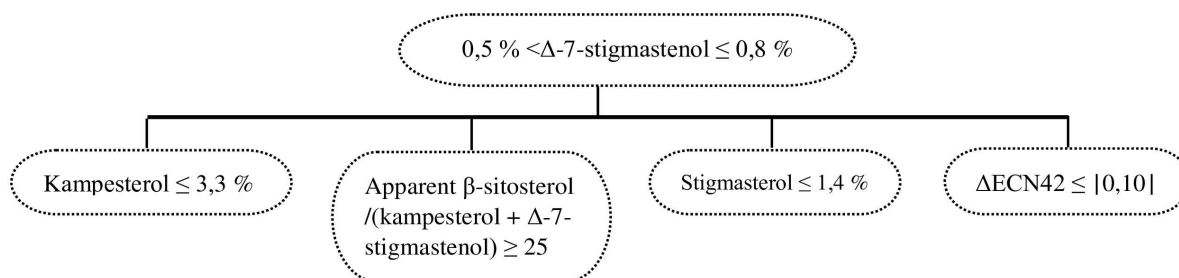
Schemat podejmowania decyzji dotyczących kampesterolu w przypadku oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia:



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

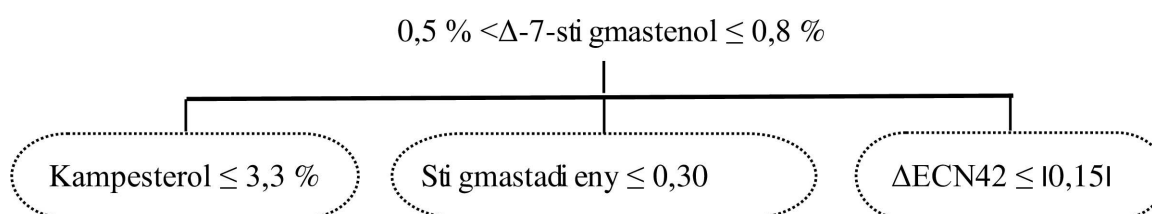
Schemat podejmowania decyzji dotyczących delta-7-stigmastenolu w przypadku:

— Oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia



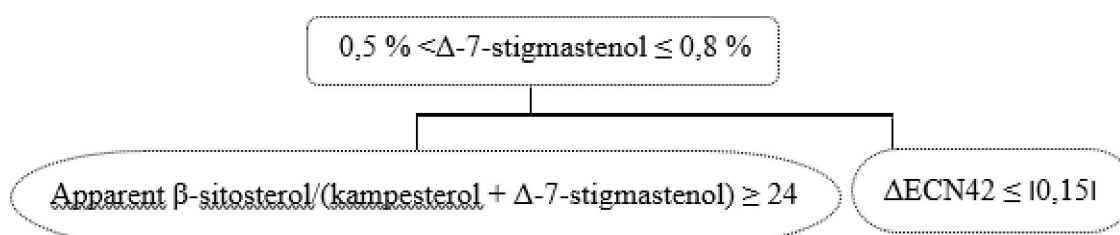
Pozostałe parametry są zgodne z wartościami dopuszczalnymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

— Oliwy z oliwek lampante



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

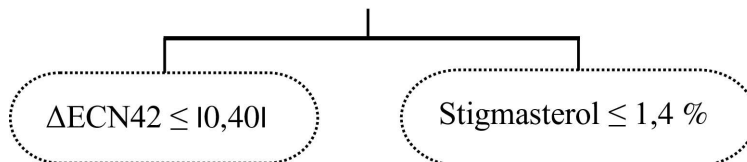
— Rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek składającej się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia



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

— **Surowej oliwy z wyłoczyn z oliwek, rafinowanej oliwy z wyłoczyn z oliwek i oliwy z wyłoczyn z oliwek**

$$0,5 \% < \Delta\text{-7-stigmastenol} \leq 0,7 \%$$



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

—

ZAŁĄCZNIK II

Definicje nieobowiązkowej terminologii dotyczącej właściwości organoleptycznych do celów etykietowania

Na żądanie kierownik zespołu degustatorów ustanowionego zgodnie z art. 10 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 może potwierdzić, że oceniane oliwy są zgodne z definicjami i przedziałami odpowiadającymi wyłącznie następującym określeniom, w zależności od stopnia intensywności i percepcji cech oliwy.

Cechy pozytywne (owocowy, gorzki i ostry): w odniesieniu do intensywności percepcji:

określenie *mocny* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest wyższa niż 6,0;

określenie *średni* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest wyższa niż 3,0 oraz nie wyższa niż 6,0;

określenie *lekki* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy jest nie wyższa niż 3,0.

Owocowy: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący ze zdrowych i świeżych oliwek, niezdominowany zapachem ani zielonych, ani dojrzałych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

Owocowy niedojrzały: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach niedojrzałych owoców, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący z zielonych, zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

Owocowy dojrzały: charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach dojrzałych owoców, zależnych od odmiany oliwek, pochodzący ze zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

Oliwa zrównoważona: oliwa, która nie wykazuje braku równowagi, co oznacza wrażenie węchowo-smakowe i dotykowe, w którym mediana goryczy i mediana ostrego smaku są co najwyżej o dwa punkty wyższe od mediany cechy: owocowy.

Oliwa łagodna: oliwa, w odniesieniu do której mediana goryczy i ostrego smaku jest niższa lub równa 2,0.

Określenia pod warunkiem przedstawienia świadectwa badania organoleptycznego	Mediana danej cechy
Owocowy	—
Owocowy dojrzały	—
Owocowy niedojrzały	—
Lekko owocowy	$\leq 3,0$
Średnio owocowy	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno owocowy	$> 6,0$
Owocowy lekko dojrzały	$\leq 3,0$
Owocowy średnio dojrzały	$3,0 < Me \leq 6,0$
Owocowy mocno dojrzały	$> 6,0$
Owocowy lekko niedojrzały	$\leq 3,0$
Owocowy średnio niedojrzały	$3,0 < Me \leq 6,0$
Owocowy mocno niedojrzały	$> 6,0$
Lekko gorzki	$\leq 3,0$
Średnio gorzki	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno gorzki	$> 6,0$
Lekko ostry	$\leq 3,0$

Średnio ostry	$3,0 < Me \leq 6,0$
Mocno ostry	$> 6,0$
Oliwa zrównoważona	Mediana goryczy i mediana ostrego smaku są co najwyżej o dwa punkty wyższe od mediany cechy: owocowy.
Oliwa łagodna	Mediana goryczy i mediana ostrego smaku nie przekraczają 2,0.

ZAŁĄCZNIK III

Tabela korelacji

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
_____	_____	Art. 1 lit. a)	
_____	_____		Art. 1
_____	_____		Art. 2 ust. 2
Art. 1 ust. 1		Art. 1 lit. b) i art. 1 ust. 2	
Art. 1 ust. 2		Art. 1 lit. b)	
Art. 2 akapit pierwszy		Art. 4 ust. 1	
Art. 2 akapit drugi		Art. 4 ust. 2	
Art. 3 akapit pierwszy		Art. 6 ust. 1	
Art. 3 akapit drugi lit. a)–d)		Art. 6 ust. 2 lit. a)–d)	
Art. 4 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 8 ust. 1	
Art. 4 ust. 1 akapit drugi		Art. 8 ust. 2	
Art. 4 ust. 1 akapit trzeci		-	
Art. 4 ust. 2		Art. 8 ust. 3	
Art. 4 ust. 3		Art. 8 ust. 4	
Art. 4 ust. 4		Art. 8 ust. 5	
Art. 4 ust. 5 akapit pierwszy		Art. 8 ust. 6	
Art. 4 ust. 5 akapit drugi		Art. 8 ust. 7	
Art. 4a		Art. 7	
Art. 4b		Art. 5	
Art. 5 akapit pierwszy lit. a)–d)		Art. 10 lit. a)–d)	
Art. 5 akapit pierwszy lit. e)		Art. 11 ust. 1 i 2	
Art. 5 akapit drugi		-	
Art. 5a akapit pierwszy		Art. 11 ust. 3	
Art. 5a akapit drugi		Art. 11 ust. 4	
Art. 5a akapit trzeci		Art. 11 ust. 5	
Art. 6 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 12 ust. 1	

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
Art. 6 ust. 1 akapit drugi		Art. 12 ust. 2	
Art. 6 ust. 1 akapit trzeci		Art. 3 ust. 3	
Art. 6 ust. 2 akapit pierwszy		Art. 12 ust. 3	
Art. 6 ust. 2 akapit drugi		Art. 12 ust. 4	
Art. 6 ust. 3		Art. 12 ust. 5	
-	-	Art. 12 ust. 6	
Art. 6 ust. 4		-	
Art. 7			Art. 5 ust. 2
Art. 8 ust. 1			Art. 2 ust. 3
Art. 8 ust. 2			Art. 4 ust. 3
Art. 8 ust. 3			Art. 4 ust. 2
Art. 8 ust. 4			Art. 4 ust. 3
Art. 8a			Art. 2 ust. 1 i art. 4 ust. 1
Art. 9 ust. 1 akapit pierwszy			Art. 13 ust. 1
Art. 9 ust. 1 akapit drugi			Art. 13 ust. 2
Art. 9 ust. 1 akapit trzeci			—
Art. 9 ust. 1 akapit czwarty			—
Art. 9 ust. 1 akapit piąty			—
Art. 9 ust. 2 akapit pierwszy			Art. 6 ust. 1
Art. 9 ust. 2 akapit drugi lit. a), b) i c)			Art. 6 ust. 2 lit. a), b) i c)
Art. 9 ust. 2 akapit trzeci		Art. 9	
—			Art. 6 ust. 3
Art. 10 akapit pierwszy zdanie wstępne			Art. 14
Art. 10 akapit pierwszy lit. a)–d) i akapit drugi			—
Art. 10 a			Art. 14
Załącznik I		-	
Załącznik II		-	

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	Art. 1 ust. 1	Art. 2 ust. 1 lit. a) i art. 2 ust. 1 lit. b)	
	Art. 1 ust. 2	Art. 2 ust. 1 lit. c)	
	Art. 1 ust. 3	Art. 2 ust. 1 lit. d)	
	Art. 1 ust. 4	Art. 2 ust. 1 lit. e)	
	Art. 1 ust. 5	Art. 2 ust. 1 lit. f)	
	Art. 1 ust. 6	Art. 2 ust. 1 lit. g)	
	Art. 1 ust. 7	Art. 2 ust. 1 lit. h)	
_____	_____	Art. 2 ust. 2	
_____	_____	Art. 3 ust. 1 i 2	
	Art. 2 ust. 1		Art. 7
	Art. 2 ust. 1 lit. a)		Załącznik I pkt 1
	Art. 2 ust. 1 lit. b)		Załącznik I pkt 2
	Art. 2 ust. 1 lit. c)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. d)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. e)		Załącznik I pkt 3
	Art. 2 ust. 1 lit. f)		Załącznik I pkt 4
	Art. 2 ust. 1 lit. g)		Załącznik I pkt 5
	Art. 2 ust. 1 lit. h)		_____
	Art. 2 ust. 1 lit. i)		Załącznik I pkt 6
	Art. 2 ust. 1 lit. j)		Załącznik I pkt 7
	Art. 2 ust. 1 lit. k)		Załącznik I pkt 8
	Art. 2 ust. 1 lit. l)		Załącznik I pkt 9
	Art. 2 ust. 1 lit. m)		Załącznik I pkt 10
	Art. 2 ust. 2 akapit pierwszy i część pkt 9.4 załącznika XII		Art. 10 ust. 1
	Art. 2 ust. 2 akapit drugi		Art. 11 ust. 1
	Art. 2 ust. 2 akapit trzeci		Art. 11 ust. 2

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	-		Art. 11 ust. 3
	Część pkt 9.4 załącznika XII		Art. 11 ust. 4
	Art. 2 ust. 3 akapit pierwszy		Art. 3 ust. 1
	Art. 2 ust. 3 akapit drugi		Art. 3 ust. 2
	Art. 2 ust. 4 akapit pierwszy		Art. 9 ust. 2
	Art. 2 ust. 4 akapit drugi		Art. 9 ust. 3
	Art. 2 ust. 4 akapit trzeci		Art. 9 ust. 4
	Art. 2 ust. 5		Art. 9 ust. 5
	Art. 2a ust. 1		Art. 3 ust. 1
	Art. 2a ust. 2		Art. 3 ust. 3
	Art. 2a ust. 3		Art. 3 ust. 4
	Art. 2a ust. 4 akapit pierwszy		Art. 3 ust. 5
	Art. 2a ust. 4 akapit drugi		Art. 3 ust. 2
	Art. 2a ust. 5		Art. 9 ust. 1
	Art. 3 akapit pierwszy		Art. 13 ust. 1
	Art. 3 akapit drugi		Art. 3 ust. 6
	Art. 4 ust. 1 akapit pierwszy		Art. 10 ust. 1
	Art. 4 ust. 1 akapit drugi		Art. 10 ust. 2
	Art. 4 ust. 1 akapit trzeci		Art. 10 ust. 3
	Art. 4 ust. 2		Art. 10 ust. 4
	Art. 4 ust. 3		-
	Art. 6 ust. 1		Art. 12 ust. 1
	Art. 6 ust. 2		Art. 12 ust. 2
	Art. 7		—
	Art. 7a akapit drugi		Art. 2 ust. 2

Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 29/2012	Rozporządzenie (EWG) nr 2568/91	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2022/2105
	Art. 8 ust. 1		-
	Art. 8 ust. 2		Art. 14
	Załącznik I	Załącznik I	
	Załącznik XII pkt 3.3	Załącznik II	
	Załącznik Ia z wyjątkiem pkt 2.1		Załącznik II
	Załącznik Ia pkt 2.1		Art. 9 ust. 6
	Załącznik Ib		Załącznik III
	Załącznik III		—
	Załącznik IV		—
	Załącznik VII		—
	Załącznik IX		—
	Załącznik X		—
	Załącznik XI		—
	Załącznik XII z wyjątkiem pkt 3.3 i części pkt 9.4		—
	Załącznik XV		Załącznik IV
	Załącznik XVI		—
	Załącznik XVII		—
	Załącznik XVIII		—
	Załącznik XIX		—
	Załącznik XX		—
	Załącznik XXI		Załącznik V