

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2022/2105****z dnia 29 lipca 2022 r.****ustanawiające przepisy dotyczące kontroli zgodności norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz metod analizy właściwości oliwy z oliwek**

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 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 90a ust. 6 lit. b) i c) oraz art. 91 lit. b), d) i g),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 <sup>(2)</sup>. W rozporządzeniu (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.
- (2) Doświadczenia zdobyte w ciągu ostatniej dekady podczas wdrażania unijnych norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz wdrażania kontroli zgodności pokazują, że ramy regulacyjne wymagają uproszczenia i uściślenia. Należy dokonać przeglądu podobnych i uzupełniających się wymogów, aby uniknąć ich powielania i potencjalnych niespójności.
- (3) Państwa członkowskie powinny przeprowadzać kontrole zgodności mające na celu sprawdzenie, czy produkty, o których mowa w części VII załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, są zgodne z przepisami określonymi w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2022/2104 <sup>(3)</sup>, a w szczególności w odniesieniu do zgodności etykiety z zawartością pojemnika. Wprowadzenie minimalnych wymogów w zakresie kontroli dla wszystkich państw członkowskich powinno również pomóc w zwalczaniu nadużyć. Chociaż państwa członkowskie są w stanie najlepiej określić i zdecydować, które organy powinny być odpowiedzialne za stosowanie niniejszego rozporządzenia, powinny poinformować Komisję o takich właściwych organach, aby zapewnić odpowiednią komunikację z odpowiednimi organami innych państw członkowskich oraz z Komisją.
- (4) Państwa członkowskie powinny być zobowiązane do przedkładania Komisji rocznego sprawozdania zawierającego informacje na temat kontroli zgodności przeprowadzonych w poprzednim roku, aby zapewnić jednolite warunki wykonywania niniejszego rozporządzenia. Aby ułatwić gromadzenie i przekazywanie porównywalnych danych, późniejsze zestawianie takich danych w statystykach ogólnounijnych oraz przygotowywanie przez Komisję sprawozdań z kontroli zgodności w całej Unii, należy zapewnić standardowy wzór formularza sprawozdań rocznych.
- (5) Aby sprawdzić, czy oliwa z oliwek jest zgodna z przepisami określonymi w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104 i zmaksymalizować ochronę konsumentów, właściwe organy powinny przeprowadzać kontrole zgodności w oparciu o analizę ryzyka.
- (6) Ponieważ kontrole podmiotów odpowiedzialnych za produkcję lub pierwsze wprowadzenie oliwy z oliwek do obrotu muszą być przeprowadzane w państwie członkowskim, w którym podmioty te mają siedzibę, powinna istnieć procedura współpracy administracyjnej między Komisją a tymi państwami członkowskimi, w których oliwa jest produkowana i wprowadzana do obrotu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> 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 (zob. s. 1 niniejszego Dziennika Urzędowego).

- (7) W ramach kontroli państwa członkowskie powinny określić dowody, które należy przedstawić w odniesieniu do różnych terminów, które mogą być stosowane na etykiecie. Takie dowody powinny obejmować ustalone fakty, wyniki analiz lub wiarygodne zapisy oraz informacje administracyjne lub księgowe.
- (8) Państwa członkowskie powinny mieć możliwość zatwierdzania zakładów pakujących znajdujących się na ich terytorium, aby ułatwić kontrolę zgodności produktu z obowiązkowymi i fakultatywnymi danymi szczegółowymi umieszczonymi na etykiecie, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2022/2104.
- (9) Właściwości różnych rodzajów oliwy z oliwek powinny być określane w sposób jednolity w całej Unii. W tym celu prawodawstwo Unii powinno określać metody analizy chemicznej i oceny organoleptycznej, które należy stosować. Ponieważ Unia jest członkiem Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek („IOC”), metodami stosowanymi przy przeprowadzaniu kontroli zgodności powinny być metody ustanowione przez IOC.
- (10) Aby zapewnić jednolitość pobierania próbek do celów kontroli zgodności, należy określić metodę pobierania próbek oliwy z oliwek. W celu zapewnienia, że analizy są przeprowadzane w prawidłowych warunkach oraz ze względu na odległości między regionami, należy ustalić różne terminy przesyłania próbek do laboratorium po ich pobraniu.
- (11) Państwa członkowskie powinny weryfikować zgodność oliwy z oliwek wprowadzanej do obrotu w Unii z właściwościami określonymi w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104. W odniesieniu do klasyfikacji oliwy wyniki badań należy porównać z wartościami granicznymi określonymi w tym rozporządzeniu, które uwzględniają powtarzalność i odtwarzalność zastosowanych metod analizy.
- (12) Metoda IOC do celów oceny właściwości organoleptycznych oliwy z pierwszego tłoczenia obejmuje utworzenie zespołów wybranych i wyszkolonych degustatorów. W celu zapewnienia jednolitości wdrażania należy określić minimalne wymogi dotyczące zatwierdzania zespołów. Mając na względzie trudności, jakie niektóre państwa członkowskie napotykają przy tworzeniu zespołów degustatorów, należy zezwolić na korzystanie z zespołów innych państw członkowskich.
- (13) Zastosowanie metody IOC do celów oceny właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia wymaga utworzenia procedury postępowania w przypadku rozbieżności między zadeklarowaną kategorią a kategorią określoną przez zespół degustatorów.
- (14) Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie systemu opłat stosowanych w odniesieniu do przywozu makuchów i pozostałości, należy wprowadzić jednolitą metodę oznaczania zawartości oliwy w tych produktach.
- (15) Państwa członkowskie powinny ustanowić kary za stwierdzone na szczeblu krajowym niezgodności z normami handlowymi w odniesieniu do oliwy z oliwek. Kary te powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.
- (16) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

#### Zakres stosowania

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się przepisy dotyczące:

- a) kontroli zgodności z normami handlowymi w odniesieniu do oliwy z oliwek, o których mowa w art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104, oraz ich wdrażania przez podmioty;
- b) współpracy i wzajemnej pomocy między właściwymi organami w odniesieniu do kontroli zgodności, o których mowa w lit. a);
- c) dokumentacji prowadzonej przez podmioty, które produkują lub przechowują oliwę z oliwek, oraz zatwierdzania zakładów pakujących;
- d) metod analizy w celu określenia właściwości oliwy z oliwek.

## Artykuł 2

**Obowiązki państw członkowskich w zakresie kontroli zgodności**

1. Państwa członkowskie przeprowadzają kontrole zgodności oliwy z oliwek w celu sprawdzenia wdrożenia norm handlowych określonych w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104 na podstawie analizy ryzyka, o której mowa w art. 3.
2. Państwa członkowskie sprawdzają, czy podmioty wypełniają swoje obowiązki wynikające z art. 5 ust. 1.
3. Każde państwo członkowskie podaje Komisji, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183 (\*), nazwę i adres organu lub organów właściwych do przeprowadzania kontroli zgodności zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Komisja informuje pozostałe państwa członkowskie oraz, na wniosek, każdą zainteresowaną stronę o tych właściwych organach. Państwa członkowskie informują Komisję o wszelkich zmianach, jeżeli takie wystąpią.

## Artykuł 3

**Częstotliwość kontroli zgodności i analiza ryzyka**

1. Do celów niniejszego artykułu „oliwa z oliwek wprowadzona do obrotu” oznacza całkowitą ilość oliwy z oliwek, która jest udostępniana na rynku w państwie członkowskim i wywożona z tego państwa członkowskiego.
2. Państwa członkowskie przeprowadzają co najmniej jedną kontrolę zgodności rocznie na tysiąc ton oliwy z oliwek wprowadzonej do obrotu na ich terytorium.
3. Państwa członkowskie zapewniają selektywne przeprowadzanie opartych o analizę ryzyka i odpowiednio częstych kontroli zgodności, aby sprawdzić, czy oliwa z oliwek wprowadzona do obrotu jest zgodna z zadeklarowaną kategorią.
4. Kryteria oceny ryzyka obejmują w szczególności:
  - a) kategorię oliwy z oliwek w rozumieniu art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104, okres produkcji, cenę oliwy w stosunku do innych olejów roślinnych, czynności związane z mieszaniem i pakowaniem, obiekty i warunki przechowywania, państwo pochodzenia, państwo przeznaczenia, środki transportu lub objętość partii;
  - b) pozycję podmiotów w łańcuchu wprowadzania do obrotu, objętość oraz wartość produktów wprowadzanych przez nie do obrotu, zakres kategorii olejów, które wprowadzają do obrotu, rodzaj prowadzonej działalności, na przykład tłoczenie, przechowywanie, rafinowanie, mieszanie, pakowanie lub sprzedaż detaliczna;
  - c) ustalenia poczynione podczas poprzednich kontroli, w tym liczbę i rodzaj stwierdzonych wad, typową jakość oliwy z oliwek wprowadzanej do obrotu, wydajność wykorzystywanego wyposażenia technicznego;
  - d) wiarygodność systemów zapewnienia jakości lub systemów samokontroli podmiotów w odniesieniu do zgodności z normami handlowymi;
  - e) miejsce przeprowadzania kontroli, zwłaszcza jeśli jest to pierwszy punkt wprowadzenia produktów na teren Unii, ostatni punkt wyjścia produktów z Unii lub miejsce, w którym oliwa jest produkowana, pakowana, ładowana lub sprzedawana konsumentowi końcowemu;
  - f) wszelkie inne informacje, które mogą wskazywać na ryzyko niezgodności.
5. Państwa członkowskie z wyprzedzeniem ustanawiają:
  - a) kryteria oceny ryzyka wystąpienia niezgodności partii;
  - b) na podstawie analizy ryzyka dla każdej kategorii ryzyka – minimalną liczbę podmiotów lub partii oraz ilości podlegających kontroli zgodności.
6. W przypadku gdy w ramach kontroli ujawnione zostają istotne nieprawidłowości, państwa członkowskie zwiększają częstotliwość kontroli w odniesieniu do etapu wprowadzania do obrotu, kategorii oliwy, pochodzenia lub innych kryteriów.

(\*) 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).

## Artykuł 4

**Współpraca między państwami członkowskimi w zakresie kontroli zgodności**

1. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek nieprawidłowości, gdy podmiot wskazany na etykiecie ma siedzibę w innym państwie członkowskim, dane państwo członkowskie zwraca się z wnioskiem o weryfikację zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2019/1715 <sup>(5)</sup> do tego państwa członkowskiego, w którym siedzibę ma podmiot wskazany na etykiecie.
2. Oprócz wymogów określonych w art. 16 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/1715 do wniosku, o którym mowa w ust. 1 niniejszego artykułu, dołącza się wszystkie informacje niezbędne do weryfikacji, w szczególności:
  - a) datę pobrania próbek lub zakupu oliwy, o której mowa;
  - b) nazwisko lub nazwę i adres podmiotu, u którego próbka została pobrana lub u którego oliwa z oliwek, o której mowa, została zakupiona;
  - c) ilość partii, o których mowa;
  - d) kopie wszystkich etykiet pojawiających się na opakowaniu oliwy z oliwek, o której mowa;
  - e) wyniki analiz lub innych porównawczych opinii eksperckich, wskazujące zastosowane metody i nazwę/nazwisko i adres laboratorium lub eksperta;
  - f) w stosownych przypadkach, nazwę dostawcy oliwy z oliwek, o którą chodzi, zadeklarowaną przez sprzedającego.
3. Oprócz wymogów określonych w art. 22 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/1715 państwo członkowskie, do którego skierowany jest wniosek, pobiera próbki nie później niż przed końcem miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono wniosek, i weryfikuje oznaczenia na odnośnych etykietach. Państwo członkowskie udziela odpowiedzi w terminie trzech miesięcy od daty złożenia wniosku.

## Artykuł 5

**Obowiązki podmiotów**

1. Do celów kontroli zgodności podmioty biorące udział w procesie produkcji od etapu tłoczenia po etap butelkowania prowadzą rejestry wprowadzania i wycofywania w odniesieniu do każdej kategorii oliwy z oliwek, którą posiadają.
2. Na wniosek państwa członkowskiego, w którym podmiot wskazany na etykiecie ma siedzibę, podmiot ten dostarcza dokumentację dotyczącą spełnienia wymogów, o których mowa w art. 6, 8 i 10 rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104, w oparciu o co najmniej jeden z następujących elementów:
  - a) stan faktyczny lub stan faktyczny ustalony naukowo;
  - b) rezultaty analiz lub zapisów automatycznych wykonane na reprezentatywnych próbkach;
  - c) informacje administracyjne lub księgowo, zgodnie z przepisami Unii lub przepisami krajowymi.

## Artykuł 6

**Fakultatywne zatwierdzanie zakładów pakujących na szczeblu krajowym**

1. Państwa członkowskie mają możliwość zatwierdzania zakładów pakujących znajdujących się na ich terytorium.
2. W przypadku gdy zdecydują się skorzystać z ust. 1, państwa członkowskie udzielają zgody i przyznają alfanumeryczny kod identyfikacyjny każdemu zakładowi pakującemu, który złoży taki wniosek i który spełnia następujące warunki:
  - a) posiada urządzenia do pakowania;
  - b) zobowiązuje się do gromadzenia i przechowywania dokumentacji, o której mowa w art. 5;

<sup>(5)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. ustanawiające zasady funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych i jego elementów systemowych („rozporządzenie w sprawie systemu IMSOC”) (Dz.U. L 261 z 14.10.2019, s. 37).

- c) posiada system przechowywania umożliwiający kontrolę pochodzenia oliwy z oliwek, w przypadku której obowiązkowe jest etykietowanie miejsca pochodzenia zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104.
3. W przypadku podjęcia decyzji o zastosowaniu ust. 1 państwa członkowskie powiadamiają Komisję o odpowiednich ustaleniach zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 <sup>(6)</sup>.

#### Artykuł 7

### Metody analizy w celu określenia właściwości oliwy z oliwek

Właściwości oliwy z oliwek określone w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104 określa się zgodnie z metodami analizy określonymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 8

### Pobieranie próbek do celów kontroli zgodności

1. Próbkę do kontroli zgodności pobiera się zgodnie z normami międzynarodowymi: EN ISO 661 dotyczącą przygotowania próbek do badań oraz EN ISO 5555 dotyczącą pobierania próbek. W przypadku partii oliwy z oliwek w opakowaniu pobieranie próbek przeprowadza się zgodnie z załącznikiem II. W przypadku oliwy luzem, której próbek nie można pobrać zgodnie z normą EN ISO 5555, pobieranie próbek przeprowadza się zgodnie z instrukcjami opracowanymi przez właściwy organ państwa członkowskiego.
2. Bez uszczerbku dla normy EN ISO 5555 oraz rozdziału 6 normy EN ISO 661 pobrane próbki jak najszybciej umieszcza się w ciemnym i chłodnym miejscu, i wysyła do laboratorium w celu poddania analizie nie później niż piątego dnia roboczego po ich pobraniu, w przeciwnym razie próbki przechowuje się w taki sposób, aby nie uległy degradacji ani uszkodzeniu w czasie transportu lub przechowywania, zanim zostaną wysłane do laboratorium.

#### Artykuł 9

### Weryfikacja właściwości oliwy z oliwek

1. Państwa członkowskie sprawdzają zgodność oliwy z oliwek z właściwościami oliwy z oliwek określonymi w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104:
- a) w dowolnej kolejności; lub
- b) przez przeprowadzenie analiz w kolejności określonej w schemacie w załączniku III do niniejszego rozporządzenia aż do osiągnięcia jednej z decyzji wymienionych w tym schemacie.
2. Do celów weryfikacji, o której mowa w ust. 1, w przypadku oliwy z oliwek w opakowaniu analizy w celu określenia poziomu kwasowości, liczby nadtlenkowej K232, K268 lub K270,  $\Delta K$ , estrów etylowych kwasów tłuszczowych, wosków i właściwości organoleptycznych, w stosownych przypadkach, wszelkie analizy porównawcze wymagane na mocy prawa krajowego przeprowadza się przed upływem daty minimalnej trwałości. W przypadku pobierania próbek oliwy luzem analizy te wykonuje się w ciągu sześciu miesięcy od miesiąca, w którym pobrano próbkę.
3. Nie stosuje się żadnych terminów w przypadku sprawdzania innych właściwości oliwy z oliwek określonych w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104.
4. W przypadku oliwy z oliwek w opakowaniu, jeżeli wyniki analiz nie odpowiadają właściwościom zadeklarowanej kategorii oliwy z oliwek, podmiot, u którego pobrano próbkę, jest powiadamiany nie później niż miesiąc przed upływem daty minimalnej trwałości – o ile próbka nie została pobrana w okresie krótszym niż 2 miesiące przed upływem daty minimalnej trwałości.

<sup>(6)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz.U. L 241 z 17.9.2015, s. 1).

5. Do celów określania właściwości oliwy z oliwek metodami ustalonymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia wyniki analiz są bezpośrednio porównywane z wartościami granicznymi określonymi w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104, które uwzględniają powtarzalność i odtwarzalność zastosowanych metod analizy.
6. Przepisy niniejszego artykułu mają zastosowanie do każdej próbki pierwotnej pobranej zgodnie z załącznikiem II.

#### Artykuł 10

##### Zespoły degustatorów

1. Do celów kontroli zgodności zespoły degustatorów zatwierdzone przez państwa członkowskie na ich terytorium oceniają właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia określone w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104 i składają sprawozdania na temat tych właściwości i kategorii.
2. Warunki zatwierdzania zespołów degustatorów są określone przez państwa członkowskie i zapewniają, aby:
  - a) spełnione zostały wymogi metody stosowanej w celu określenia właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, o której mowa w załączniku I pkt 5;
  - b) kierownik zespołu otrzymał odpowiednie przeszkolenie uznawane do tego celu przez państwo członkowskie;
  - c) dalsze zatwierdzenie zależało od wyników corocznego przeglądu zespołu degustatorów przeprowadzanego przez państwo członkowskie.
3. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183, o wykazie zatwierdzonych zespołów degustatorów na swoim terytorium oraz niezwłocznie informują Komisję o wszelkich zmianach w tym wykazie.
4. Jeżeli żaden zespół degustatorów na terytorium państwa członkowskiego nie spełnia warunków zatwierdzenia, o których mowa w ust. 2, państwo członkowskie zwraca się do zespołu degustatorów zatwierdzonego w innym państwie członkowskim.

#### Artykuł 11

##### Weryfikacja właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

1. Właściwości organoleptyczne oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia określone w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104 uznaje się za zgodne z zadeklarowaną kategorią, jeżeli zespół degustatorów zatwierdzony przez państwo członkowskie potwierdzi tę kategorię.
2. W przypadku gdy zespół degustatorów nie potwierdzi zadeklarowanej kategorii pod względem właściwości organoleptycznych, na wniosek podmiotu poddanego kontroli właściwe organy zapewniają niezwłoczne przeprowadzenie dwóch ocen porównawczych przez inne zatwierdzone zespoły degustatorów. Co najmniej jeden z zespołów degustatorów jest zespołem zatwierdzonym przez państwo członkowskie, w którym oliwa z oliwek została wyprodukowana. Przedmiotowe właściwości uznaje się za zgodne z zadeklarowanymi właściwościami, jeżeli obydwie oceny porównawcze potwierdzą zadeklarowaną kategorię. Jeżeli tak się nie stanie, niezależnie od rodzaju wad stwierdzonych w trakcie przeprowadzania ocen porównawczych, zadeklarowaną kategorię uznaje się za niezgodną z właściwościami, a podmiot poddany kontroli ponosi koszty ocen porównawczych.
3. W przypadku gdy oliwa jest wytwarzana poza Unią, dwie oceny porównawcze przeprowadzane są przez dwa zespoły degustatorów inne niż ten, który pierwotnie stwierdził niezgodność.
4. Przeprowadzając oceny porównawcze, zespoły degustatorów oceniają oliwę z oliwek w dwóch oddzielnych sesjach degustacyjnych. Wyniki dwóch sesji dotyczących oliwy z oliwek podlegającej ocenie porównawczej muszą być statystycznie jednorodne. Jeśli tak nie jest, próbkę należy zbadać ponownie w dwóch sesjach. Zgłoszone wartości właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek będącej przedmiotem oceny porównawczej oblicza się jako średnią wartości uzyskanych dla tych właściwości w dwóch statystycznie jednorodnych sesjach.

*Artykuł 12***Zawartość oliwy w makuchach i innych pozostałościach**

1. Zawartość oliwy w makuchach i innych pozostałościach powstających przy ekstrakcji oliwy z oliwek (kody CN 2306 90 11 i 2306 90 19) określa się przy użyciu metody przedstawionej w załączniku IV.
2. Zawartość oliwy, o której mowa w ust. 1, wyrażana jest jako procent masy oliwy w stosunku do masy suchej substancji.

*Artykuł 13***Kary**

1. W przypadku stwierdzenia, że normy handlowe określone w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104 nie są przestrzegane, państwa członkowskie stosują skuteczne, proporcjonalne i odstraszające kary, które należy określić w świetle wagi wykrytych nieprawidłowości.
2. Do dnia 31 maja każdego roku państwa członkowskie powiadamiają Komisję, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183, o środkach wprowadzonych w tym celu i niezwłocznie o wszelkich zmianach tych środków.

*Artykuł 14***Sprawozdawczość**

Do 31 maja każdego roku państwa członkowskie przedkładają Komisji sprawozdanie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183 w sprawie wykonania niniejszego rozporządzenia w poprzednim roku kalendarzowym. Sprawozdanie zawiera przynajmniej wyniki kontroli zgodności przeprowadzonych w odniesieniu do oliwy z oliwek zgodnie z formularzem określonym w załączniku V do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 15***Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego 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 29 lipca 2022 r.

W imieniu Komisji  
Przewodnicząca  
Ursula VON DER LEYEN

## ZAŁĄCZNIK I

## METODY ANALIZY STOSOWANE DO OZNACZANIA WŁAŚCIWOŚCI OLIWY Z OLIVEK

	Właściwości oliwy z oliwek	Metoda IOC, którą należy stosować
1	Kwasowość	COI/T.20/Doc. No 34 (Oznaczanie wolnych kwasów tłuszczowych, metoda na zimno)
2	Liczba nadtlenkowa	COI/T.20/Doc. No 35 (Oznaczanie liczby nadtlenkowej)
3	2-monopalmitynian glicerolu	COI/T.20/Doc. No 23 (Oznaczanie zawartości procentowej 2-monopalmitynianu glicerolu)
4	K232, K268 lub K270, ΔK	COI/T.20/Doc. No 19 (Badanie spektrofotometryczne w ultrafiolecie)
5	Właściwości organoleptyczne	COI/T.20/Doc. No 15 (Analiza sensoryczna oliwy z oliwek – metoda oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia) – z wyjątkiem pkt 4.4 i 10.4
6	Skład kwasów tłuszczowych, włączając izomery trans	COI/T.20/Doc. No 33 (Oznaczanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych metodą chromatografii gazowej)
7	Estry etylowe kwasu tłuszczowego, woski	COI/T.20/Doc. No 28 (Oznaczanie zawartości wosków, estrów metylowych kwasów tłuszczowych i estrów etylowych kwasów tłuszczowych metodą chromatografii gazowej na kolumnach kapilarnych)
8	Sterole ogółem, skład sterolu, erytrodiol, uwaol i alkohole alifatyczne	COI/T.20/ Doc. No 26 (Oznaczanie składu i zawartości steroli, dialkoholi triterpenowych i alkoholi alifatycznych metodą chromatografii gazowej na kolumnach kapilarnych)
9	Stigmastadieny	COI/T-20/Doc. No 11 (Oznaczanie stigmastadienów w olejach roślinnych)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. No 20 (Oznaczenie różnicy między rzeczywistą a teoretyczną zawartością triacylogliceroli z ECN 42)



## ZAŁĄCZNIK II

**POBIERANIE PRÓBEK OLIWY Z OLIVEK DOSTARCZONEJ W OPAKOWANIACH**

Ta metoda pobierania próbek ma zastosowanie do partii oliwy z oliwek umieszczonych w opakowaniach. W zależności od tego, czy pojemność opakowania przekracza 5 litrów czy też nie, zastosowanie mają różne metody pobierania próbek.

Na potrzeby niniejszego załącznika stosuje się następujące definicje:

- a) „opakowanie” oznacza pojemnik mający bezpośredni kontakt z oliwą z oliwek;
- b) „partia” oznacza zbiór opakowań, które zostały wyprodukowane, wytworzone i zapakowane w takich warunkach, że oliwę z oliwek zawartą w każdym opakowaniu uważa się za jednorodną pod względem wszystkich właściwości analitycznych. Oznakowanie partii musi zostać przeprowadzone zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/91/UE<sup>(1)</sup>;
- c) „próbka jednostkowa” oznacza ilość oliwy z oliwek zawartą w opakowaniu o pojemności do 5 litrów lub pobraną z opakowania o pojemności przekraczającej 5 litrów, gdy opakowania są pobierane z dowolnego miejsca partii.

**1. ZAWARTOŚĆ PRÓBKII PIERWOTNEJ****1.1. Próbkii pierwotne w przypadku opakowań o pojemności do 5 litrów**

Próbkę pierwotną dla opakowań o pojemności do 5 litrów tworzy się zgodnie z tabelą 1.

Tabela 1

Minimalna próbka pierwotna musi zawierać:

Jżeli opakowanie ma pojemność	Próbka pierwotna musi zawierać oliwę z oliwek pobraną z
a) przynajmniej 750 ml	a) 1 opakowania;
b) mniej niż 750 ml	b) minimalnej liczby opakowań o łącznej pojemności wynoszącej co najmniej 750 ml

Zawartość próbki pierwotnej musi zostać poddana homogenizacji przed przeprowadzeniem różnych ocen i analiz.

**1.2. Próbkii pierwotne w przypadku opakowań o pojemności przekraczającej 5 litrów**

Próbkę pierwotną w przypadku opakowań o pojemności przekraczającej 5 litrów tworzy się z całkowitej liczby próbek jednostkowych pobranych z minimalnej liczby opakowań określonej w tabeli 2. Opakowania wybiera się losowo z partii. Po utworzeniu próbka pierwotna ma wystarczającą objętość, aby umożliwić podział w wielu podpróbkach/powtórzeniach.

Tabela 2

Minimalna liczba opakowań, które należy wybrać losowo

Liczba opakowań w partii	Minimalna liczba opakowań, które należy wybrać
do 10	1
od 11 do 150	2
od 151 do 500	3
od 501 do 1 500	4
od 1 501 do 2 500	5
> 2 500 na 1 000 opakowań	1 dodatkowe opakowanie

Po homogenizacji zawartości każdego opakowania, dokonuje się pobrania próbek jednostkowych i wlewa się je do wspólnego pojemnika w celu poddania ich homogenizacji przez wymieszanie, aby jak najlepiej zabezpieczyć je przed dostępem powietrza.

<sup>(1)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/91/UE z dnia 13 grudnia 2011 r. w sprawie oznaczeń lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy (Dz.U. L 334 z 16.12.2011, s. 1).

Próbkę pierwotną należy wlać do kilku opakowań o minimalnej pojemności wynoszącej 1 litr, z których każde stanowi jednostkową próbkę pierwotną. Każde opakowanie jednostkowe należy napełnić w taki sposób, aby warstwa powietrza nad próbką była jak najmniejsza, a następnie odpowiednio zamknąć w celu zabezpieczenia produktu przed ingerencją. Opakowania jednostkowe należy oznakować w celu zapewnienia ich prawidłowej identyfikacji.

## 2. ZWIĘKSZENIE LICZBY PRÓBEK PIERWOTNYCH

2.1. Liczba próbek pierwotnych może być zwiększana przez każde państwo członkowskie, zgodnie z jego własnymi potrzebami (na przykład ocena organoleptyczna wykonywana przez laboratorium inne niż to, które wykonało analizy chemiczne, analizy porównawcze itd.).

2.2. Właściwy organ może zwiększyć liczbę próbek pierwotnych zgodnie z poniższą tabelą:

Tabela 3

Liczba próbek pierwotnych uwarunkowana wielkością partii

Wielkość partii (w litrach)	Liczba próbek pierwotnych
Mniej niż 7 500	2
od 7 500 do mniej niż 25 000	3
od 25 000 do mniej niż 75 000	4
od 75 000 do mniej niż 125 000	5
co najmniej 125 000	6 + 1 na każde 50 000 litrów więcej

2.3. Tworzenie każdej próbki pierwotnej musi przebiegać zgodnie z procedurami, o których mowa w pkt 1.1 oraz 1.2.

2.4. Wybierając losowo opakowania do próbek jednostkowych, opakowania wybrane do jednej próbki pierwotnej muszą być przyległe do opakowań wybranych do innej próbki pierwotnej. Należy zapisać miejsce pobrania każdego losowo wybranego opakowania i jednoznacznie je zidentyfikować.

## 3. ANALIZY I WYNIKI

3.1. Jeżeli wszystkie wyniki analiz wszystkich próbek pierwotnych są zgodne z właściwościami zadeklarowanej kategorii oliwy z oliwek, całą partię należy uznać za zgodną.

3.2. Jeżeli jeden z wyników analiz co najmniej jednej próbki pierwotnej jest niezgodny z właściwościami zadeklarowanej kategorii oliwy z oliwek, całą partię, z której pobierano próbki, należy uznać za niezgodną.

## ZAŁĄCZNIK III

## SCHEMAT WERYFIKACJI, CZY PRÓBKA OLIWY Z OLIWEK JEST ZGODNA Z ZADEKLAROWANĄ KATEGORIĄ

Tabela ogólna

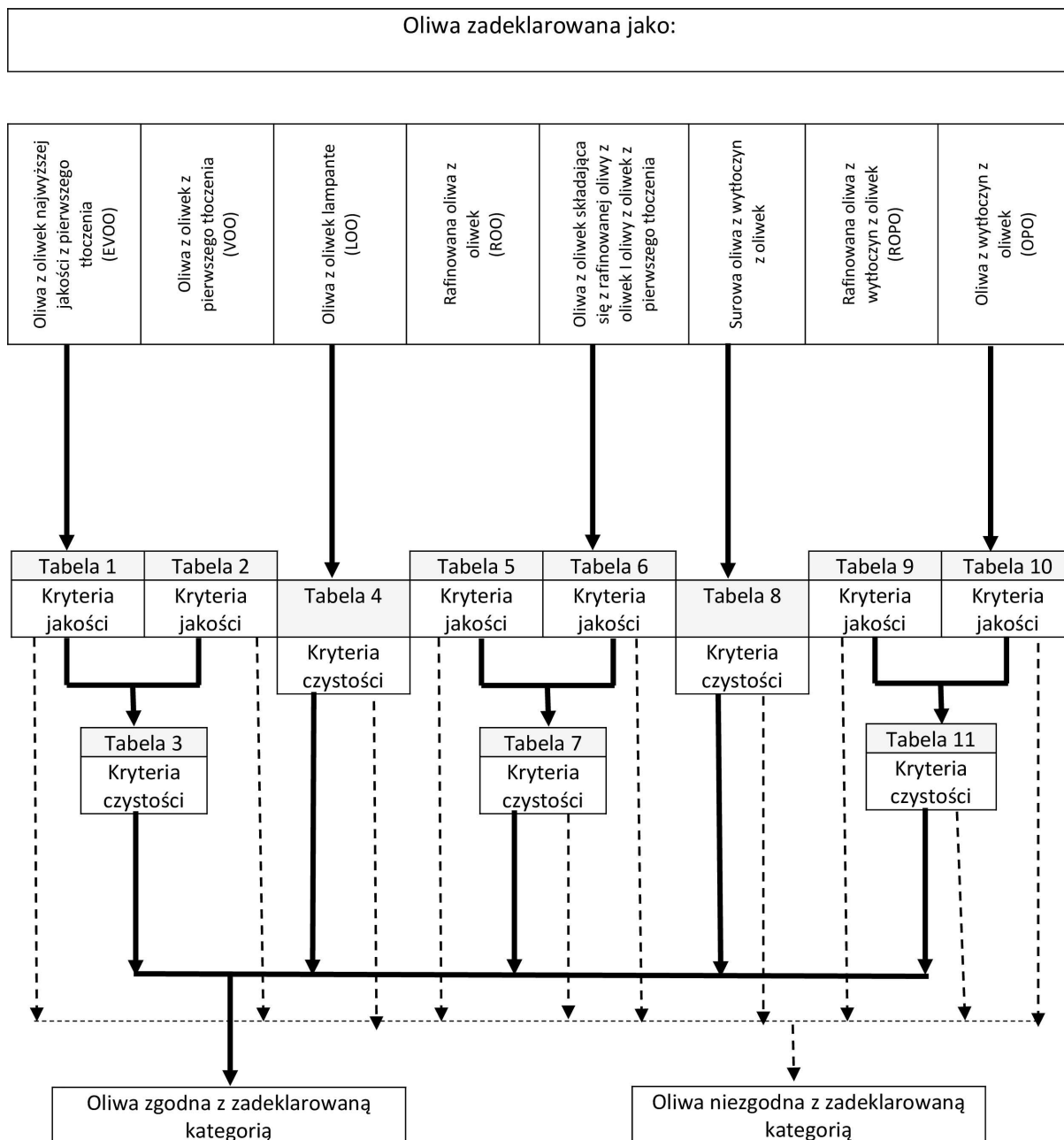


Tabela 1

## Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – Kryteria jakości

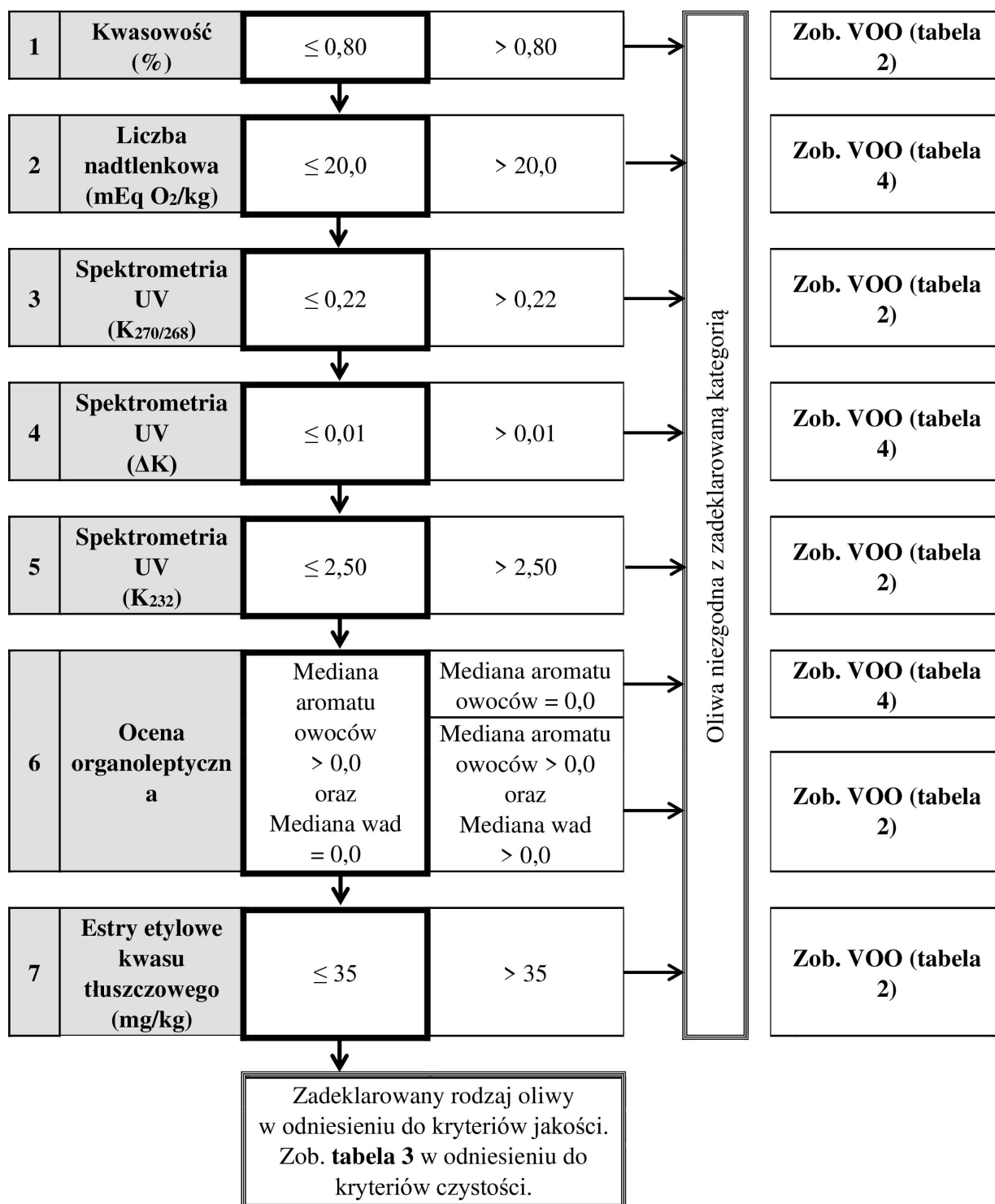


Tabela 2

## Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia – Kryteria jakości

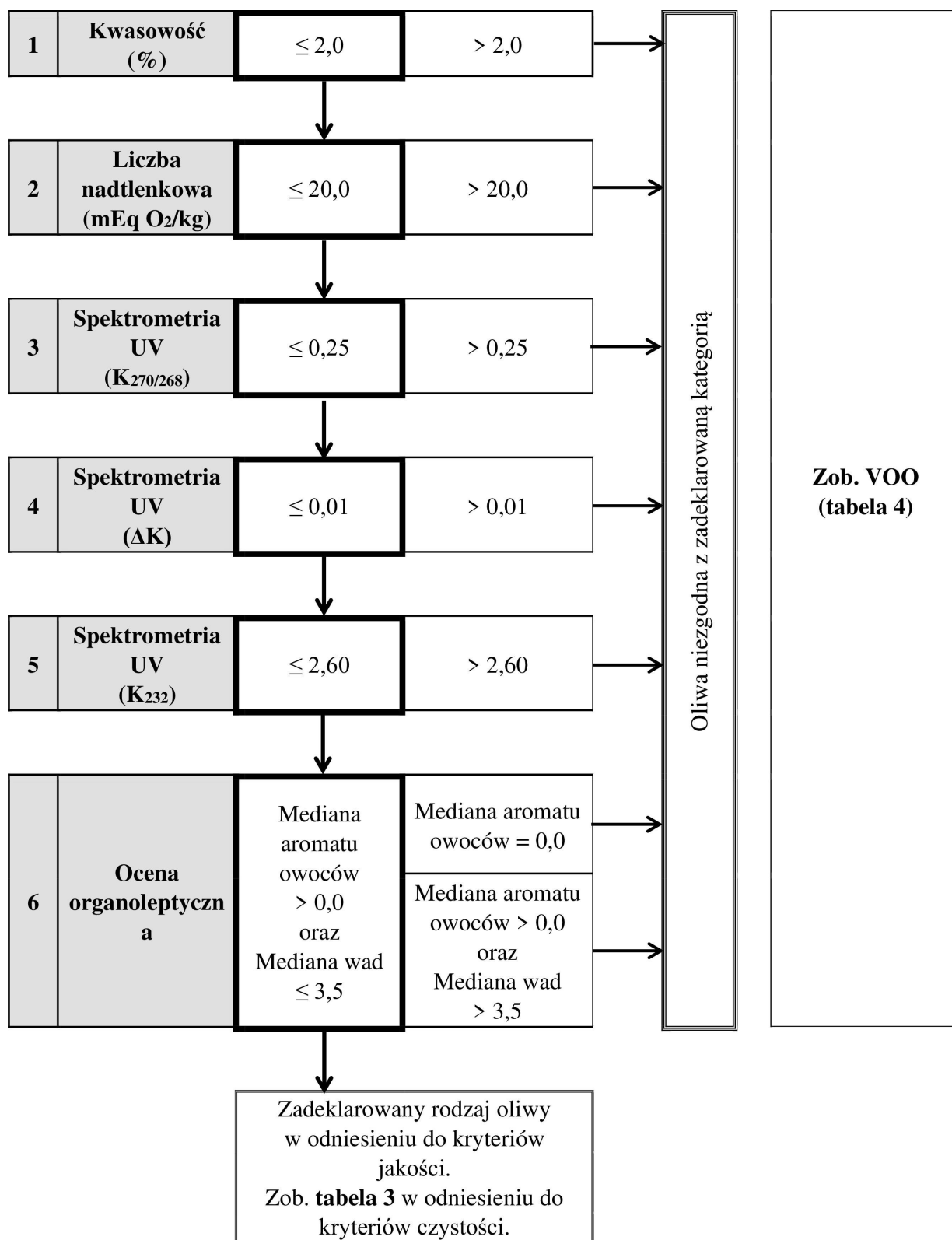


Tabela 3

**Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia – Kryteria czystości**

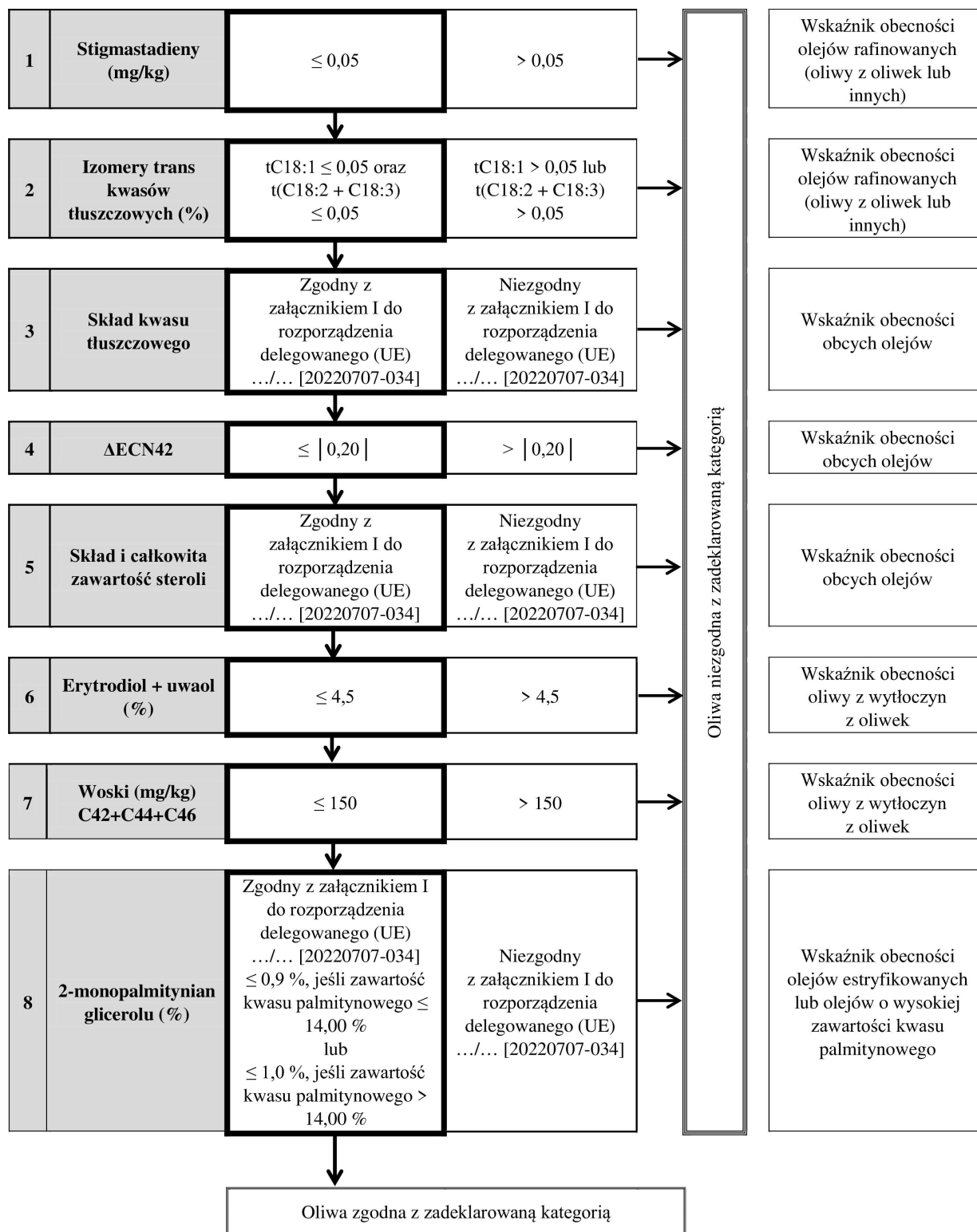


Tabela 4

## Oliwa z oliwek lampante – Kryteria czystości

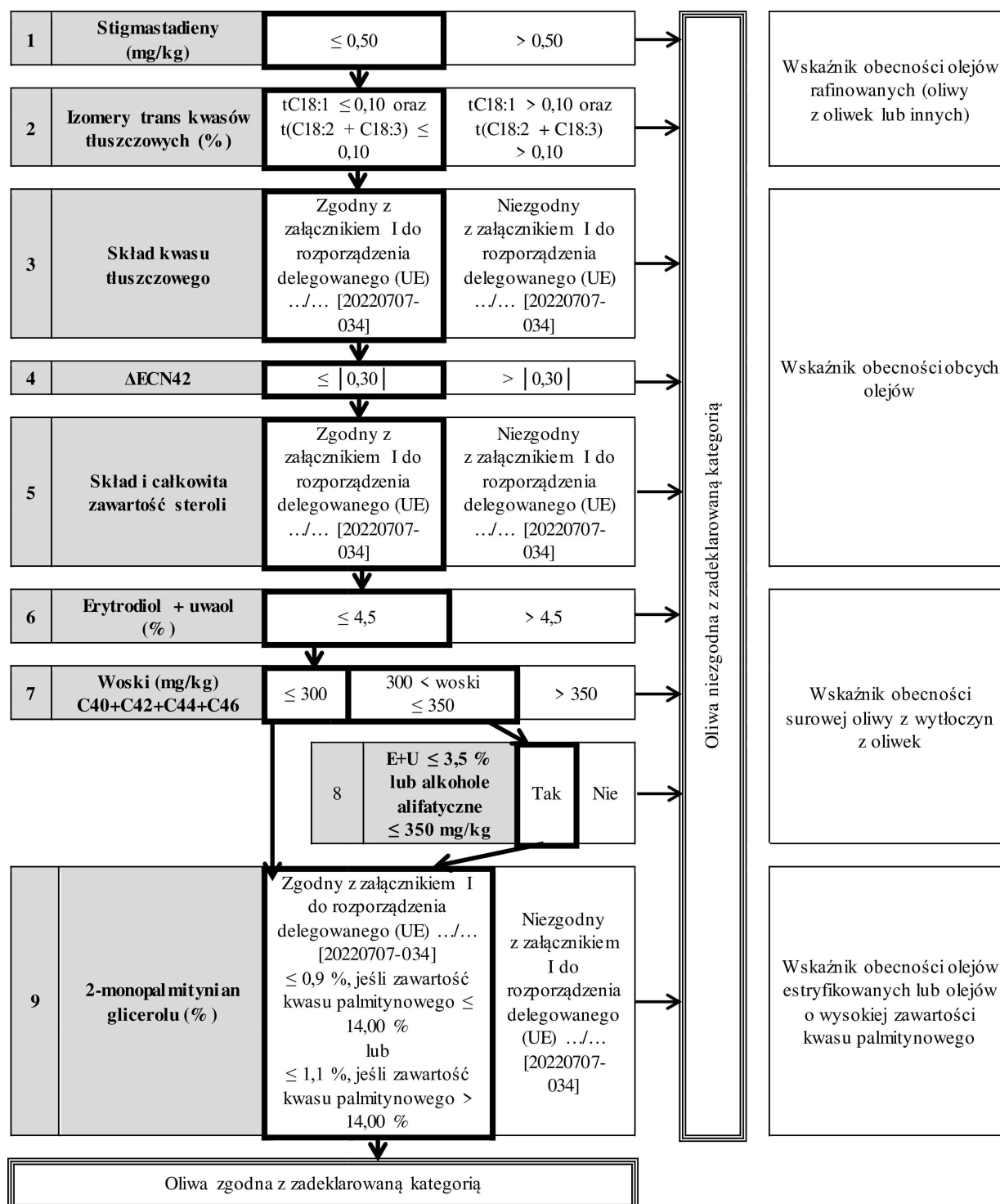


Tabela 5

## Rafinowana oliwa z oliwek – Kryteria jakości

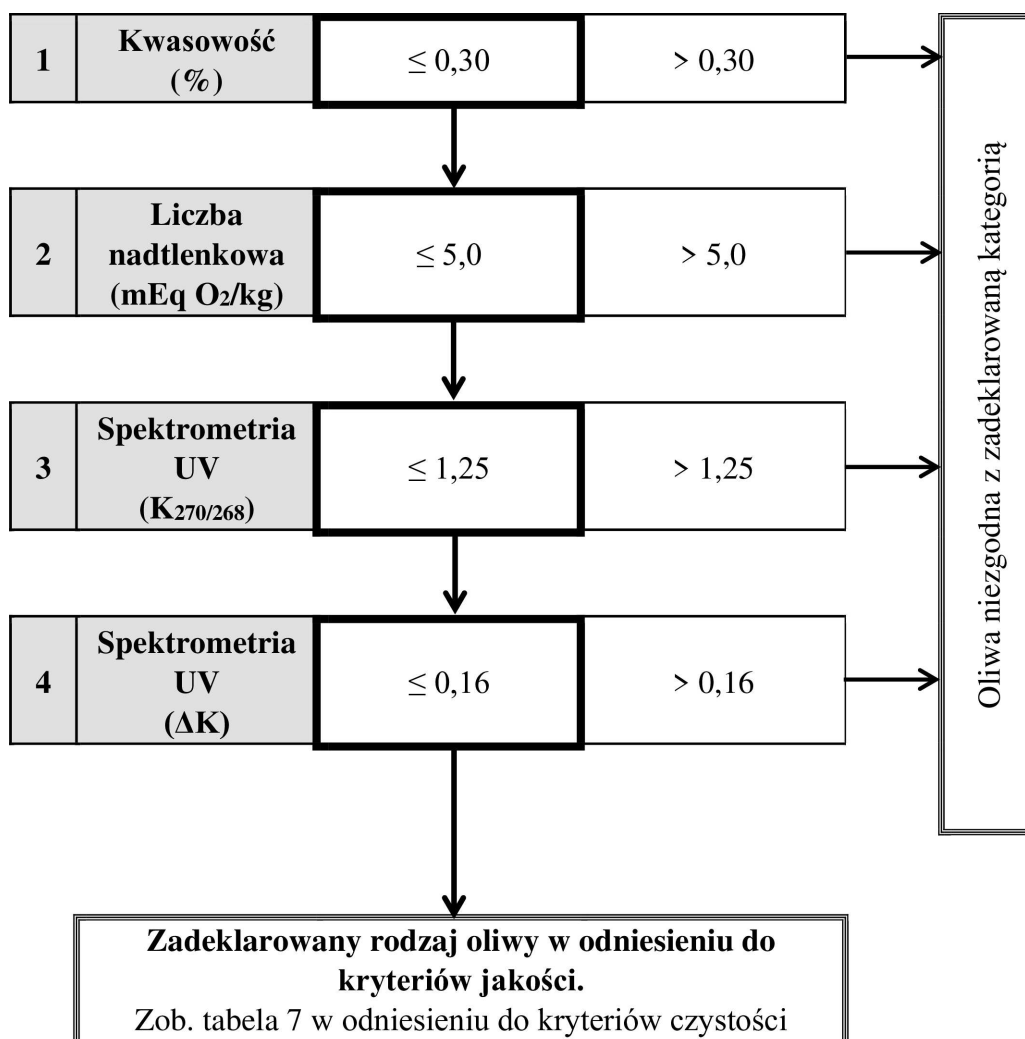




Tabela 6

Oliwa z oliwek (składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia) – Kryteria jakości

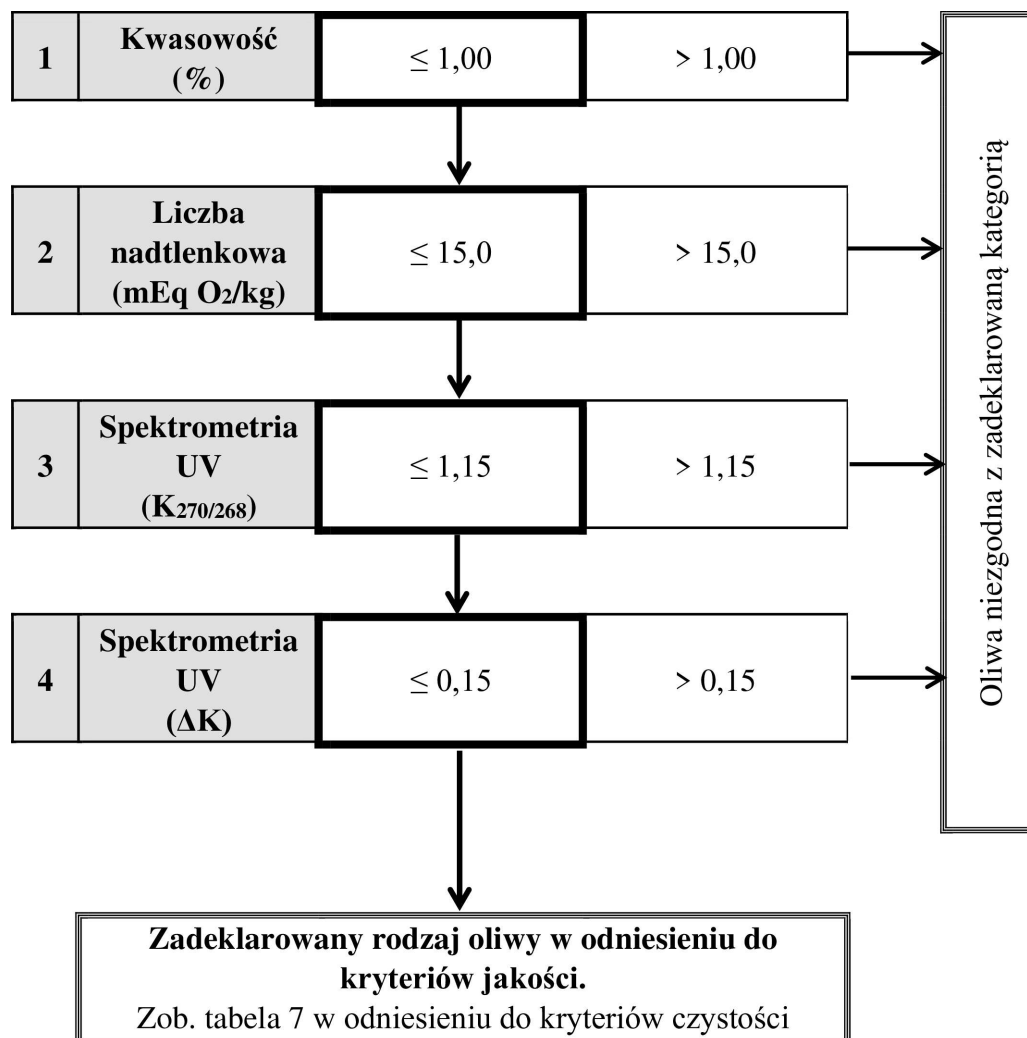


Tabela 7

Rafinowana oliwa z oliwek i oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia – Kryteria czystości

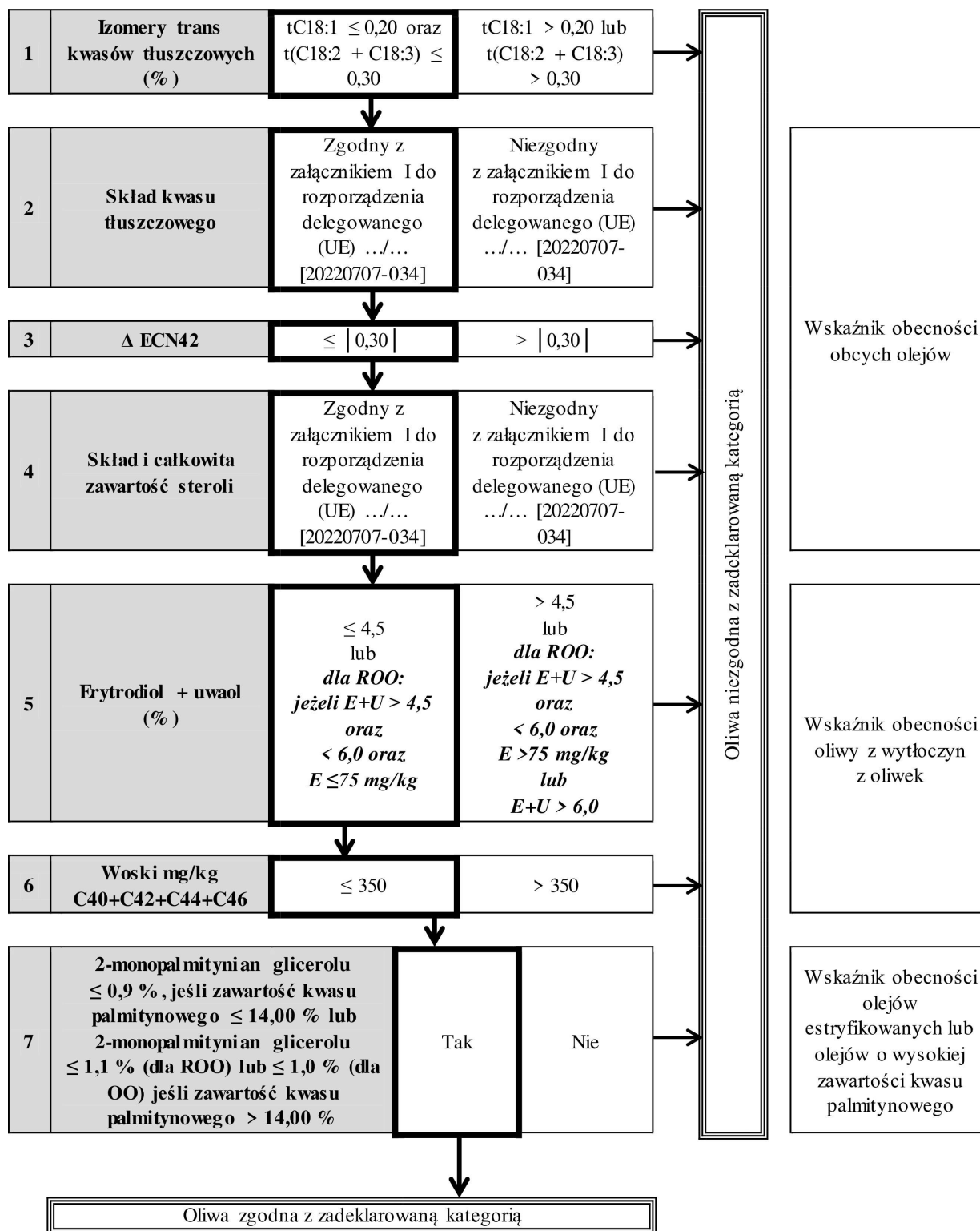


Tabela 8

Surowa oliwa z wyłoczyn z oliwek – Kryteria czystości

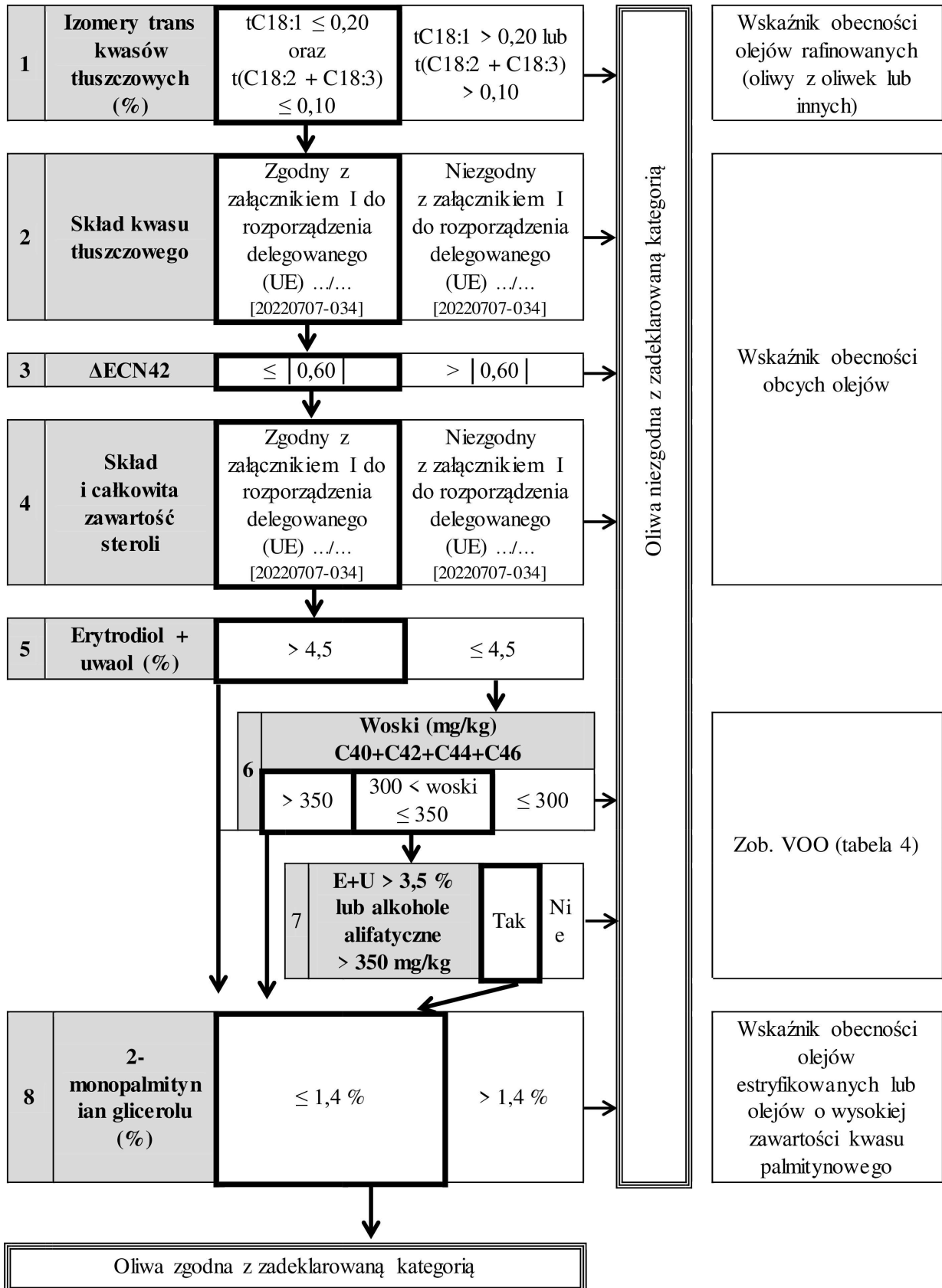


Tabela 9

## Rafinowana oliwa z wycłoczyn z oliwek – Kryteria jakości

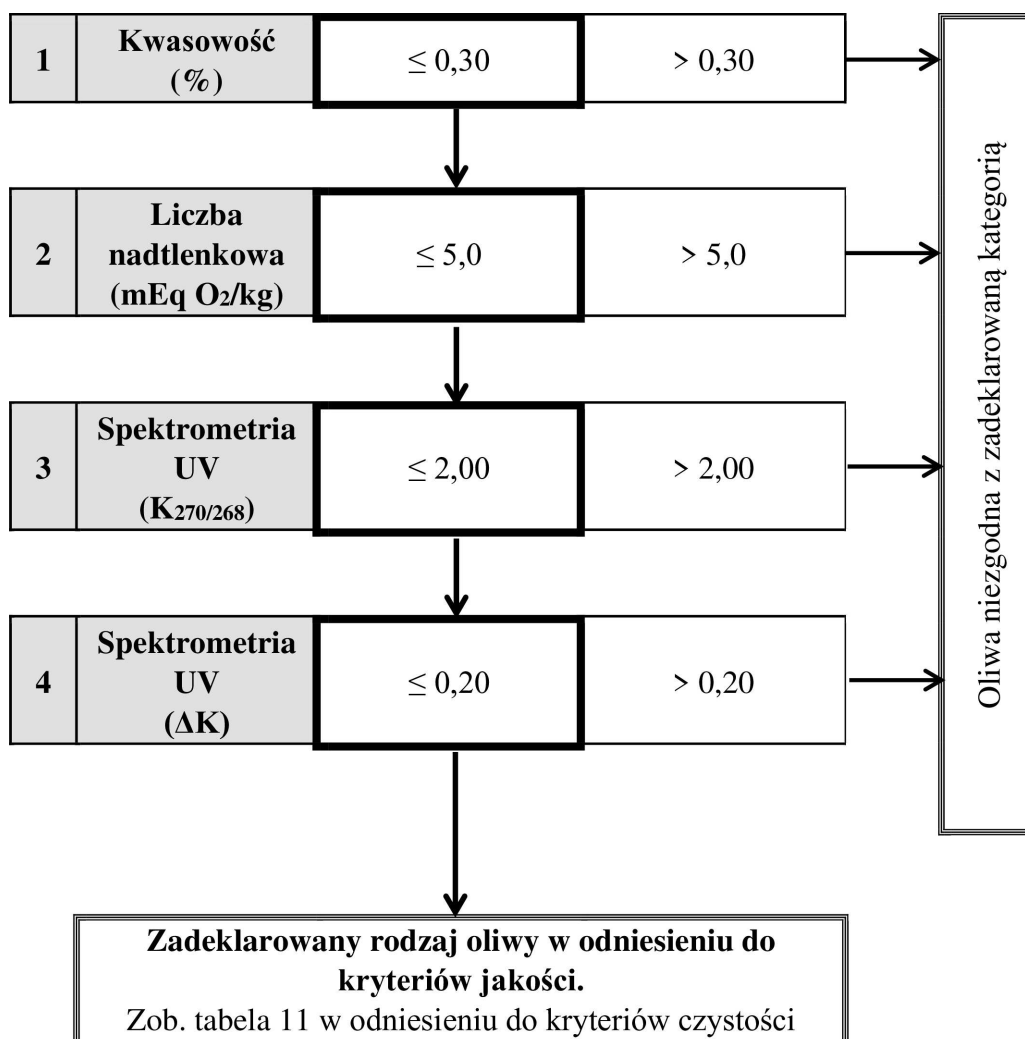


Tabela 10

## Oliwa z wyłoczyn z oliwek – Kryteria jakości

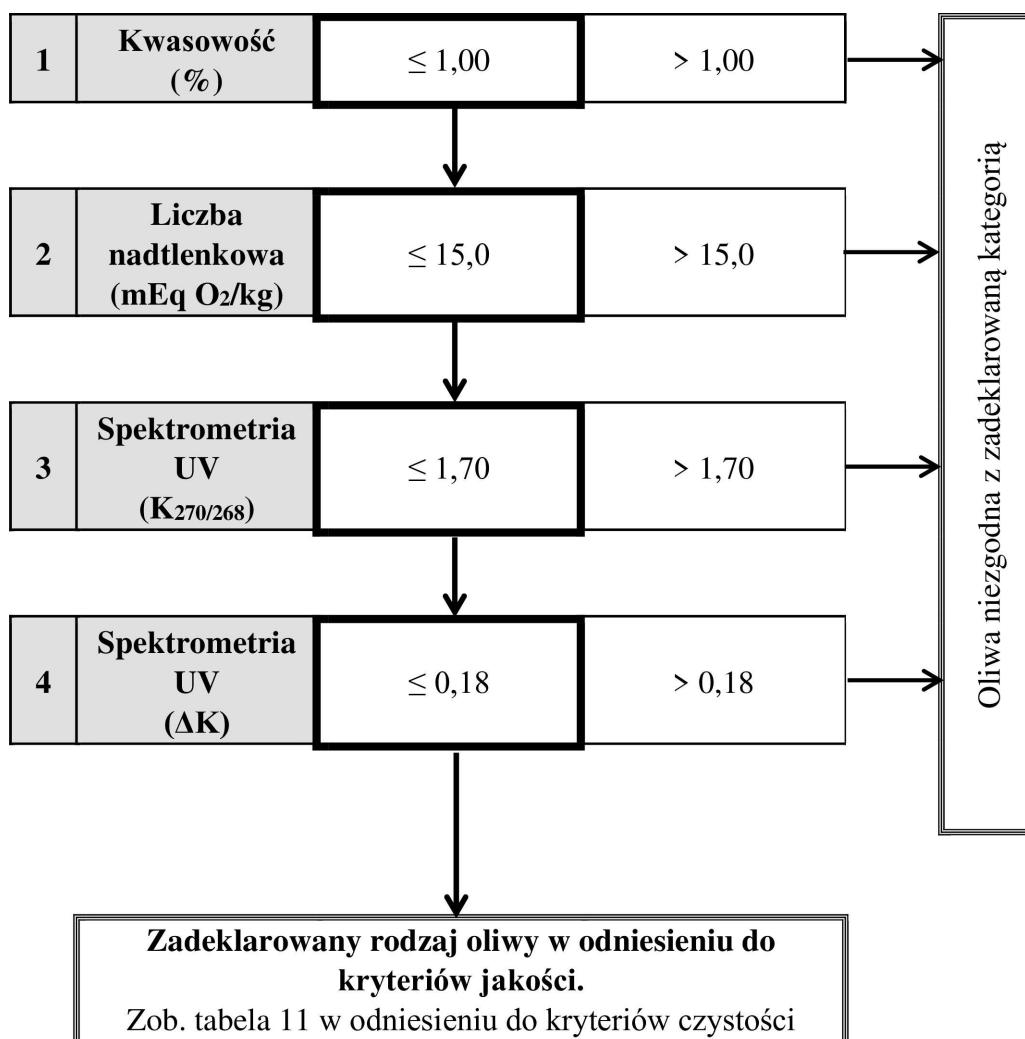
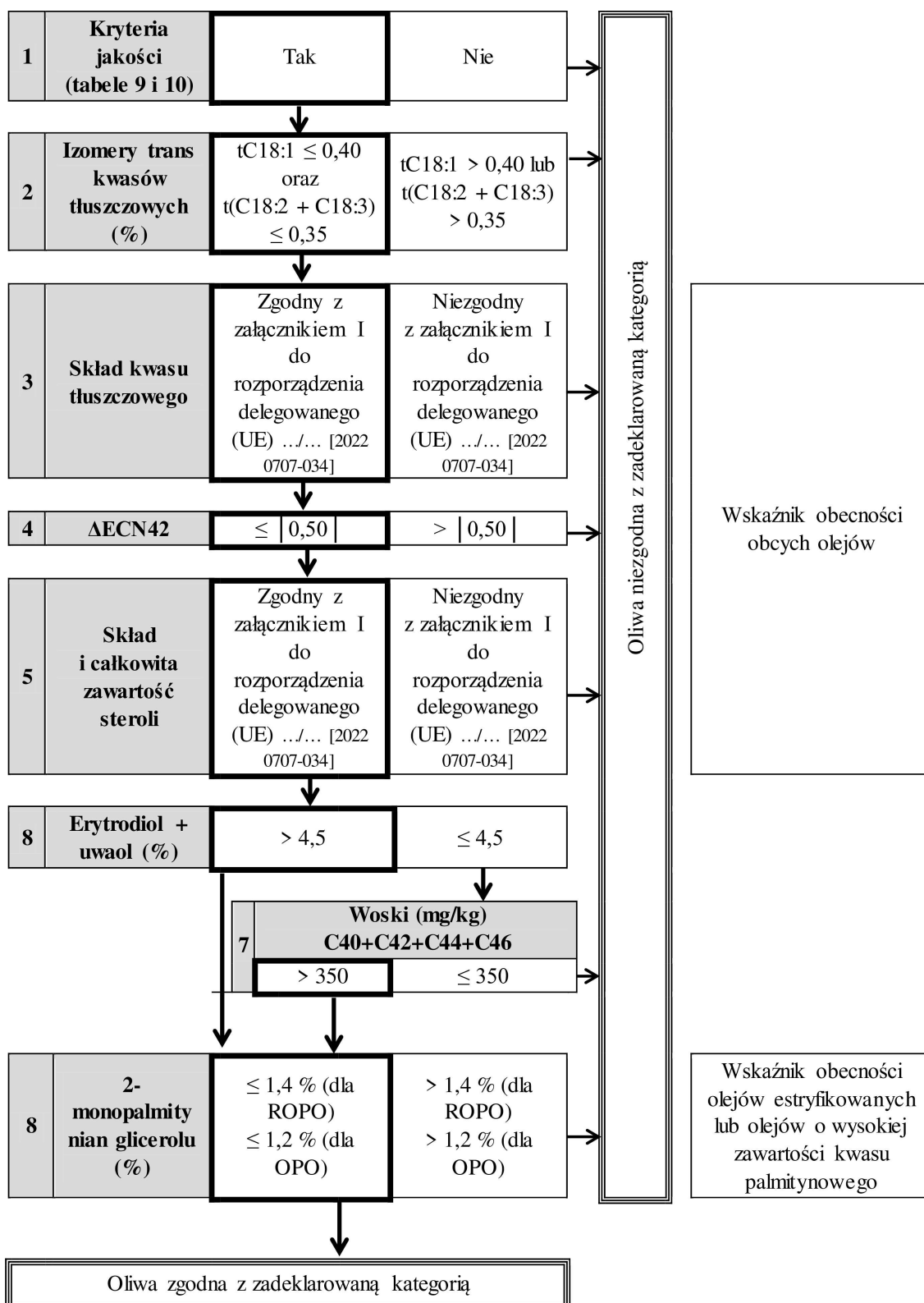


Tabela 11

## Rafinowana oliwa z wycłoczyn z oliwek i oliwa z wycłoczyn z oliwek – Kryteria czystości



## ZAŁĄCZNIK IV

**Metoda badania zawartości oliwy w makuchach i pozostałościach****1. MATERIAŁY****1.1. Aparatura**

- odpowiednia aparatura ekstrakcyjna wyposażona w kolbę stożkową z okrągłym dnem o pojemności 200–250 ml,
- elektrycznie podgrzewana łaźnia (np. łaźnia piaskowa, łaźnia wodna) lub płytką grzejną,
- waga analityczna,
- piec regulowany do maksymalnie 80 °C,
- elektrycznie podgrzewany piec wyposażony w urządzenie termostatyczne regulowane do  $103 \pm 2$  °C, który można omiatać strumieniem powietrza lub obsługiwać pod obniżonym ciśnieniem,
- młynek mechaniczny, łatwy do czyszczenia, który umożliwi zmielenie wytłoczn z oliwek bez podwyższenia ich temperatury i bez jakiegokolwiek innej stwierdzonej zmiany zawartości w ich wilgoci, substancji lotnych lub substancji ulegających ekstrakcji przy użyciu heksanu,
- gilza do ekstrakcji i bawełna lub bibuła filtracyjna, z których usunięto już substancje ulegające ekstrakcji heksanem,
- eksykator,
- sito o otworach o średnicy 1 mm,
- małe cząstki wcześniej wysuszonego pumeksu.

**1.2. Odczynnik**

Normalny heksan, czystości technicznej, po którym zostaje mniej niż 0,002 g pozostałości na 100 ml po pełnym odparowaniu.

**2. PROCEDURA****2.1. Przygotowanie próby do badania**

W razie potrzeby wykorzystać młynek mechaniczny, który został uprzednio odpowiednio oczyszczony, do zmielenia próbki laboratoryjnej w celu rozdrobnienia jej do cząstek, które mogą całkowicie przejść przez sito.

Wykorzystać około jednej dwudziestej próbki, aby dokończyć proces czyszczenia młynka, odrzucić zmielony materiał, zemleć pozostałość i zebrać ją, starannie wymieszać i niezwłocznie poddać analizie.

**2.2. Porcja do badania**

Natychmiast po zakończeniu operacji mielenia odważyć około 10 g próbki do zbadania z dokładnością do 0,01 g.

**2.3. Przygotowanie gilzy ekstrakcyjnej**

Umieścić porcję badaną w gilzie i zatkać tę ostatnią bawełną. W razie stosowania bibuły filtracyjnej owinąć nią porcję badaną.

**2.4. Suszenie wstępne**

W przypadku, gdy wytłoczyny z oliwek są bardzo wilgotne (tj. ilość zawartej w nich wilgoci i substancji lotnych przekracza 10 %), przeprowadzić wstępne suszenie przez umieszczenie napełnionej gilzy ekstrakcyjnej (lub bibuły filtracyjnej) w piecu podgrzewanym przez odpowiedni czas do nie więcej niż 80 °C w celu zmniejszenia zawartości wilgoci i substancji lotnych do mniej niż 10 %.

**2.5. Przygotowanie kolby stożkowej z okrągłym dnem**

Odważyć z dokładnością do 1 mg kolbę stożkową zawierającą jedną lub dwie cząstki pumeksu, wcześniej wysuszoną w piecu w temperaturze  $103 \pm 2$  °C i schłodzoną w suszarce laboratoryjnej przez nie mniej niż jedną godzinę.

## 2.6. Wstępna ekstrakcja

Do aparatury ekstrakcyjnej wprowadzić gilzę (lub bibułę filtracyjną) zawierającą porcję badaną. Wlać do kolby stożkowej wymaganą ilość heksanu. Podłączyć kolbę do aparatury ekstrakcyjnej i umieścić całość na elektrycznie podgrzewanej łaźni. Wyregulować szybkość podgrzewania w taki sposób, aby szybkość odcieku nie była niższa od trzech kropli na sekundę (umiarkowane, niegwałtowne podgrzewanie). Po ekstrakcji przez cztery godziny pozostawić całość do schłodzenia. Usunąć gilzę z aparatury ekstrakcyjnej i umieścić ją w strumieniu powietrza, aby odprowadzić większość impregnującego rozpuszczalnika.

## 2.7. Druga ekstrakcja

Wsypaną zawartość gilzy do mikromłynka i zemleć jak najdrobniej. Zwrócić zmieloną mieszaninę do gilzy bez straty i umieścić ją z powrotem w aparaturze ekstrakcyjnej.

Kontynuować ekstrakcję przez następne dwie godziny przy użyciu tej samej kolby stożkowej z okrągłym dnem zawierającej wstępny ekstrakt.

Roztwór powstały w kolbie ekstrakcyjnej musi się sklarować. Jeżeli tak się nie stanie, należy go kilka razy przefiltrować przez bibułę filtracyjną i przemyć pierwotną kolbę i bibułę filtracyjną kilka razy przy pomocy heksanu. Zebrać filtrat i rozpuszczalnik zastosowany do przemywania do drugiej kolby stożkowej z okrągłym dnem, która została uprzednio wysuszona i wytarowana z dokładnością do 1 mg.

## 2.8. Usunięcie rozpuszczalnika i odważenie ekstraktu

Usunąć większą część rozpuszczalnika przez destylację na elektrycznie podgrzewanej łaźni. Usunąć ostatnie ślady rozpuszczalnika przez podgrzewanie kolby stożkowej w piecu w temperaturze  $103 \pm 2$  °C przez 20 minut. Pomóc procesowi eliminacji przez wdmuchiwanie w pewnych odstępach czasu albo powietrza albo — w najkorzystniejszej sytuacji — gazu obojętnego, bądź też przy użyciu obniżonego ciśnienia.

Pozostawić kolbę stożkową w suszarce laboratoryjnej do schłodzenia, przez co najmniej jedną godzinę i zważyć z dokładnością do 1 mg.

Ponownie podgrzewać przez 10 minut na takich samych zasadach, schłodzić w suszarce laboratoryjnej i zważyć jeszcze raz.

Różnica między dwoma ważeniami nie może przekroczyć 10 mg. W razie takiego przekroczenia podgrzewać substancję ponownie przez okresy do 10 minut, po których należy ją każdorazowo schłodzić i zważyć aż do uzyskania różnicy masy 10 mg lub mniejszej. Odnotować ostatnią masę kolby stożkowej.

Przeprowadzić dwa oznaczenia próbki badanej.

## 3. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

### 3.1. Metoda obliczania i wzór

a) Ilość ekstraktu jako odsetek masy otrzymanego produktu wynosi:

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

gdzie:

S = procent masowy ekstraktu otrzymanego produktu,

$m_0$  = masa badanej próbki, w g.

$m_1$  = masa ekstraktu po wysuszeniu, w g.

Jako wynik przyjąć średnią arytmetyczną z dwóch oznaczeń, pod warunkiem spełnienia warunków powtarzalności.

Przedstawić wynik z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

b) Ilość ekstraktu wyraża się w odniesieniu do suchej substancji zgodnie z następującym wzorem:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{odsetek oliwy w ekstrakcie w przeliczeniu na suchą masę}$$



gdzie:

S = odsetek ekstraktu na podstawie otrzymanego produktu (zob. lit. a)),

U = zawartość wilgoci i substancji lotnych.

### 3.2. Powtarzalność

Różnica między dwoma oznaczeniami wykonanymi równocześnie lub szybko jedno po drugim przez tego samego analityka nie może przekraczać 0,2 g ekstraktu heksanu na 100 g próbki.

W razie niespełnienia tego warunku powtórzyć analizę na dwóch innych porcjach badanych. Jeżeli także w tym przypadku różnica przekracza 0,2 g, przyjąć wynik jako średnią arytmetyczną z czterech wykonanych oznaczeń.

—

## ZAŁĄCZNIK V

Formularz sprawozdania z wyników kontroli zgodności, o którym mowa w art. 14, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183

				Etykietowanie						Parametry chemiczne			Właściwości organoleptyczne <sup>(4)</sup>			Wniosek końcowy	
Próbka	Kategoria	Kraj pochodzenia	Miejsce inspekcji <sup>(1)</sup>	Nazwa prawna	Miejsce pochodzenia	Warunki przechowywania	Błędne informacje	Czytelność	Z/NZ <sup>(2)</sup>	Parametry przekraczające limit T/N	Jeżeli tak, proszę wskazać który (które) <sup>(2)</sup>	Z/NZ <sup>(2)</sup>	Mediana wad	Mediana aromatu owoców	Z/NZ <sup>(2)</sup>	Wymagane działanie	Sankcja

<sup>(1)</sup> Rynek wewnętrzny (tłocznia, podmiot butelkujący, etap sprzedaży detalicznej), wywóz, przywóz.<sup>(2)</sup> Każda właściwość oliwy z oliwek określona w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2022/2104 ma kod.<sup>(3)</sup> Zgodność/Niezgodność.<sup>(4)</sup> Wymagane wyłącznie w odniesieniu do oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w rozumieniu części VIII pkt 1 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.