



**Brüssel, den 27. September 2016
(OR. en)**

**12652/16
ADD 1**

**AGRI 506
AGRIORG 77
DELECT 201**

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	26. September 2016
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

Nr. Komm.dok.:	C(2016) 5889 final - ANNEX 1
Betr.:	ANHANG der DELEGIERTEN VERORDNUNG DER KOMMISSION zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument **C(2016) 5889 final - ANNEX 1**.

Anl.: **C(2016) 5889 final - ANNEX 1**



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 26.9.2016
C(2016) 5889 final

ANNEX 1

ANHANG

der

DELEGIERTEN VERORDNUNG DER KOMMISSION

**zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen
und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung**

ANHANG

„ANHANG I

MERKMALE VON OLIVENÖLEN

QUALITÄTSMERKMALE

Kategorie	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O ₂ /kg (*)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ oder K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung		Fettsäureethylester mg/kg (*)
						Fehlermedian (Md) (*)	Fruchtigkeitsmedian (MF) (*)	
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	-
3. Lampantöl	> 2,0	-	-	-	-	Md > 3,5 ¹	-	-
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,3	≤ 5	-	≤ 1,25	≤ 0,16	-	-	-
5. Olivenöl - bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 1,0	≤ 15	-	≤ 1,15	≤ 0,15	-	-	-
6. Rohes Oliventresteröl	-	-	-	-	-	-	-	-

¹ Der Fehlermedian darf bis zu 3,5 betragen, wenn der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.

7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,3	≤ 5	-	≤ 2,00	≤ 0,20	-	-
8. Oliventresteröl	≤ 1,0	≤ 15	-	≤ 1,70	≤ 0,18	-	-

REINHEITSMERKMALE

Kategorie	Fettsäuregehalt ²						Summe transomere Ölsäure (%)	Summe transomere Linol- und Linolensäure (%)	Stigmastadienen mg/kg ³	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	2-Glycerinmonopalmitat (%)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerinensäure (%)					
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %

² Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50-20,00; Palmitoleinsäure: 0,30-3,50; Heptadecensäure: ≤ 0,40; Heptadecensäure: ≤ 0,60; Stearinsäure: 0,50-5,00; Ölsäure: 55,00-83,00; Linolensäure: 2,50-21,00.

³ Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.

8. Oliventresteröl	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,30$	$\leq 0,20$	$\leq 0,40$	$\leq 0,35$	-	$\leq 0,5 $	$\leq 1,2$
--------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	---	--------------	------------

Kategorie	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insgesamt (mg/kg)	Erythriol und Uvaol (%) (**)	Wachse mg/kg (**)
	Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Campesterin ⁴ (%)	Stigmasterin (%)	App. β -Sitosterin (%) ⁵	Delta-7-Stigmasterin ⁴ (%)			
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42+C44+C46 ≤ 150
2. Natives Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42+C44+C46 ≤ 150
3. Lampantöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	-	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁶	C40+C42+C44+C46 ≤ 300 ⁶
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40+C42+C44+C46 ≤ 350
5. Olivenöl - bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40+C42+C44+C46 ≤ 350
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	-	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁷	C40+C42+C44+C46 > 350 ⁷
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40+C42+C44+C46 > 350

⁴ Siehe die Anlage zu diesem Anhang.

⁵ App. β -Sitosterin: Delta-5,23-Stigmastadienol + Clerosterin + Beta-Sitosterin + Sitostanol + Delta-5-Avenasterin + Delta-5,24-Stigmastadienol.

⁶ Öl mit einem Wachsgesamtgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythriol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.

⁷ Öl mit einem Wachsgesamtgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythriol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

8. Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40+C42+C44+C46 > 350
--------------------	-------	-------	-------	---------	--------	-------	---------	-------	-----------------------

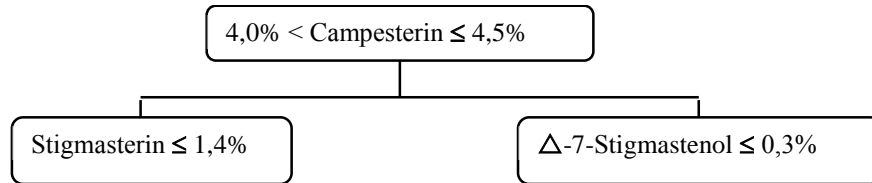
Anmerkungen:

- a) Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Ist die nächstfolgende Ziffer größer als 4, so ist die angegebene letzte Stelle aufzurunden.
- b) Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- c) Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten: im Fall von Lampantöl, dass von den beiden betreffenden Grenzwerte gleichzeitig abgewichen werden kann; im Fall nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung des Grenzwerts auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- d) Bei den mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Merkmalen kann im Fall aller Arten von Oliventresterölen von den beiden betreffenden Grenzwerte gleichzeitig abgewichen werden.

Anlage

SCHEMATISIERTER ENTSCHEIDUNGSABLAUF

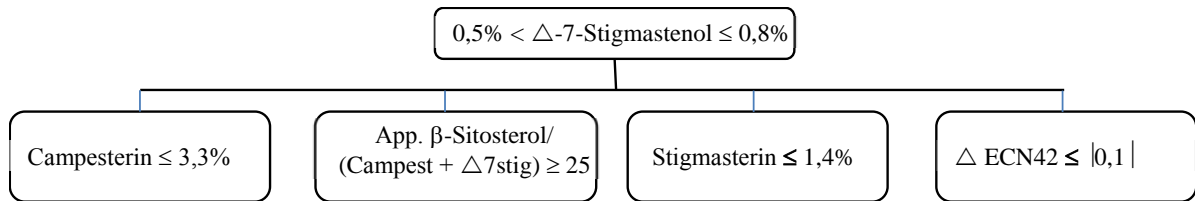
Entscheidungsablauf **Campesterin** für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

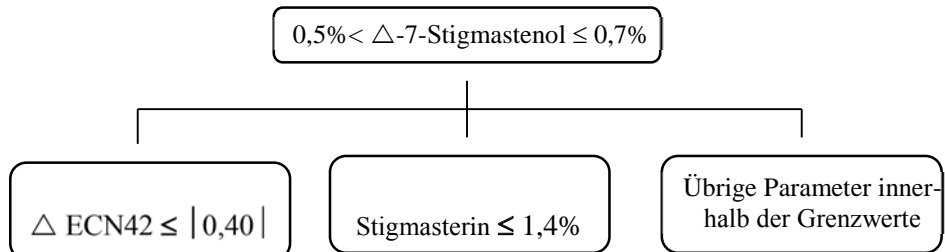
Entscheidungsablauf **Delta-7-Stigmasterin** für:

- Native Olivenöle extra und native Olivenöle



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

- Oliventresteröle (roh und raffiniert)



“