II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2016/2095 DELLA COMMISSIONE

del 26 settembre 2016

recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ([1]), in particolare l'articolo 75, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione ([2]) definisce le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva e stabilisce i metodi di valutazione di tali caratteristiche. Tali metodi e i valori limite relativi alle caratteristiche degli oli vengono aggiornati periodicamente in base al parere degli esperti nel settore chimico e conformemente all'attività svolta in sede di Consiglio oleicolo internazionale (COI).

(2) Allo scopo di garantire l'applicazione a livello dell'Unione delle più recenti norme internazionali stabilite dal COI, occorre adeguare i valori limite per gli etil esteri degli acidi grassi, per gli acidi eptadecanoico, eptadecenoico ed eicosenoico e il coefficiente di estinzione specifico alla lunghezza d'onda 270 nm, stabilito nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2568/91. Al tempo stesso, per assicurare la coerenza con la presentazione dei parametri di purezza e qualità dello standard COI, tale presentazione deve rispecchiarsi nell'allegato.

(3) È pertanto necessario modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 2568/91,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CEE) n. 2568/91 è sostituito dal testo figurante nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

([1]) OJ L 347, 20.12.2013, p. 671.
([2]) Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonchè ai metodi ad essi attinenti (GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 26 settembre 2016

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

«ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DEGLI OLI D'OLIVA

Caratteristiche di qualità

Categoria	Acidità (%) (*)	Indice di perossido mEq O_2/kg (*)	K_{232} (*)	K_{268} o K_{270} (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica		Esteri etilici di acidi grassi mg/kg (*)
						Mediana del difetto (Md) (*)	Mediana del fruttato (Mf) (*)	
1. Olio d'oliva extra vergine	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Olio d'oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Olio d'oliva lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (1)	—	—
4. Olio d'oliva raffinato	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e oli d'oliva vergini'	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Olio di oliva di sansa greggio	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Olio di oliva di sansa raffinato	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(1) La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0.

Caratteristiche di purezza

Categoria	Tenore di acidi grassi (1)						Somma degli Isomeri transoleici (%)	Somma degli Isomeri transoleici + translinoleici (%)	Stigmastadieni mg/kg (2)	Differenza: ECN42 (HPLC) e ECN42 (calcolo teorico)	2-gliceril monopalmitato (%)
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachidico (%)	Eicosenoico (%)	Beenico (%)	Lignocerico (%)					
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14
3. Olio d'oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14
4. Olio d'oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale >14 %
5. Olio d'oliva composto di oli raffinati e oli vergini	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Categoria	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiolo e uvaolo (%) (**)	Cere mg/kg (**)
	Clerostero (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (3) (%)	Stigmasterolo (%)	β-sitosterolo apparente (%) (4)	Delta-7-stigmastenolo (3) (%)			
1. Olio d'oliva extra vergine	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Olio d'oliva vergine	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. d'oliva lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (5)	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ (5)
4. Olio d'oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Olio d'oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (6)	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ (6)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

(1) Altro tenore di acidi grassi (%): palmitico: 7,50-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; eptadecenoico: ≤ 0,40; eptadecenoico: ≤ 0,60; stearico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-83,00; linoleico: 2,50-21,00.
(2) Somma degli isomeri che potrebbero (o non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare.
(3) Si veda l'appendice al presente Allegato.
(4) ß-sitosterolo apparente: Delta-5,23-stigmastadienolo+clerosterolo+beta-sitosterolo+sitostanolo+delta-5-avenasterolo+delta-5,24-stigmastadienolo.
(5) Gli oli con un tenore di cera compreso fra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati oli di oliva lampanti se gli alcol alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5 %.
(6) Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5 %.

Note:

a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto pe rogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.

b) È sufficiente che una sola caratteristica non sia conforme ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme riguardo alla sua purezza ai fini del presente regolamento.

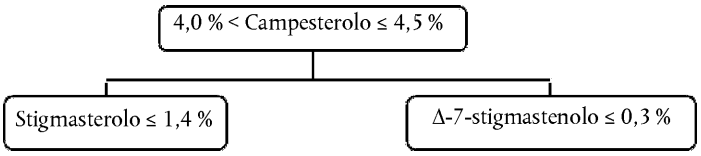
c) Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*) e riguardanti le qualità dell'olio implicano che: — per l'olio di oliva lampante, i due corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente, — per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.

d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**) implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva i due corrispondenti valori limite possono non essere rispettai simultaneamente.

Appendice

SCHEMA DECISIONALE

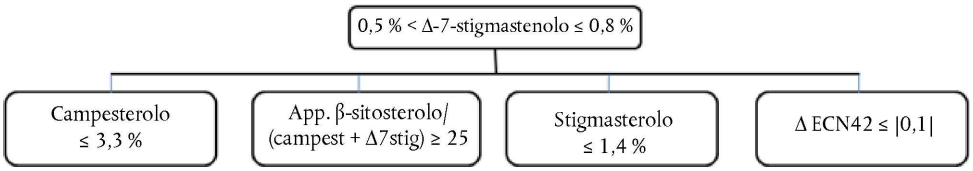
Schema decisionale per il campesterolo nell'olio di oliva vergine e nell'olio extra vergine di oliva.

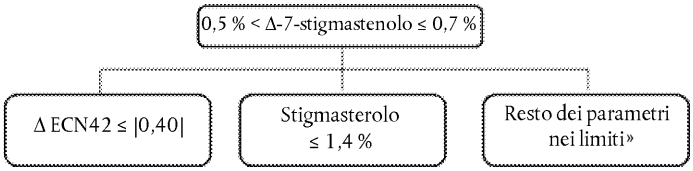


Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

Schema decisionale per il **Delta-7**-stigmastenolo.

— Nell'olio di oliva vergine e nell'olio extra vergine di oliva



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

— Negli oli di sansa di oliva (greggi e raffinati)