2026/2358

23.10.2026

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2026/2358

ze dne 21. srpna 2026,

kterým se mění nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro olivový olej

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 75 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 ([2]) stanoví pravidla pro charakteristiky olivových olejů uvedených v části VIII bodech 1 až 6 přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

(2) Mezní hodnoty charakteristik olivového oleje stanovené v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 odrážejí obchodní normu pro olivový olej a olivový olej z pokrutin Mezinárodní rady pro olivy (IOC) ([3]) („obchodní norma IOC“).

(3) Na svém 119. zasedání, které se konalo dne 25. června 2024, přijala Mezinárodní rada pro olivy rozhodnutí DEC-III.2/119-VI/2024, které reviduje dokument COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 – metoda pro organoleptické hodnocení panenského olivového oleje z hlediska osvědčování některých organoleptických vlastností. Unie hlasovala pro tuto změnu v souladu s rozhodnutím Rady (EU) 2024/2911 ([4]).

(4) Na svém 121. zasedání, které se konalo dne 8. července 2025, přijala Mezinárodní rada pro olivy rozhodnutí DEC-III.1/121-VI/2025, kterým se mění obchodní norma IOC, pokud jde o celkový obsah sterolů v jednoodrůdových olivových olejích z odrůdy Koroneiki nebo Nocellara del Belice. Unie hlasovala pro tuto změnu v souladu s rozhodnutím Rady (EU) 2025/1213 ([5]).

(5) V důsledku změn ve výrobních postupech a preferencích spotřebitelů se zvýšil počet jednoodrůdových extra panenských olivových olejů uváděných na trh. Ačkoli jsou tyto oleje pravé a vysoce kvalitní, některé nesplňují požadovaný limit pro celkový obsah sterolů, který je ovlivněn především odrůdou oliv, jakož i dalšími faktory, jako je stupeň zralosti oliv, zeměpisná oblast a zavlažování.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 ze dne 29. července 2022, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro olivový olej, a zrušuje nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 (Úř. věst. L 284, 4.11.2022, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).
([3]) https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/.
([4]) Rozhodnutí Rady (EU) 2024/2911 ze dne 5. listopadu 2024 o postoji, který má být zaujat jménem Evropské unie v Radě členů Mezinárodní rady pro olivy, pokud jde o jednu metodu analýzy a o obchodní normu Mezinárodní rady pro olivy pro olivové oleje a olivové oleje z pokrutin (Úř. věst. L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Rozhodnutí Rady (EU) 2025/1213 ze dne 12. června 2025 o postoji, který má být zaujat jménem Evropské unie v Radě členů Mezinárodní rady pro olivy, pokud jde o obchodní metodu pro olivové oleje a olivové oleje z pokrutin (Úř. věst. L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) IOC v současné době provádí studii o celkovém obsahu sterolů v extra panenském olivovém oleji. Zatímco tato studie probíhá, Mezinárodní rada pro olivy poskytla jako přechodné řešení přijetí změny obchodní normy IOC, která snižuje limit celkového obsahu sterolu v extra panenském olivovém oleji u dvou nejvíce dotčených odrůd, Koroneiki a Nocellara del Belice. Tato změna umožňuje výrobcům uvádět tyto jednoodrůdové oleje na trh. Vzhledem k tomu, že pro tyto odrůdy bude platit jiný limit, je důležité, aby spotřebitelé i kontrolní orgány mohli snadno identifikovat, že konkrétní olivový olej je jednoodrůdový olivový olej z jedné z těchto dvou odrůd.

(7) Aby se zajistilo provádění nejnovější mezinárodní normy stanovené Mezinárodní radou pro olivy pro osvědčování organoleptických vlastností a mezní hodnoty parametru celkového obsahu sterolů v jednoodrůdových olivových olejích z odrůdy Koroneiki nebo Nocellara del Belice na úrovni Unie, mělo by být nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 odpovídajícím způsobem změněno tak, aby toto provádění odráželo.

(8) Vzhledem k tomu, že jednoodrůdový extra panenský olivový olej, na který se vztahuje tato odchylka, nelze v současné době uvádět na trh v rámci žádné z kategorií olivového oleje, měly by mít hospodářské subjekty možnost využívat změny obchodních norem stanovené v tomto nařízení neprodleně. Vzhledem k tomu, že nový hospodářský rok pro olivový olej začíná dnem 1. října 2026, mělo by toto nařízení vstoupit v platnost prvním dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

(9) Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 se mění takto:

1) Vkládá se nový článek 8a, který zní:

„*Článek 8*a

Odrůda

U extra panenského olivového oleje vyrobeného výhradně z odrůdy Koroneiki nebo Nocellara del Belice se tato odrůda uvede na etiketě, v průvodních dokladech a na jakémkoli jiném označení.“

2) Příloha I se nahrazuje zněním uvedeným v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 21. srpna 2026.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

„PŘÍLOHA I

CHARAKTERISTIKY OLIVOVÉHO OLEJE

A. **Jakostní charakteristiky:**

Kategorie	Kyselost (%)(*)	Peroxidové číslo (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} nebo K_{270}	ΔK	Organoleptické vlastnosti		Ethylestery mastných kyselin (mg/kg)
						Medián vad (Md)(*) (1)	Medián znaku ovocná chuť a vůně (Mf) (2)	
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Panenský olivový olej	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Lampantový olivový olej	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Surový olivový olej z pokrutin	—	—	—	—	—		—	—
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Medián vad se stanovuje jako medián vady vnímané s největší intenzitou.
(2) Na požádání a v závislosti na mediánu pozitivních znaků hodnocených olejů může vedoucí zkušební komise potvrdit, že hodnocené oleje vykazují tyto znaky, v souladu s výrazy popsanými v příloze II.
(3) Medián vad může být nejvýše roven 3,5, je-li medián znaku ovocná chuť a vůně roven 0,0.

B. **Charakteristiky týkající se čistoty**

	Kategorie	Složení mastných kyselin [1]						Úhrn transizomerů kyseliny olejové (%)	Úhrn transizomerů kyseliny linolové + linolenové (%)	Stigmastadieny (mg/kg) [3]	ΔECN42	2-glyceryl monopalmitát (%)
		Myristová (%)	Linolenová (%)	Arachidová (%)	Eikosanová (%)	Behenová (%)	Lignocerová (%)					
1.	Extra panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
2.	Panenský olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
3.	Lampantový olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,1, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
4.	Rafinovaný olivový olej	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,1, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %
5.	Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % ≤ 14,00 % ≤ 1,0, pokud celkové množství palmitové kyseliny v % > 14,00 %

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/2358/oj

Kategorie	Složení mastných kyselin ([1])						Úhrn transizomerů kyseliny olejové (%)	Úhrn transizomerů kyseliny linolové + linolenové (%)	Stigmastadieny (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glyceryl monopalmitát (%)
	Myristová (%)	Linolenová (%)	Arachidová (%)	Eikosanová (%)	Behenová (%)	Lignocerová (%)					
6. Surový olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Obsah ostatních mastných kyselin (%): palmitová: 7,00–20,00; palmitolejová: 0,30–3,50; heptadekanová: ≤ 0,40; heptadecenová ≤ 0,60; stearová: 0,50–5,00; olejová: 55,00–85,00; linolová: 2,50–21,00.
([2]) Je-li obsah kyseliny linolenové větší než 1,00, avšak nejvýše roven 1,40, musí být poměr zjevného β-sitosterolu ke kampesterolu nejméně roven 24.
([3]) Celkové množství izomerů, které by mohly (nebo nemohly) být separovány kapilární kolonou.

Tabulka B (pokračování)

Kategorie	Složení sterolů						Steroly celkem (mg/kg)	Erythrodiol a uvaol (%)(**)	Vosky (mg/kg)(**)
	Chole sterol (%)	Brassika sterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	Zjevný β–sitosterol ([2])(%)	Δ-7-stigmastenol (%)			
1. Extra panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Panenský olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampantový olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Rafinovaný olivový olej	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategorie	Složení sterolů						Steroly celkem (mg/kg)	Erythrodiol a uvaol (%)(**)	Vosky (mg/kg)(**)
	Chole sterol (%)	Brassika sterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	Zjevný β–sito-sterol (2)(%)	Δ-7-stigmastenol (%)			
5. Olivový olej složený z rafinovaného a panenského olivového oleje	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (5)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surový olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 2 500	> 4,5 (9)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (9)
7. Rafinovaný olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olivový olej z pokrutin	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Extra panenský nebo panenský olivový olej, který vykazuje 4,0 % < kampesterolu ≤ 4,5 %, je pravý za předpokladu, že stigmasterol ≤ 1,4 %, Δ-7-stigmastenol ≤ 0,3 % a všechny ostatní parametry jsou v mezích stanovených tímto nařízením.

(2) Zjevný β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol + chlerosterol + β-sitosterol + sitostanol + Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-stigmastadienol.

(3) Extra panenský nebo panenský olivový olej, který vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za předpokladu, že zjevný β-sitosterol / kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,10| a všechny ostatní parametry jsou v mezích stanovených tímto nařízením.

(4) Lampantový olivový olej, který vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za předpokladu, že zjevný β-sitosterol / kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15|, stigmastadien ≤ 0,30 a všechny ostatní parametry jsou v mezích stanovených tímto nařízením.

(5) Rafinovaný olivový olej nebo olivový olej složený z rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje, který vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za předpokladu, že zjevný β-sitosterol / kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15| a všechny ostatní parametry jsou v mezích stanovených tímto nařízením.

(6) Surový olivový olej z pokrutin nebo rafinovaný olivový olej z pokrutin nebo olivový olej z pokrutin, který vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za předpokladu, že stigmasterol ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤ |0,40| a všechny ostatní parametry jsou v mezích stanovených tímto nařízením.

(7) Oleje s obsahem vosků od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za lampantové olivové oleje, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů nejvýše roven 350 mg/kg nebo pokud obsah erythrodiolu a uvaolu je nejvýše roven 3,5 %.

(8) Oleje s obsahem erythrodiolu + uvaolu 4,5 až 6 % musí mít obsah erythrodiolu nejvýše 75 mg/kg.

(9) Oleje s obsahem vosků od 300 mg/kg do 350 mg/kg jsou považovány za surový olivový olej z pokrutin, pokud je celkový obsah alifatických alkoholů vyšší než 350 mg/kg a pokud je obsah erythrodiolu a uvaolu větší než 3,5 %.

(10) ≥ 800 mg/kg pro jednoodrůdový extra panenský olivový olej z odrůdy Koroneiki nebo Nocellara del Belice.

Poznámky:

a) Výsledky zkoušek musí být uvedeny na stejný počet desetinných míst, jaký je předepsán pro každou charakteristiku. Poslední desetinné místo se přitom musí zaokrouhlit nahoru, pokud je číslice na dalším desetinném místě vyšší než 4.

b) Pokud jakákoli charakteristika neodpovídá uvedeným hodnotám, zařadí se olivový olej do jiné kategorie nebo se označí jako nesplňující požadavky pro účely tohoto nařízení.

c) V případě lampantového olivového oleje se mohou obě jakostní charakteristiky označené hvězdičkou „(*)“ současně lišit od mezních hodnot stanovených pro tuto kategorii.

d) Charakteristiky olejů označené dvěma hvězdičkami „(**)“ znamenají, že u surového olivového oleje z pokrutin se od uvedených hodnot mohou lišit obě mezní hodnoty současně. V případě olivového oleje z pokrutin a rafinovaného olivového oleje z pokrutin se od uvedených hodnot může lišit jedna mezní hodnota.“