Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria L

2026/2358

23.10.2026

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2026/2358

z dnia 21 sierpnia 2026 r.

zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) 2022/2104 uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących 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 ([1]), w szczególności jego art. 75 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2022/2104 ([2]) ustanawia przepisy dotyczące właściwości oliwy z oliwek, o których mowa w pkt 1–6 części VIII załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

(2) Wartości dopuszczalne dla właściwości oliwy z oliwek, ustanowione w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104, odzwierciedlają normę handlową dla oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn z oliwek przyjętą przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek (IOC) ([3]) („norma handlowa IOC").

(3) Na 119. posiedzeniu IOC, które odbyło się 25 czerwca 2024 r., przyjęto decyzję DEC-III.2/119-VI/2024, w której dokonano zmiany dokumentu COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 – metoda oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia w celu potwierdzenia niektórych właściwości organoleptycznych. Unia głosowała za tą zmianą zgodnie z decyzją Rady (UE) 2024/2911 ([4]).

(4) Na 121. sesji IOC, która odbyła się 8 lipca 2025 r., przyjęto decyzję DEC-III.1/121-VI/2025 zmieniającą normę handlową IOC w odniesieniu do całkowitej zawartości steroli w jednoodmianowej oliwie z oliwek z odmiany Koroneiki albo odmiany Nocellara del Belice. Unia głosowała za tą zmianą zgodnie z decyzją Rady (UE) 2025/1213 ([5]).

(5) W wyniku zmian w praktykach produkcyjnych i preferencjach konsumentów wzrosła liczba jednoodmianowych oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wprowadzanych do obrotu. Chociaż oliwy te są autentyczne i wysokiej jakości, niektóre z nich nie osiągają wymaganego limitu całkowitej zawartości steroli, na który wpływ ma głównie odmiana oliwek, a także inne czynniki, takie jak stopień dojrzałości oliwek, obszar geograficzny i nawadnianie.

([1]) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) 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 (Dz.U. L 284 z 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]) Decyzja Rady (UE) 2024/2911 z dnia 5 listopada 2024 r. w sprawie stanowiska, które ma być zajęte w imieniu Unii Europejskiej w ramach Rady Członków Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) w odniesieniu do jednej metody analizy oraz normy handlowej IOC dotyczącej oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn z oliwek, (Dz.U. L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Decyzja Rady (UE) 2025/1213 z dnia 12 czerwca 2025 r. w sprawie stanowiska, które ma być zajęte w imieniu Unii Europejskiej w ramach Rady Członków Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek (IOC) w odniesieniu do jednej metody analizy oraz normy handlowej IOC dotyczącej oliwy z oliwek i oliwy z wytłoczyn z oliwek, (Dz.U. L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) IOC prowadzi obecnie badanie nad całkowitą zawartością steroli w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Na czas przeprowadzania badania Międzynarodowa Rada ds. Oliwy z Oliwek zapewniła rozwiązanie pośrednie w formie zmiany normy handlowej IOC, która obniża limit całkowitej zawartości steroli w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia dla dwóch odmian, których to najbardziej dotyczy: Koroneiki i Nocellara del Belice. Zmiana ta umożliwia producentom wprowadzanie do obrotu tych oliw z jednej odmiany oliwek. Ponieważ w odniesieniu do tych odmian zastosowanie będzie miał inny limit, ważne jest, aby zarówno konsumenci, jak i organy kontrolne mogli łatwo sprawdzić, czy konkretna oliwa z oliwek jest jednoodmianową oliwą z oliwek jednej z tych dwóch odmian.

(7) Aby zapewnić wdrożenie na poziomie Unii najnowszej normy międzynarodowej ustanowionej przez IOC dotyczącej potwierdzenia właściwości organoleptycznych oraz wartości dopuszczalnej dla parametru całkowitej zawartości steroli w jednoodmianowej oliwie z oliwek zarówno odmiany Koroneiki, jak i odmiany Nocellara del Belice oraz w celu odzwierciedlenia tego wdrożenia, należy odpowiednio zmienić rozporządzenie delegowane (UE) 2022/2104.

(8) Ponieważ jednoodmianowa oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta przedmiotowym odstępstwem nie może obecnie być wprowadzana do obrotu w ramach żadnej kategorii oliwy z oliwek, podmioty powinny móc jak najszybciej odnieść korzyści ze zmiany norm handlowych określonych w tym rozporządzeniu. Nowy rok gospodarczy dla oliwy z oliwek rozpoczyna się w dniu 1 października 2026 r., a zatem niniejsze rozporządzenie powinno wejść w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

(9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie delegowane (UE) 2022/2104,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Art. 1

W rozporządzeniu delegowanym (UE) 2022/2104 wprowadza się następujące zmiany:

1) dodaje się art. 8a w brzmieniu:

„*Artykuł 8a*

Odmiana

Etykietowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wyprodukowanej wyłącznie z odmiany Koroneiki lub Nocellara del Belice wskazuje tę odmianę na etykiecie, w dokumentach towarzyszących i na każdym innym etykietowaniu.";

2) załącznik I zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego 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 21 sierpnia 2026 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK I

WŁAŚCIWOŚCI OLIWY Z OLIWEK

A. **Cechy jakościowe**

	Kategoria	Kwasowość (%)(*)	Liczba nadtlenkowa (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} lub K_{270}	ΔK	Cechy organoleptyczne		Estry etylowe kwasów tłuszczowych (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 wytłoczyn z oliwek	—	—	—	—	—		—	—
7.	Rafinowana oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8.	Oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Medianę wad określa się jako medianę wady odebranej z największą intensywnością.
(2) Na wniosek i w zależności od pozytywnych cech mediany oliwy, która została poddana ocenie, kierownik zespołu może poświadczyć te cechy zgodnie z wyrażeniami opisanymi w załączniku II.
(3) Mediana wad może być mniejsza lub równa 3,5, kiedy mediana aromatu owocowego wynosi 0,0.

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

B. **Charakterystyka czystości**

	Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych ([1])						Izomery transoleinowe ogółem (%)	Izomery translinolowe + izomery translinolenowe ogółem (%)	Stigmastadieny (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
		Mirystynowy (%)	Linolenowy (%)	Arachidowy (%)	Eikozenowy (%)	Behenowy (%)	Lignocerynowy (%)					
1.	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 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 pierwszego tłoczenia	≤ 0,03	≤ 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 lampante	≤ 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 oliwek	≤ 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 % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %
5.	Oliwa z oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 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 %
												≤ 1,0, jeśli % zawartość kwasu palmitynowego ogółem > 14,00 %

	Kategoria	Skład kwasów tłuszczowych ([1])						Izomery transoleinowe ogółem (%)	Izomery translinolowe + izomery translinolenowe ogółem (%)	Stigmastadieny (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-monopalmitynian glicerolu (%)
		Mirystynowy (%)	Linolenowy (%)	Arachidowy (%)	Eikozenowy (%)	Behenowy (%)	Lignocerynowy (%)					
6.	Surowa oliwa z wytłoczyn 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 wytłoczyn 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 oliwek	≤ 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)(**)
		Chole-sterol (%)	Brassica-sterol (%)	Kampe-sterol (%)	Stigmasterol (%)	Apparent β-sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenol (%)			
1.	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3.	Oliwa z oliwek lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4.	Rafinowana oliwa z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategoria	Skład steroli						Sterole ogółem (mg/kg)	Erytrodiol i uwaol (%)(**)	Woski (mg/kg)(**)
	Chole-sterol (%)	Brassica-sterol (%)	Kampe-sterol (%)	Stigmasterol (%)	Apparent β-sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenol (%)			
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 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surowa oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Rafinowana oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliwa z wytłoczyn z oliwek	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, która wykazuje % zawartość kampesterolu większą niż 4,0 i mniejszą lub równą 4,5, jest autentyczna, pod warunkiem że % zawartość stigmasterolu jest mniejsza lub równa 1,4 %, Δ-7-stigmastenolu jest mniejsza lub równa 0,3 %, a wszelkie inne parametry mieszczą się w granicach wartości dopuszczalnych określonych w niniejszym rozporządzeniu.

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

([3]) Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, która wykazuje % zawartość Δ-7-stigmastenolu większą niż 0,5 i mniejszą lub równą 0,8, jest autentyczna, pod warunkiem że apparent β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,10|, a wszelkie inne parametry mieszczą się w granicach wartości dopuszczalnych określonych w niniejszym rozporządzeniu.

([4]) Oliwa z oliwek lampante, która wykazuje % zawartość Δ-7-stigmastenolu większą niż 0,5 i mniejszą lub równą 0,8, jest autentyczna, pod warunkiem że apparent β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤| 0,15|, stigmastadieny ≤ 0,30, a wszelkie inne parametry mieszczą się w granicach wartości dopuszczalnych określonych w niniejszym rozporządzeniu.

([5]) Rafinowana oliwa lub oliwa w oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, która wykazuje % zawartość Δ-7-stigmastenolu większą niż 0,5 i mniejszą lub równą 0,8, jest autentyczna, pod warunkiem że apparent β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42≤|0,15|, a wszelkie inne parametry mieszczą się w granicach wartości dopuszczalnych określonych w niniejszym rozporządzeniu.

([6]) Surowa oliwa z wytłoczyn z oliwek lub rafinowana oliwa z wytłoczyn z oliwek lub oliwa z wytłoczyn z oliwek, która wykazuje % zawartość Δ-7-stigmastenolu większą niż 0,5 i mniejszą lub równą 0,8, jest autentyczna, pod warunkiem że zawartość stigmasterolu ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40|, a wszelkie inne parametry mieszczą się w granicach wartości dopuszczalnych określonych w niniejszym rozporządzeniu.

([7]) 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 %.

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

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

([10]) ≥ 800 mg/kg w przypadku jednoodmianowej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia z odmiany Koroneiki albo odmiany Nocellara del Belice.

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 wytłoczyn z oliwek obie odpowiednie wartości dopuszczalne mogą różnić się jednocześnie od podanych wartości. W przypadku oliwy z wytłoczyn z oliwek i rafinowanej oliwy z wytłoczyn z oliwek jedna z odpowiednich wartości dopuszczalnych może różnić się od podanych wartości.”