Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2026/2358

23.10.2026

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2026/2358

z 21. augusta 2026,

ktorým sa mení delegované nariadenie (EÚ) 2022/2104, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o obchodné normy pre olivový olej

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a najmä na jeho článok 75 ods. 2,

keďže:

(1) Delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2022/2104 ([2]) sa stanovujú charakteristiky olivových olejov uvedených v časti VIII bodoch 1 až 6 prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

(2) Limitné hodnoty pre charakteristiky olivového oleja stanovené v delegovanom nariadení (EÚ) 2022/2104 odrážajú obchodnú normu pre olivový olej a olej z olivových výliskov Medzinárodnej rady pre olivy (IOC) ([3]) (ďalej len „obchodná norma IOC“).

(3) Na svojom 119. zasadnutí, ktoré sa konalo 25. júna 2024, rada IOC prijala rozhodnutie DEC-III.2/119-VI/2024, ktorým sa reviduje dokument COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 – metóda na organoleptické hodnotenie panenského olivového oleja, pokiaľ ide o osvedčovanie určitých organoleptických vlastností. Únia hlasovala za uvedenú zmenu v súlade s rozhodnutím Rady (EÚ) 2024/2911 ([4]).

(4) Na svojom 121. zasadnutí, ktoré sa konalo 8. júla 2025, rada IOC prijala rozhodnutie DEC-III.1/121-VI/2025, ktorým sa mení obchodná norma IOC, pokiaľ ide o celkový obsah sterolov v jednoodrodových olivových olejoch z odrody Koroneiki alebo Nocellara del Belice. Únia hlasovala za túto zmenu v súlade s rozhodnutím Rady (EÚ) 2025/1213 ([5]).

(5) Počet jednoodrodových extra panenských olivových olejov uvádzaných na trh sa zvýšil v dôsledku zmien výrobných postupov a preferencií spotrebiteľov. Hoci sú tieto oleje pravé a vysokej kvality, niektoré nespĺňajú požadovaný limit celkového obsahu sterolov, ktorý je ovplyvnený najmä odrodou olív, ako aj inými faktormi, ako je stupeň zrelosti olív, zemepisná oblasť a zavlažovanie.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2022/2104 z 29. júla 2022, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o obchodné normy pre olivový olej, a ktorým sa zrušuje nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91 a vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 (Ú. v. EÚ 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]) Rozhodnutie Rady (EÚ) 2024/2911 z 5. novembra 2024 o pozícii, ktorá sa má v mene Európskej únie zaujať v Rade členov Medzinárodnej rady pre olivy (IOC), pokiaľ ide o jednu analytickú metódu a obchodnú normu IOC pre olivové oleje a oleje z olivových výliskov (Ú. v. EÚ L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).

([5]) Rozhodnutie Rady (EÚ) 2025/1213 z 12. júna 2025 o pozícii, ktorá sa má v mene Európskej únie zaujať v Rade členov Medzinárodnej rady pre olivy (IOC), pokiaľ ide o obchodnú normu pre olivové oleje a oleje z olivových výliskov (Ú. v. EÚ L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) Rada IOC v súčasnosti vykonáva štúdiu o celkovom obsahu sterolov v extra panenskom olivovom oleji. Zatiaľ čo táto štúdia prebieha, Medzinárodná rada pre olivy poskytla ako prechodné riešenie prijatie zmeny obchodnej normy IOC, ktorou sa znižuje limit celkového obsahu sterolov v extra panenských olivových olejoch v prípade dvoch odrôd, ktorých sa to najviac týka, a to Koroneiki a Nocellara del Belice. Táto zmena umožňuje výrobcom uvádzať tieto jednoodrodové oleje na trh. Keďže na tieto odrody sa bude vzťahovať iný limit, je dôležité, aby spotrebitelia aj kontrolné orgány mohli ľahko určiť, že konkrétny olivový olej je jednoodrodový olivový olej jednej z týchto dvoch odrôd.

(7) S cieľom zabezpečiť na úrovni Únie vykonávanie najnovšej medzinárodnej normy stanovenej radou IOC týkajúcej sa osvedčovania organoleptických vlastností a limitnej hodnoty pre parameter celkový obsah sterolov v jednoodrodových olivových olejoch buď z odrody Koroneiki, alebo z odrody Nocellara del Belice by sa delegované nariadenie (EÚ) 2022/2104 malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť tak, aby sa zohľadnilo uvedené vykonávanie.

(8) Keďže jednoodrodový extra panenský olivový olej, na ktorý sa vzťahuje táto výnimka, sa v súčasnosti nemôže uvádzať na trh v rámci žiadnej kategórie olivového oleja, hospodárske subjekty by mali mať možnosť bezodkladne využiť zmenu obchodných noriem stanovených v tomto nariadení. Vzhľadom na to, že nový hospodársky rok pre olivový olej sa začína 1. októbra 2026, toto nariadenie by malo nadobudnúť účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

(9) Delegované nariadenie (EÚ) 2022/2104 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Delegované nariadenie (EÚ) 2022/2104 sa mení takto:

1. Vkladá sa tento článok 8a:

„*Článok 8a*

Odroda

Na označení extra panenského olivového oleja vyrobeného výlučne z odrody Koroneiki alebo odrody Nocellara del Belice sa táto odroda uvádza na etikete, v sprievodných dokumentoch a na akomkoľvek inom označení.“

2. Príloha I sa nahrádza textom uvedeným v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 21. augusta 2026

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

„PRÍLOHA I

CHARAKTERISTIKY OLIVOVÉHO OLEJA

A. **Kvalitatívne vlastnosti**

	Kategória	Kyslosť (%) (*)	Peroxidové číslo (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} alebo K_{270}	ΔK	Organoleptické vlastnosti		Etylestery mastných kyselín (mg/kg)
							Medián defektu (Md) (*) (1)	Medián ovocnosti (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 zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6.	Surový olej z olivových výliskov	—	—	—	—	—		—	—
7.	Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8.	Olej z olivových výliskov	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Medián defektov sa vymedzuje ako medián defektu vnímaného s najväčšou intenzitou.
(2) Na požiadanie a v závislosti od mediánu pozitívnych atribútov posudzovaných olejov môže predseda degustačnej komisie potvrdiť dané atribúty v súlade s výrazmi opísanými v prílohe II.
(3) Medián defektu môže byť 3,5 alebo nižší, ak je medián ovocnosti rovný 0,0.

B. **Znaky čistoty**

	Kategória	Skladba mastných kyselín ([1])						Celkový obsah trans izomérov kyseliny olejovej (%)	Celkový obsah trans izomérov kyseliny linolovej + kyseliny linolénovej (%)	Stigmastadiény (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glyceryl monopalmitát (%)
		Myristová (%)	Linolénová (%)	Arachidová (%)	Eikosenová (%)	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, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej > 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, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej > 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, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej ≤ 14,00 % ≤ 1,1, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej > 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, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej ≤ 14,00 % ≤ 1,1, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej > 14,00 %
5.	Olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ak je celkový obsah kyseliny palmitovej > 14,00 %

Kategória	Skladba mastných kyselín ([1])						Celkový obsah trans izomérov kyseliny olejovej (%)	Celkový obsah trans izomérov kyseliny linolovej + kyseliny linolénovej (%)	Stigmastadiény (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glyceryl monopalmitát (%)
	Myristová (%)	Linolénová (%)	Arachidová (%)	Eikosenová (%)	Behenová (%)	Lignocerová (%)					
6. Surový olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olej z olivových výliskov	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Obsah ostatných mastných kyselín (%): palmitovej: 7,00 – 20,00; palmitoolejovej: 0,30 – 3,50; heptadekánovej: ≤ 0,40; heptadecénovej: ≤ 0,60; stearovej: 0,50 – 5,00; olejovej: 55,00 – 85,00; linolovej: 2,50 – 21,00.
([2]) Ak je podiel kyseliny linolénovej vyšší ako 1,00, ale nižší alebo rovný 1,40, pomer zjavného β-sitosterolu/kampesterolu musí byť vyšší alebo rovný 24.
([3]) Celkový obsah izomérov, ktoré by sa dali (nedali) separovať pomocou kapilárnej kolóny.

Tabuľka B pokračovanie

Kategória	Skladba sterolov						Celkový obsah sterolov (mg/kg)	Erytrodiol a uvaol (%) (**)	Vosky (mg/kg) (**)
	Cholesterol (%)	Brasikasterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	Zjavný 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

Kategória	Skladba sterolov						Celkový obsah sterolov (mg/kg)	Erytrodiol a uvaol (%) (**)	Vosky (mg/kg) (**)
	Cholesterol (%)	Brasikasterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	Zjavný β–sitosterol (%) (2)	Δ-7-stigmastenol (%)			
5. Olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (5)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Surový olej z olivových výliskov	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 2 500	> 4,5 (9)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (9)
7. Rafinovaný olej z olivových výliskov	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olej z olivových výliskov	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Extra panenský alebo panenský olivový olej, ktorý vykazuje 4,0 % < kampesterolu ≤ 4,5 %, je pravý za predpokladu, že stigmasterol ≤ 1,4 %, Δ-7-stigmastenol ≤ 0,3 % a všetky ostatné parametre sú v rámci limitov stanovených v tomto nariadení.

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

(3) Extra panenský alebo panenský olivový olej, ktorý vykazuje 0,5 < % Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8, je pravý za predpokladu, že: zjavný β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,10| a všetky ostatné parametre sú v rámci limitov stanovených v tomto nariadení.

(4) Lampantový olivový olej, ktorý vykazuje 0,5 < % Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8, je pravý za predpokladu, že: zjavný β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15|, stigmastadién ≤ 0,30 a všetky ostatné parametre sú v rámci limitov stanovených v tomto nariadení.

(5) Rafinovaný olivový olej alebo olivový olej zložený z rafinovaných a panenských olivových olejov, ktorý vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za predpokladu, že zjavný β-sitosterol/kampesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15| a všetky ostatné parametre sú v rámci limitov stanovených v tomto nariadení.

(6) Surový olej z olivových výliskov alebo rafinovaný olej z olivových výliskov alebo olej z olivových výliskov, ktorý vykazuje 0,5 % < Δ-7-stigmastenolu ≤ 0,8 %, je pravý za predpokladu, že stigmasterol ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40| a všetky ostatné parametre sú v rámci limitov stanovených v tomto nariadení.

(7) Oleje s obsahom voskov medzi 300 mg/kg a 350 mg/kg sa považujú za lampantový olivový olej, ak je celkový obsah alifatických alkoholov najviac 350 mg/kg alebo ak je percentuálny podiel erytrodiolu a uvaolu najviac 3,5.

(8) Oleje s obsahom erytrodiolu + uvaolu medzi 4,5 a 6 % musia mať obsah erytrodiolu najviac 75 mg/kg.

(9) Oleje s obsahom voskov od 300 mg/kg do 350 mg/kg sa považujú za surový olej z olivových výliskov, ak celkovo obsahujú viac ako 350 mg/kg alifatických alkoholov a ak je obsah erytrodiolu a uvaolu vyšší ako 3,5 %.

(10) ≥ 800 mg/kg v prípade jednoodrodového extra panenského olivového oleja buď z odrody Koroneiki, alebo z odrody Nocellara del Belice.

Poznámky:

a) Výsledky analýz sa musia uvádzať s rovnakým počtom desatinných miest, aký je určený pre jednotlivé charakteristiky. Číslica na poslednom desatinnom mieste sa musí zaokrúhliť smerom nahor, ak je nasledujúca číslica väčšia ako 4.

b) Ak hoci len jediná charakteristika nezodpovedá určeným hodnotám, tento olivový olej sa zaradí do inej kategórie alebo sa označí za nespĺňajúci predpisy na účely tohto nariadenia.

c) V prípade lampantového olivového oleja sa oba kvalitatívne znaky označené hviezdičkou ‚(*)' môžu odlišovať od limitov stanovených pre predmetnú kategóriu súčasne.

d) Ak je znak označený dvoma hviezdičkami ‚(**)', znamená to, že v prípade surového oleja z olivových výliskov sa oba príslušné limity môžu líšiť od stanovených hodnôt súčasne. V prípade olivového oleja z olivových výliskov a rafinovaného olivového oleja z olivových výliskov sa jeden z relevantných limitov môže líšiť od stanovených hodnôt."