

NÁVRH ROZHODNUTÍ .../2024 ZE
DNE ..., KTERÝM SE SCHVALUJE
NORMA JAKOSTI PRO JEDLÉ
ROSTLINNÉ OLEJE.

Verze-duben-2024

NÁVRH KRÁLOVSKÉHO VÝNOSU .../2024 ZE DNE ..., KTERÝM SE SCHVALUJE NORMA JAKOSTI PRO JEDLÉ ROSTLINNÉ OLEJE.

Na oleje ze semen se vztahuje výnos 2484/1967 ze dne 21. září 1967, kterým se schvaluje znění španělského potravinového kodexu, ve své kapitole XVI oddíle 3a. Tato oblast byla rozpracována a specificky upravena královským výnosem 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, kterým se schvalují technické a hygienické předpisy pro jedlé rostlinné oleje.

Královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 2015 byl několikrát změněn a část jeho obsahu byla zrušena, takže by měl být z důvodu právní jistoty zcela zrušen a nahrazen novým výnosem, aby byly jedlé rostlinné oleje z olejnatých semen a olejnatých plodů upraveny v souladu s technologickým pokrokem a platnými právními předpisy. Z oblasti působnosti tohoto královského výnosu jsou vyňaty olivový olej a olivový olej z pokrutin, které jsou upraveny zvláštním předpisem, královským výnosem 760/2021 ze dne 31. srpna 2021, kterým se schvaluje norma jakosti pro olivový olej a olivový olej z pokrutin. Z oblasti působnosti tohoto královského výnosu jsou rovněž vyňaty rostlinné tuky a další výrobky, které upravuje královský výnos 1011/1981 ze dne 10. dubna 1981, kterým se schvalují technické a hygienické předpisy pro výrobu, oběh a obchod v případě jedlých tuků (živočišných, rostlinných a bezvodých), margarínů, nízkotučných margarínů a přípravků z tuků.

Jedlé rostlinné oleje nejsou na úrovni Společenství regulovány žádnými zvláštními právními předpisy. Podléhají však horizontálním evropským právním předpisům o bezpečnosti a označování potravin, mezi nimiž je třeba zmínit zejména: nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které stanoví základ pro to, aby spotřebitelé měli přístup k pravdivým a korektním informacím o potravinách, které konzumují. Je třeba rovněž upozornit na nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, a to z důvodu jeho zapojení, pokud jde o obsah kyseliny erukové v řepkovém oleji vyráběném a uváděném na trh v Evropské unii.

Bez ohledu na výše uvedené a navzdory neexistenci zvláštních právních předpisů vyžaduje uplatňování zásady vzájemného uznávání, aby výrobky vyrobené v jiném členském státě mohly být uváděny na trh ve Španělsku. To, že je ve Španělsku omezena výroba jiných jedlých rostlinných olejů než těch, které jsou povoleny královským výnosem 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, tak znevýhodňuje španělské hospodářské subjekty v porovnání s výrobky z jiných členských států. Proto, aby se toto odvětví řádně rozvíjelo, by španělské výrobci měli mít povolení vyrábět tento druh oleje za stejných podmínek jako ostatní hospodářské subjekty v Evropské unii, a to s ohledem na rostoucí poptávku spotřebitelů po nových jedlých rostlinných olejích.

Tento královský výnos proto aktualizuje předpisy platné pro jedlé rostlinné oleje, odstraňuje zastaralá omezení výroby těchto olejů ve Španělsku, povoluje jiné suroviny a umožňuje, aby byly spotřebitelům zpřístupněny nerafinované rostlinné oleje, a zavádí používání některých nepovinných výrazů. Zavádí se také definice surového oleje, aby bylo možné během přepravy nebo skladování identifikovat všechny oleje, které je nutné před zpřístupněním konečnému spotřebiteli rafinovat, protože po extrakci nejsou vhodné pro lidskou spotřebu,

Kromě toho je v souladu s královským výnosem 760/2021 ze dne 31. srpna 2015 zakázáno používat na etiketách jedlých rostlinných olejů upravených tímto předpisem výrazy „virgen“ a „extra virgen“ a je zakázáno, aby nově vzniklá zařízení na výrobu jedlých rostlinných olejů vyráběla olivový olej a olivový olej z pokrutin. Kromě toho byly aktualizovány fyzikálně-chemické parametry rostlinných olejů upravených v tomto předpisu, což pomůže zabránit falšování, a jsou uvedeny analytické metody, které se mají používat pro ověřování těchto parametrů. Cílem tohoto královského výnosu je rovněž přizpůsobit pravidla balení a označování evropským právním předpisům, což zaručí korektní označování pro spotřebitele, a měnícím se kritériím a technologickému vývoji a požadavkům spotřebitelů. Kromě aktualizace dochází k uspořádání a zjednodušení právních předpisů a odstranění hygienických a zdravotních aspektů, které jsou rozpracovány a harmonizovány v horizontálních evropských předpisech přímo použitelných v této oblasti.

V důsledku toho by měl být zrušen obsah kapitoly XVI oddílu 3a španělského potravinového kodexu, schváleného výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967. Královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 2006 a další předpisy vztahující se na jedlé rostlinné oleje by měly být rovněž zrušeny, aby byla zajištěna vnitřní konzistence v rámci skupiny předpisů.

Tento předpis se vztahuje na všechny jedlé rostlinné oleje vyráběné a uváděné na trh ve Španělsku, s výjimkou olivového oleje a olivového oleje z pokrutin, aniž je dotčeno dodržování doložky Evropské unie o vzájemném uznávání.

Při vypracovávání tohoto královského výnosu byla konzultována autonomní společenství a subjekty zastupující dotčená odvětví a meziresortní výbor pro regulaci potravin vydal závaznou zprávu.

Tento královský výnos podléhá postupu při poskytování informací stanovenému ve směrnici Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti a královském výnosu 1337/1999 ze dne 31. července 1999, kterým se upravuje poskytování informací v oblasti technických norem a předpisů a pravidel týkajících pro služby informační společnosti.

Byl rovněž předložen v rámci oznámení podle článku 45 nařízení (EU) č. 1169/2011 a Světové obchodní organizaci (WTO) za účelem jeho oznámení podle Dohody o technických překážkách obchodu.

Obsah tohoto královského výnosu splňuje zásady správného přijímání předpisů stanovené v článku 129 zákona 39/2015 ze dne 1. října 2015 o společném správním řízení před orgány veřejné správy. V souladu se zásadami nezbytnosti a účinnosti je tedy tento předpis odůvodněn potřebou zavést vhodnou regulaci odvětví jedlého rostlinného oleje a zrušit královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 1983. Rovněž byly zohledněny zásady účelnosti a proporcionality, neboť se stanoví regulace a omezuje administrativní zátěž do míry, která je nezbytně nutná k dosažení zamýšlených cílů. V souladu se zásadou transparentnosti zahrnovalo vypracovávání tohoto předpisu kromě procesu veřejných konzultací a podávání informací také konzultace s autonomními společenstvími, subjekty zastupujícími dotčená odvětví a spotřebiteli a meziresortní výbor pro regulaci potravin vydal závaznou zprávu. A v

neposlední řadě tento královský výnos dodržuje zásadu právní jistoty tím, že zachovává soudržnost se zbytkem použitelného právního rámce a stanoví nezbytná přechodná období pro hospodářské subjekty, aby měly možnost se přizpůsobit.

Tento královský výnos se vydává na základě ustanovení čl. 149 odst. 1 bodů 13^a a 16^a španělské Ústavy, které v uvedeném pořadí svěřují státu výlučnou pravomoc v oblasti základů a koordinace obecného plánování hospodářské činnosti a v oblasti základů a obecné koordinace zdravotnictví.

Obdobně španělský zákon 28/2015 ze dne 30. července 2015 o ochraně jakosti potravin stanoví právní základy pro ochranu jakosti potravin a stanoví její základní úpravu. Ve čtvrtém závěrečném ustanovení se vláda pověřuje schválením normy jakosti pro potravinářské výrobky. Tyto normy umožňují zaručit a zachovat jakost výrobků nabízených na trhu, a to za předpokladu, že jejich charakterizace a kategorizace umožní spotřebitelům výrobky srovnávat a vybírat ty, které nejlépe vyhovují jejich chuti či potřebám.

Základě výše uvedeného, na návrh ministra zemědělství, rybolovu a potravinářství, ministra hospodářství, obchodu a podnikání a ministra pro sociální práva, spotřebu a Agendu 2030, po dohodě se Státní radou a po projednání Radou ministrů na jejím zasedání dne XX.XX.2024,

TÍMTO NAŘIZUJI NÁSLEDUJÍCÍ:

Článek 1 *Cíl*

Účelem tohoto královského výnosu je stanovit normy jakosti platné pro výrobu jedlých rostlinných olejů a jejich uvádění na trh, s výjimkou olivového oleje a olivového oleje z pokrutin, které jsou upraveny zvláštním předpisem. Stanoví rovněž názvy, vlastnosti a ustanovení o označování olejů, na které se tento předpis vztahuje.

Článek 2 *Oblast působnosti.*

Tento předpis se vztahuje na všechny jedlé rostlinné oleje jiné než olivový olej a olivový olej z pokrutin vyráběné a uváděné na trh ve Španělsku, aniž je dotčena doložka o vzájemném uznávání obsažená v jediném doplňujícím ustanovení.

Vztahuje se rovněž na všechny hospodářské subjekty, které tyto výrobky vyrábějí ve Španělsku za účelem jejich uvedení na trh ve Španělsku nebo je za tímž účelem dovážejí, aniž je dotčena doložka o vzájemném uznávání obsažená v jediném doplňujícím ustanovení.

Z oblasti působnosti tohoto předpisu jsou vyloučeny výrobky uvedené v královském výnosu 1011/1981 ze dne 10. dubna 1981, kterým se schvalují technické a

hygienické předpisy pro výrobu, oběh a obchod v případě jedlých tuků (živočišných, rostlinných a bezvodých), margarínů, nízkotučných margarínů a přípravků z tuků.

Článek 3 *Definice.*

Pro účely tohoto královského výnosu se použijí následující definice:

- a) Surový olej: každý olej, který vzhledem k tomu, že nemá vlastnosti, které by jej činily způsobilým k lidské spotřebě, musí být nutně rafinován, aby byl pro toto použití vhodný.
- b) Lisovaný olej: olej získaný výhradně mechanickými postupy lisováním olejnatých semen nebo olejnatých plodů, který může být čištěn výhradně promýváním, sedimentací, filtrací nebo odstřeďováním.
- c) Rafinovaný olej: jakýkoli olej, který prošel některou z rafinačních operací definovaných v písmenu f).
- d) Zařízení společného stravování: jakékoli zařízení (včetně vozidel, stánků s pevným stanovištěm a přenosných stánků), jako jsou například restaurace, závodní jídelny, školy, nemocnice a cateringové firmy, v němž se v rámci běžné činnosti připravují potraviny určené k přímé spotřebě konečným spotřebitelem.
- e) Konečný spotřebitel: konečný spotřebitel potraviny, který nepoužije potravinu v rámci provozování potravinářského podniku nebo jeho činnosti.
- f) Rafinace: proces spočívající v oddělení nečistot a nežádoucích složek, aniž by se změnilo složení nebo molekulární struktura zbývajících složek, který může zahrnovat výhradně tyto operace: chemickou neutralizaci, odstraňování slizovitých látek, oddělení volných mastných kyselin destilací, odbarvení pomocí schválených adsorbentů, dezodorizaci a winterizaci pro odstranění vosků.

Článek 4 *Jedlé rostlinné oleje*

1. Jedlým rostlinným olejem se rozumí jakýkoli olej získaný z jiných olejnatých plodů než z plodů olivovníku nebo z olejnatých semen nebo jejich částí, které jsou vhodné ke konzumaci.

2. Aniž je dotčen odstavec 3, mohou jedlé rostlinné oleje pocházet z následujících surovin podle následujících označení, které je třeba doplnit v souladu s článkem 6:

- a) slunečnicový olej: získaný ze semen slunečnice roční (*Helianthus annuus* L.);
- b) sójový olej: získaný z bobů sóji luštinaté (*Glycine max* (L.) Merr.);
- c) arašídový olej: získaný ze semen podzemnice olejné (*Arachis hypogaea* L.);
- d) bavlníkový olej: získaný ze semen různých pěstovaných druhů rodu *Gossypium*;
- e) kukuřičný olej: získaný z klíčků semen kukuřice seté (embrya *Zea mays* L.);

f) řepkový olej, řepicový olej nebo kanolový olej: získaný ze semen druhů *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica campestris* L. a *Brassica tournefortii* Gouan, s obsahem kyseliny erukové nejvýše 2 %;

g) světlicový olej: získaný ze semen světlice barvířské (*Carthamus tinctorius* L.);

h) hroznový olej: získaný ze semen révy vinné (*Vitis vinifera* L.);

i) olej z rýžových otrub: získaný z otrub semen rýže seté (*Oryza sativa* L.);

j) sezamový olej: získaný ze semen sezamu indického (*Sesamum indicum* L.);

k) lněný olej: získaný ze semen lnu setého (*Linum usitatissimum* L.);

l) hořčičný olej: získaný ze semen hořčice seté (*Sinapis alba* L. nebo *Brassica hirta* Moench), hořčice sítinovitá (*Brassica juncea* (L.) Czernajew a Cossen) a hořčice černá (*Brassica nigra* (L.) Koch);

m) konopný olej: získaný ze semen konopí odrůd *Cannabis sativa* L., který splňuje limity pro delta-9-tetrahydrokanabinol (Δ^9 -THC) stanovené právními předpisy Evropské unie o kontaminujících látkách v potravinách;

n) mandlový olej: získaný z plodů mandloně obecné (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb);

o) olej z lískových ořechů: získaný z plodů lísky obecné (*Corylus avellana* L.);

p) olej z vlašských ořechů: získaný z plodů ořešáku královského (*Juglans regia* L.);

q) pistáciový olej: získaný z plodů řečíku pistáciového (*Pistacia vera* L.);

r) avokádový olej: získaný z plodů avokáda (*Persea Americana* Mill.);

s) směs rostlinných olejů: získaná výhradně z kombinace dvou nebo více olejů, na které se vztahuje tento předpis. Nesmí obsahovat žádnou jinou složku než rostlinný olej.

3. Za účelem uvedení do souladu s vývojem trhu, kritérii a technickým vývojem v této oblasti a případně s ustanoveními evropských právních předpisů se ve Španělsku povoluje výroba a uvádění na trh olejů z olejnatých semen nebo olejnatých plodů jiných než výše uvedených, které jsou legálně vyráběny nebo uváděny na trh v jiných členských státech Evropské unie pro lidskou spotřebu jako potraviny, pokud mají hygienické a zdravotní vlastnosti, které je činí způsobilými k lidskému požívání, a splňují fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti odpovídající jejich povaze a původu, které jsou právně stanoveny v referenčním členském státě. Jeho název je „... (rostlinný druh, ze kterého pochází) olej“, doplněný v souladu s článkem 6 tohoto královského výnosu.

4. Pouze rostlinné oleje, na které se vztahuje tento předpis a které jsou získávány výhradně fyzikálními metodami, mohou být použity k lidské spotřebě bez rafinace,

pokud mají hygienické a zdravotní vlastnosti, které je činí způsobilými k lidskému požívání, a splňují fyzikálně-chemické vlastnosti odpovídající jejich povaze a původu, přičemž musí splňovat požadavky stanovené v přílohách I, II a III tohoto královského výnosu.

5. Kromě jedlých rostlinných olejů, na které se vztahuje tento předpis, lze pro lidskou spotřebu používat oleje schválené jako nové potraviny v Evropské unii za podmínek použití, označení a specifikací stanovených v předpisech, které je upravují.

6. Pomocné látky, které mohou být použity ve výrobcích upravených tímto královským výnosem, jsou definovány v královském výnosu 640/2015 ze dne 10. července 2015, kterým se schvaluje seznam povolených pomocných látek pro výrobu jedlých rostlinných olejů a kritéria jejich totožnosti a čistoty a kterým se mění královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, kterým se schvalují technické a hygienické předpisy pro jedlé rostlinné oleje, nebo v odpovídajících právních předpisech.

Článek 5 *Obecné povinnosti*

1. Oleje, na které se vztahuje tento předpis, musí splňovat fyzikálně-chemické vlastnosti složení, vlastnosti jakosti a organoleptické vlastnosti stanovené v přílohách I až IV tohoto předpisu a ve zvláštních předpisech, které se na ně vztahují.

2. Analytické metody pro stanovení fyzikálně-chemických parametrů uvedených v odstavci 1 jsou uvedeny v příloze V.

3. Výrobky, na které se vztahuje tento předpis, musí být během uskladnění, skladování a přepravy řádně označeny.

4. Při přepravě olejů, na které se vztahuje tento předpis, ať už jsou nebo nejsou volně ložené, musí být zboží vždy a za všech okolností doprovázeno dokladem, který správně identifikuje přepravovaný výrobek. V průvodních dokladech a obchodních dokladech pro výrobky, na které se vztahuje tento předpis, musí být jasně uveden název oleje (s podrobným uvedením, zda se jedná o lisovaný, surový nebo rafinovaný olej) a případně zamýšlené konečné použití nebo místo určení.

5. Zařízení, v nichž se nacházejí produkty, na něž se vztahuje tento předpis, mají povinnost mít zavedený systém záznamů o sledovatelnosti, který zahrnuje všechny výrobky, které se v nich nacházejí.

6. Oleje skladované před prodejem konečnému spotřebiteli musí být přiměřeně chráněny před nepříznivými podmínkami prostředí, které mohou změnit jejich fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti, a proto musí být zajištěno, aby byly při skladování, přepravě a uvádění na trh chráněny před světlem a teplem.

7. Zařízení, která již jsou v provozu v době nabytí účinnosti tohoto předpisu, mohou pokračovat v činnosti, i když nesplňují požadavky čl. 7 odst. 2, pokud provozovatelé dodržují všechny povinnosti týkající se sledovatelnosti olivového oleje a olivového

oleje z pokrutin stanovené v královském výnosu 760/2021 ze dne 31. srpna 2021, kterým se schvaluje norma jakosti pro olivový olej a olivový olej z pokrutin.

Článek 6 *Zvláštní povinnosti týkající se balení a označování.*

1. Oleje, na které se vztahuje tento předpis, musí být konečnému spotřebiteli k dispozici pod následujícími označeními:

a) „lisovaný ... olej“ v případě olejů získaných pouze lisováním v souladu s definicí uvedenou v čl. 3 písm. b);

b) „rafinovaný ... olej“ v případě rafinovaných olejů definovaných v čl. 3 písm. f). U každého rostlinného oleje, který prošel rafinací, musí být tato skutečnost jasně uvedena v jeho označení.

Ve všech případech musí být uveden druh rostliny, z níž je olej získán, v souladu s článkem 4.

2. Směsi rostlinných olejů:

- a) musí mít skutečnost, že se jedná o směs rostlinných olejů, uvedenou v názvu výrobku. Kromě toho, pokud obchodní název odráží oleje, z nichž se skládá, je v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům nutné na etiketě uvést procentní podíl, který každý olej ve směsi představuje.
- b) musí na etiketě uvádět, že olej byl rafinován, pokud alespoň jeden z olejů, z nichž se skládá, prošel tímto procesem.

3. Obaly, v nichž jsou oleje nabízeny, musí být čisté a vyrobené z materiálů vhodných pro použití v potravinářství v souladu s platnými vnitrostátními a evropskými hygienickými a zdravotními předpisy a v žádném případě nesmí tyto obaly zhoršit vlastnosti obsahu, přenášet cizí chutě nebo pachy nebo způsobovat jakékoli znehodnocení produktu, jak je stanoveno v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS.

4. Obaly olejů určených k prodeji nebo dodání konečnému spotřebiteli a olejů dodávaných do zařízení společného stravování musí být správně označeny v souladu s předpisy Evropské unie a vnitrostátními předpisy o obecném označování potravin a veškerými platnými odvětvovými právními předpisy.

Povinné údaje nesmí být uvedeny na uzávěrech, plombách nebo jiných částech, které jsou po otevření obalu znehodnocené. Celý název produktu musí být uveden toutéž velikostí písma.

5. Označení olejů, na které se vztahuje tento předpis, může obsahovat nepovinný údaj odkazující na jiný obsah kyseliny olejové, než je obvyklé, a to v následujících případech:

a) „slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové“: pokud obsah kyseliny olejové v semenech použité odrůdy není nižší než 75 %, měřeno jako procento celkových mastných kyselin;

b) „slunečnicový olej se středně vysokým obsahem kyseliny olejové“: pokud obsah kyseliny olejové v semenech použité odrůdy není nižší než 43,1 % a vyšší než 75 %, měřeno jako procento celkových mastných kyselin;

c) „světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové“: pokud obsah kyseliny olejové v semenech použité odrůdy není nižší než 70 %, měřeno jako procento celkových mastných kyselin;

d) „sójový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové“: pokud obsah kyseliny olejové v semenech použité odrůdy je nejméně 65 %, měřeno jako procento celkových mastných kyselin;

6. Používání výrazu „panenský“ nebo „extra panenský“ na etiketách olejů, na které se vztahuje tento předpis, je zakázáno, a to i v případě, že byly získány výhradně mechanickými postupy.

Článek 7 Zakázané praktiky

1. Oleje, na které se vztahuje tento předpis, nesmějí pocházet z falšovaných nebo kontaminovaných surovin a nesmějí vykazovat žádné jiné změny než ty, které jsou vlastní logickému procesu výroby nebo manipulace.

2. Nová zařízení určená k extrakci a rafinaci olejů, na které se vztahuje tento předpis, nesmějí být používána k nakládání s olivovým olejem a olivovým olejem z pokrutin. V žádném případě nesmí být připojeny jakýmkoli potrubím k zařízením určeným pro tyto oleje.

3. Rostlinné oleje, které nesplňují obecné podmínky nebo zvláštní vlastnosti stanovené v tomto předpisu, nesmějí být uváděny na trh k lidské spotřebě.

4. Na španělském území je zakázána produkce směsí olivového oleje nebo olivového oleje z pokrutin a jiných rostlinných olejů nebo tuků podle čl. 3 odst. 3 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. Tyto směsi se nesmějí uvádět na trh pod žádným označením potraviny, aby nedošlo k záměně s olivovým olejem nebo olivovým olejem z pokrutin.

5. V odvětvích výroby oleje pro lidskou spotřebu, na který se vztahuje tento předpis, se zakazuje:

a) extrakce nebo rafinace olejů jinými než povolenými postupy, rozpouštědly nebo pomocnými látkami a přidávání průmyslových, minerálních, esterifikovaných nebo syntetických olejů;

b) provádění esterifikačních procesů nebo jakýchkoli postupů, které mohou změnit glyceridovou strukturu oleje;

c) úprava olejů vzduchem, kyslíkem, ozónem nebo jinými oxidačními chemickými látkami, s výjimkou úpravy nezbytné pro čerpání při stáčení. Aniž jsou dotčeny právní předpisy Evropské unie, je povolena inertizace obalů a nádrží a homogenizace olejů dusíkem nebo jinými inertními plyny;

d) používání, držení, výroba nebo manipulace v zařízeních pro extrakci, rafinaci, balení nebo hromadné skladování jedlých rostlinných olejů, a to i v jejich přístavbách, glycerinu, průmyslových nebo syntetických olejů nebo tuků a jakýchkoli přísad, rozpouštědel, látek nebo chemických látek, jejichž držení nebo používání není povolené nebo odůvodněné. Látky používané při mazání, údržbě a provozu strojů a zařízení jsou vyloučeny;

e) jakákoli činnost nebo míchání rostlinných olejů mimo průmyslové oblasti nebo oblasti určené ke skladování řádně registrované pro tyto účely.

Článek 8 Úřední kontrola a sankce

1. Pro stanovení parametrů složení i jakosti uvedených v přílohách II, III a IV a pro odběr vzorků se použijí metody uvedené v příloze V.

2. Sankce uložené v důsledku provedených kontrol musí být účinné, přiměřené a odrazující a ukládají se v souladu se zákonem 28/2015 ze dne 30. července 2015 o ochraně jakosti potravin, královským výnosem 1/2007 ze dne 16. listopadu 2007, kterým se schvaluje konsolidované znění obecného zákona o ochraně spotřebitelů a uživatelů, a dalšími doplňujícími zákony, právními předpisy autonomních společenství v této oblasti a dalšími platnými právními předpisy.

Jediné doplňující ustanovení. Doložka o vzájemném uznávání.

Má se za to, že zboží uvedené v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě Evropské unie nebo v Turecku nebo zboží pocházející ze státu ESVO, který je smluvní stranou Dohody o EHP, a uvedené v tomto státě v souladu s právními předpisy na trh, je slučitelné s tímto královským výnosem. Na použití tohoto královského výnosu se vztahuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/515 ze dne 19. března 2019 o vzájemném uznávání zboží uvedeného v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě a o zrušení nařízení (ES) č. 764/2008.

Jediné ustanovení o zrušení. Zrušení předpisů.

Tímto se zrušují všechny právní předpisy stejné nebo nižší právní síly, které jsou v rozporu s ustanoveními tohoto královského výnosu, a zejména:

a) královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, kterým se schvalují technické a hygienické předpisy pro jedlé rostlinné oleje, a jeho změny.

b) královský výnos 538/1993 ze dne 12. dubna 1993, kterým se mění některá ustanovení týkající se průmyslových požadavků na výrobu a oběh jedlých rostlinných olejů a obchod s nimi.

První závěrečné ustanovení. Soudní příslušnost

Tento královský výnos se vydává na základě ustanovení čl. 149 odst. 1 bodů 13^a a 16^a španělské Ústavy, které v uvedeném pořadí svěřují státu výlučnou pravomoc v oblasti základů a koordinace obecného plánování hospodářské činnosti a v oblasti základů a obecné koordinace zdravotnictví.

Druhé závěrečné ustanovení. Změna se týká španělského potravinového kodexu schváleného královským výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967.

Kapitola XVI oddíl 3a španělského potravinového kodexu schváleného královským výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967 zní takto:

„Oddíl 3.^a Jedlé rostlinné oleje.

Jedlé rostlinné oleje se řídí ustanoveními královského výnosu xx/2024 ze dne, kterým se schvaluje norma jakosti pro jedlé rostlinné oleje“. **VYPLNÍ BOE**

Třetí závěrečné ustanovení. Nabytí účinnosti.

Tento královský výnos nabývá účinnosti dnem následujícím po dni jeho vyhlášení v Úředním věstníku.

Podepsáno v Madridu, dne 2024.

FELIPE R.

Ministr pro předsednictví, spravedlnost a vztahy s Parlamentem

PŘÍLOHA I

Vzhled a specifické vlastnosti olejů

Kromě fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností, které jsou případně stanoveny v normách Evropské unie upravujících tuto oblast, musí oleje splňovat tyto vlastnosti:

1. Lisované jedlé rostlinné oleje.

Vzhled: čirý a průhledný, uchovávaný při 20 ± 2 °C po dobu 24 hodin, s výjimkou nefiltrovaných olejů.

Vůně a chuť: neutrální, bez známek žluknutí, zhoršení nebo kontaminace. Oleje získané fyzikálními metodami mohou mít vůni a chuť připomínající semena, z nichž byly získány.

Barva: liší se v závislosti na použité surovině a výrobním procesu.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: vlastnosti jakosti a složení jsou stanoveny v přílohách II a III.

2. Rafinované jedlé rostlinné oleje;

Vzhled: čirý, uchovávaný při teplotě 20 ± 2 °C po dobu 24 hodin.

Vůně a chuť: neutrální, bez známek žluknutí, zhoršení nebo kontaminace.

Barva: liší se v závislosti na použité surovině a výrobním procesu.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: vlastnosti jakosti a složení jsou stanoveny v přílohách II a IV.

3. Směsi rafinovaných ořechových olejů a rafinovaných olejů ze semen musí mít neutrální vůni a chuť bez známek žluknutí, zhoršení nebo kontaminace; a barva se liší v závislosti na použité surovině a výrobním procesu.

PŘÍLOHA II

Fyzikálně-chemické vlastnosti jedlých rostlinných olejů

Složení mastných kyselin

Výrobek	Složení mastných kyselin (%)																				
	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C20:2	C22:0	C22:1	C22:2	C24:0	C24:1
1. Sójový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 0,2	8,0–13,5	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	2,0–5,4	17,0–30,0	48,0–59,0	4,5–11,0	0,1–0,6	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,7	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,05
1.1. Sójový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,5	2,5–8,0	≤ 0,1	≤ 0,8	≤ 1,5	3,2–5,0	65,0–85,0	1,0–12,0	1,1–2,5	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 0,1	≤ 0,7	≤ 0,4	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,05
2. Podzemnicový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 0,1	5,0–14,0	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	1,0–4,5	35,0–80,0	4,0–43,0	≤ 0,5	0,7–2,0	0,7–3,2	≤ 0,05	1,5–4,5	≤ 0,5	≤ 0,05	0,5–2,5	≤ 0,3
3. Slunečnicový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 0,2	5,0–7,6	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,1	2,7–6,5	14,0–43,0	45,4–74,0	≤ 0,3	0,1–0,5	≤ 0,3	≤ 0,05	0,3–1,5	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 0,05
3.1. Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	2,6–5,0	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	2,0–6,2	> 75,0	2,1–17,0	≤ 0,3	0,2–0,5	0,1–0,5	≤ 0,05	0,3–1,6	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,05
3.2. Slunečnicový olej se středně vysokým obsahem kyseliny olejové	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 1,0	4,0–5,5	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	2,1–5,0	43,1–74,9	18,7–45,3	≤ 0,5	0,2–0,4	0,2–0,3	≤ 0,05	0,6–1,1	≤ 0,05	≤ 0,1	0,3–0,4	≤ 0,05
4. Bavníkový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	0,6–1,0	21,4–26,4	≤ 1,2	≤ 0,1	≤ 0,1	2,1–3,3	14,7–21,7	46,7–58,2	≤ 0,4	0,2–0,5	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,6	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,05
5. Olej z kukuřičných klíčků	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,3	8,6–16,5	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 3,3	20,0–42,2	34,0–65,6	≤ 2,0	0,3–1,0	0,2–0,6	≤ 0,1	≤ 0,5	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,05
6. Řepkový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	2,5–7,0	≤ 0,6	≤ 0,3	≤ 0,3	0,8–3,0	51,0–70,0	15,0–30,0	5,0–14,0	0,2–1,2	0,1–4,3	≤ 0,1	≤ 0,6	≤ 2,0	≤ 0,1	≤ 0,3	≤ 0,4
7. Světlcový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	5,3–8,0	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	1,9–2,9	8,4–21,3	67,8–83,2	≤ 0,1	0,2–0,4	0,1–0,3	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 1,8	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,2
7.1 Světlcový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,2	3,6–6,0	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	1,5–2,4	70,0–83,7	9,0–19,9	≤ 1,2	0,3–0,6	0,1–0,5	≤ 0,05	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,3
8. Olej z hroznových jader	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,3	5,5–11,0	≤ 1,2	≤ 0,2	≤ 0,1	3,0–6,5	12,0–28,0	58,0–78,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,4	≤ 0,05

9. Olej z rýžových otrub	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 1,0	14,0–23,0	≤ 0,5	≤ 0,05	≤ 0,05	0,9–4,0	38,0–48,0	21,0–42,0	0,1–2,9	≤ 0,9	≤ 0,8	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,9	≤ 0,05
10. Sezamový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	7,9–12,0	0,1–0,2	≤ 0,2	≤ 0,1	4,8–6,1	35,9–42,3	41,5–47,9	0,3–0,4	0,3–0,6	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,05
11. Lněný olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,2	4,0–11,3	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,1	2,0–8,0	9,8–36,0	8,3–30,0	43,8–70,0	≤ 1,0	≤ 1,2	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 1,2	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 0,05
12. Olej z hořčičných semen	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 1,0	0,5–4,5	≤ 0,5	≤ 0,05	≤ 0,05	0,5–2,0	8,0–23,0	10,0–24,0	6,0–18,0	≤ 1,5	5,0–13,0	≤ 1,0	0,2–2,5	22,0–50,0	≤ 1,0	≤ 0,5	0,5–2,5
13. Mandlový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	4,0–9,0	0,2–0,8	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 3,0	62,0–76,0	20,0–30,0	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,05
14. Olej z lískových ořechů	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	4,2–8,9	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,1	0,8–3,2	74,2–86,7	5,2–18,7	≤ 0,6	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,3
15. Olej z vlašských ořechů	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	6,0–8,0	≤ 0,4	≤ 0,1	≤ 0,1	1,0–3,0	14,0–23,0	54,0–65,0	9,0–15,4	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
16. Pistáciový olej	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,6	8,0–13,0	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 0,1	0,5–3,5	50,0–70,0	8,0–34,0	0,1–1,0	≤ 0,3	≤ 0,6	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05
17. Avokádový olej	–	–	–	–	≤ 0,3	11,0–26,0	4,0–17,1	≤ 0,3	≤ 0,1	0,1–1,3	42,0–75,0	7,8–19,0	0,5–2,1	≤ 0,7	≤ 0,3	–	≤ 0,5	–	–	≤ 0,2	≤ 0,2

Poznámka: Názvy používané k popisu fyzikálně-chemických vlastností olejů v přílohách II, III a IV nemusí nutně odpovídat názvům těchto výrobků, na které se vztahují články 4 a 6 tohoto předpisu.

PŘÍLOHA III

Fyzikálně-chemické vlastnosti lisovaných olejů

III.1 Parametry jakosti

Výrobek	Vlhkost a těkavé látky: (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru: (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)
Lisované oleje					
1. Sójový olej	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 2	≤ 15	Nepřítomné
2. Podzemnicový olej					
3. Slunečnicový olej					
4. Bavlňkový olej					
5. Olej z kukuřičných klíčků					
6. Řepkový olej					
7. Světlíkový olej					
8. Olej z hroznových jader					
9. Olej z rýžových otrub					
10. Sezamový olej					
11.- Lněný olej					
12.- Olej z hořčičných semen					
13.- Konopný olej					
14.- Mandlový olej					
15.- Olej z lískových ořechů					
16.- Olej z vlašských ořechů					
17.- Pistáciový olej					
18.- Avokádový olej					

Poznámka: Názvy používané k popisu fyzikálně-chemických vlastností olejů v přílohách II, III a IV nemusí nutně odpovídat názvům těchto výrobků, na které se vztahují články 4 a 6 tohoto předpisu.

PŘÍLOHA III

Fyzikálně-chemické vlastnosti lisovaných olejů

III.2 Parametry složení

Výrobek	Stigmastadieny (%)	Složení sterolů (%)										
		Cholesterol	Brasikasterol	Kampesterol	Stigmasterol	β-sitosterol	Δ5-avenasterol	Δ7-stigmasterol	Δ7-avenasterol	Erythrodiol	Jiné steroly	Steroly celkem mg/kg
1. Sójový olej	< 0,1	0,2–1,4	≤ 0,3	15,8–24,2	14,9–19,1	47,0–60,0	1,5–3,7	1,4–5,2	1,0–4,6	–	≤ 1,8	1800–4500
1.1. Sójový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	< 0,1	0,2–0,4	0,2–0,3	19,9–23,4	18,4–21,4	43,1–49,2	1,9–2,1	2,2–2,4	1,3–1,5	–	4,5–6,1	2311–2823
2. Podzemnicový olej	< 0,1	≤ 3,8	≤ 0,2	12,0–19,8	9,0–15,0	47,4–69,0	4,0–18,8	≤ 5,1	≤ 5,5	–	≤ 1,4	900–2900
3. Slunečnicový olej	< 0,1	≤ 0,7	≤ 0,2	6,5–13,0	6,0–13,0	50,0–70,0	≤ 6,9	6,5–24,0	3,0–7,5	–	≤ 5,3	2400–5000
3.1. Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	< 0,1	≤ 0,5	≤ 0,3	5,0–13,0	4,5–13,0	42,0–70,0	≤ 6,9	6,5–24,0	≤ 9,0	–	3,5–9,5	1700–5200
3.2. Slunečnicový olej se středně vysokým obsahem kyseliny olejové	< 0,1	0,1–0,2	≤ 0,1	9,1–9,6	9,0–9,3	56,0–58,0	4,8–5,3	7,7–7,9	4,3–4,4	–	5,4–5,8	–
4. Bavlíkový olej	< 0,1	0,7–2,3	0,1–0,3	6,4–14,5	2,1–6,8	76,0–87,1	1,8–7,3	≤ 1,4	0,8–3,3	–	≤ 1,5	2700–6400
5. Olej z kukuřičných klíčků	< 0,1	0,2–0,6	≤ 0,2	16,0–24,1	4,3–8,0	54,8–66,6	1,5–8,2	0,2–4,2	0,3–2,7	–	≤ 2,4	7 000–22 100
6. Řepkový olej	< 0,1	≤ 1,3	5,0–13,0	24,7–38,6	0,2–1,0	45,1–57,9	1,5–6,9	≤ 1,3	≤ 0,8	–	≤ 4,2	4 500–11 300
7. Světlicový olej	< 0,1	≤ 0,7	≤ 0,4	9,2–13,3	4,5–9,6	40,2–50,6	0,8–4,8	13,7–24,6	2,2–6,3	–	0,5–6,4	2100–4600
7.1 Světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	< 0,1	≤ 0,5	≤ 2,2	8,9–19,9	2,9–8,9	40,1–66,9	0,2–8,9	3,4–16,4	≤ 8,3	–	4,4–11,9	2000–4100

8. Olej z hroznových jader	< 0,1	≤ 0,5	≤ 0,2	7,5–14,0	7,5–12,0	64,0–75,0	1,0–3,5	0,5–3,5	0,5–1,5	> 2,0	≤ 5,1	2000–7000
9. Olej z rýžových otrub	< 0,1	≤ 0,5	≤ 0,3	11,0–35,0	6,0–40,0	25,0–67,0	≤ 9,9	≤ 14,1	≤ 4,4	–	7,5–12,8	10 500–31000
10. Sezamový olej	< 0,1	0,1–0,5	0,1–0,2	10,1–20,0	3,4–12,0	57,7–61,9	6,2–7,8	0,5–7,6	1,2–5,6	–	0,7–9,2	4 500–19 000
11. Lněný olej	< 0,1	≤ 0,05	≤ 1,0	25,0–31,0	7,0–9,0	45,0–53,0	8,0–12,0	≤ 0,05	≤ 0,05	–	≤ 0,05	2300–6900
12. Mandlový olej	< 0,1	≤ 1,0	≤ 0,3	2,0–5,0	0,4–4,0	73,0–86,0	5,0–14,0	≤ 3,0	≤ 3,0	–	≤ 6,0	1590–4590
13. Olej z lískových ořechů	< 0,1	≤ 1,1	≤ 0,05	3,0–6,2	≤ 2,0	76,5–96,0	1,0–5,1	≤ 4,3	≤ 1,6	–	≤ 0,05	1200–1800
14. Olej z vlašských ořechů	< 0,1	≤ 0,05	≤ 0,05	4,0–6,5	≤ 0,05	70,0–92,0	0,5–6,0	≤ 3,0	≤ 2,0	–	≤ 0,05	500–1760
15. Pistáciový olej	< 0,1	≤ 1,0	≤ 0,05	4,0–6,5	0,5–7,5	75,0–94,0	6,0–8,0	≤ 0,7	≤ 0,5	–	≤ 0,05	1840–4500
16. Avokádový olej	< 0,1	≤ 0,5	≤ 0,5	4,0–8,3	0,3–2,0	79,0–93,4	2,0–8,0	≤ 1,5	≤ 1,5	–	≤ 2,0	3000–7500

Poznámka: Názvy používané k popisu fyzikálně-chemických vlastností olejů v přílohách II, III a IV nemusí nutně odpovídat názvům těchto výrobků, na které se vztahují články 4 a 6 tohoto předpisu.

PŘÍLOHA IV

Fyzikálně-chemické vlastnosti rafinovaných olejů

IV.1 Parametry jakosti

Výrobek	Vlhkost a těkavé látky: (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru: (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)
Rafinované oleje					
1. Sójový olej	≤ 0,1	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 10	≤ 0,005
2. Podzemnicový olej					
3. Slunečnicový olej					
4. Bavlňákový olej					
5. Olej z kukuřičných klíčků					
6. Řepkový olej					
7. Světlcový olej					
8. Olej z hroznových jader					
9. Olej z rýžových otrub					
10. Sezamový olej					
11.- Lněný olej					
12.- Olej z hořčičných semen					
13.- Konopný olej					
14.- Mandlový olej					
15.- Olej z lískových ořechů					
16.- Olej z vlašských ořechů					
17.- Pistáciový olej					
18.- Avokádový olej					

PŘÍLOHA IV

Fyzikálně-chemické vlastnosti rafinovaných olejů

IV.2 Parametry složení

Výrobek	Složení sterolů (%)										
	Cholesterol	Brasikasterol	Kampesterol	Stigmasterol	β -sitosterol	Δ^5 -avenasterol	Δ^7 -stigmasterol	Δ^7 -avenasterol	Erythrodiol	Jiné steroly	Steroly celkem mg/kg
Rafinované oleje											
1. Sójový olej	≤ 1,4	≤ 0,3	15,8–24,2	14,9–19,1	47,0–60,0	1,5–3,7	1,4–5,2	1,0–4,6	–	≤ 1,8	1800–4500
2. Podzemnicový olej	≤ 3,8	≤ 0,2	12,0–19,8	5,4–13,2	47,7–69,0	5,0–18,8	≤ 5,1	≤ 5,5	–	≤ 1,4	900–2900
3. Slunečnicový olej	≤ 0,2	≤ 0,2	5,0–13,0	4,5–13,0	42,0–70,0	0,1–6,9	6,5–24,0	0,1–9,0	–	≤ 9,5	1700–5200
3.1. Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové											
3.2. Slunečnicový olej se středně vysokým obsahem kyseliny olejové											
4. Bavlníkový olej	0,7–2,3	0,1–0,3	6,4–14,5	2,1–6,8	70,6–87,1	1,8–7,3	≤ 1,4	0,8–3,3	–	≤ 1,5	2700–6400
5. Olej z kukuřičných klíčků	0,2–0,6	≤ 0,2	16,0–24,1	4,3–8,0	54,8–66,6	1,5–8,2	0,2–4,2	0,3–2,7	–	≤ 2,4	7 000–22 100
6. Řepkový olej	≤ 1,3	5,0–13,0	24,7–38,6	≤ 1,0	45,0–57,9	2,5–6,6	≤ 1,3	≤ 0,8	–	≤ 4,2	4 500–11 300
7. Světlíkový olej	≤ 0,7	≤ 0,4	9,2–13,3	4,5–9,6	40,2–50,6	0,4–4,8	13,7–24,6	≤ 2,6	–	≤ 6,3	2100–4600
8. Olej z hroznových jader	≤ 0,5	≤ 0,2	7,5–14,0	7,5–12,0	64,0–75,0	0,5–3,5	0,5–3,5	0,2–1,5	> 2,0	≤ 9,0	1400–4000
9. Olej z rýžových otrub	≤ 0,5	≤ 0,1	11,0–35,0	6,0–40,0	25,0–67,0	≤ 9,9	≤ 14,1	≤ 4,4	–	–	10 500–31 000
10. Sezamový olej	≤ 0,5	≤ 0,2	10,1–20,0	3,4–12	57,7–61,9	6,2–7,8	0,5–7,6	1,2–5,6	–	0,7–9,2	4 500–19 000
11. Lněný olej	≤ 2,0	≤ 1,0	27,0–30,0	8,0–10,0	42,0–53,0	10,0–13,0	1,0–4,0	≤ 1,0	–	≤ 6,0	2000–5000

PŘÍLOHA V

Metody odběru vzorků a analýzy

Pro stanovení parametrů uvedených v přílohách II, III a IV se použijí aktualizované a platné verze těchto metod:

1. Pro odběr vzorků

ISO 5555 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Odběr vzorků.

ISO 5555/Amd 1 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Odběr vzorků. Změna 1: Flexitanky.

2. Pro přípravu vzorků

ISO 661 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Příprava zkušební vzorku.

3. Pro stanovení kyselosti

ISO 660 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení čísla kyselosti a kyselosti.

4. Pro stanovení nečistot nerozpustných v petroletheru

ISO 663 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení obsahu nerozpustných nečistot.

5. Pro stanovení obsahu vlhkosti a těkavých látek

ISO 662 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení vlhkosti a těkavých látek.

6. Pro stanovení peroxidového čísla

ISO 3960 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení peroxidového čísla. Jodometrické (vizuální) stanovení koncového bodu.

7. Pro stanovení mastných kyselin

ISO 12966-1 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Plynová chromatografie methylesterů mastných kyselin: Směrnice pro moderní plynovou chromatografii methylesterů mastných kyselin

ISO 12966-2 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Plynová chromatografie methylesterů mastných kyselin. - Část 2: Příprava methylesterů mastných kyselin.

ISO 12966-4 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Plynová chromatografie methylesterů mastných kyselin. Část 4: Metoda kapilární plynové chromatografie.

8. Pro stanovení obsahu sterolů

ISO 12228-1 – Stanovení obsahu jednotlivých a celkových sterolů. Metoda plynové chromatografie. Část 1: Živočišné a rostlinné tuky a oleje.

9. Pro stanovení zbytků mýdla

ISO 10539 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení alkality.

10. Pro stanovení stigmastadienů

ISO 15788-1 – Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Stanovení stigmastadienů v rostlinných tucích: Metoda kapilární plynové chromatografie (Referenční metoda).