

PROJEKT DEKRETU
KRÓLEWSKIEGO .../2024 Z DNIA...
W SPRAWIE ZATWIERDZENIA
NORMY JAKOŚCI DLA JADALNYCH
OLEJÓW ROŚLINNYCH

Wersja z kwietnia 2024 r.

PROJEKT DEKRETU KRÓLEWSKIEGO .../2024 Z DNIA... W SPRAWIE ZATWIERDZENIA NORMY JAKOŚCI DLA JADALNYCH OLEJÓW ROŚLINNYCH.

Dekret 2484/1967 z dnia 21 września 1967 r. w sprawie zatwierdzenia tekstu hiszpańskiego kodeksu żywnościowego, obejmuje oleje z nasion w rozdziale XVI, sekcja 3. Przepisy wykonawcze i szczegółowe regulacje dotyczące tej kwestii wprowadzono dekretem królewskim nr 308/1983 z dnia 25 stycznia 1983 r. w sprawie przyjęcia przepisów techniczno-sanitarnych dotyczących roślinnych olejów spożywczych.

Dekret królewski 308/1983 z dnia 25 stycznia był wielokrotnie zmieniany, a część jego treści została uchylona, w związku z czym ze względu na pewność prawa należy go całkowicie uchylić i zastąpić nowym rozporządzeniem w celu uregulowania jadalnych olejów roślinnych z nasion oleistych i owoców oleistych zgodnie z postępującym technologicznym i obowiązującym prawodawstwem. Oliwa z oliwek i oliwa z wytlóczyn z oliwek są wyłączone z zakresu niniejszego dekretu królewskiego, które są regulowane specjalną normą, dekretem królewskim 760/2021 z dnia 31 sierpnia zatwierdzającym normę jakości dla oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn z oliwek. Z zakresu niniejszego dekretu królewskiego wyłączone są również tłuszcze roślinne i inne produkty regulowane dekretem królewskim 1011/1981 z dnia 10 kwietnia zatwierdzającym przepisy techniczno-sanitarne dotyczące produkcji, obrotu i handlu tłuszczami jadalnymi (zwierzęcymi, roślinnymi i bezwodnymi), margarynami, minarynami i preparatami tłuszczowymi.

Jadalne oleje roślinne nie są regulowane na poziomie Wspólnoty żadnymi szczegółowymi przepisami. Podlegają one jednak europejskiemu prawodawstwu horyzontalnemu dotyczącemu bezpieczeństwa i etykietowania żywności, w tym: rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które stanowi podstawę dostępu konsumentów do prawdziwych i rzetelnych informacji na temat spożywanej przez nich żywności. Należy również zwrócić uwagę na rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, ponieważ ma ono wpływ na zawartość kwasu erukowego w oleju rzepakowym produkowanym i wprowadzanym do obrotu w Unii Europejskiej.

Niezależnie od powyższego i pomimo braku szczegółowych przepisów stosowanie zasady wzajemnego uznawania wymaga, aby produkty wytworzone w innym państwie członkowskim mogły być wprowadzane do obrotu w Hiszpanii. W rezultacie ograniczenia produkcji w Hiszpanii jadalnych olejów roślinnych innych niż te dopuszczone dekretem królewskim 308/1983 z dnia 25 stycznia postawiły hiszpańskie podmioty gospodarcze w niekorzystnej sytuacji konkurencyjnej w porównaniu z produktami pochodzącymi z innych państw członkowskich. Z tego względu, w celu właściwego rozwoju tego sektora, producenci hiszpańscy powinni być uprawnieni do produkcji tego rodzaju oliwy na równi z innymi podmiotami w Unii Europejskiej, biorąc pod uwagę rosnące zapotrzebowanie konsumentów na nowe jadalne oleje roślinne.

Niniejszy dekret królewski aktualizuje zatem obowiązujące przepisy dotyczące jadalnych olejów roślinnych, usuwając nieaktualne ograniczenia produkcji tych olejów

w Hiszpanii, dopuszczając inne surowce i zezwalając na udostępnianie konsumentom nierafinowanych olejów roślinnych, a także włączając stosowanie niektórych opcjonalnych terminów. Wprowadzono również definicję surowego oleju roślinnego, aby móc zidentyfikować, podczas transportu lub przechowywania, wszystkie te oleje, które, ponieważ nie nadają się do spożycia przez ludzi po ekstrakcji, wymagają rafinacji, zanim będą mogły być udostępnione konsumentowi końcowemu.

Ponadto, zgodnie z dekretem królewskim 760/2021 z dnia 31 sierpnia, zabronione jest stosowanie terminów „virgen” („z pierwszego tłoczenia”) lub „virgen extra” („najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”) na etykietach jadalnych olejów roślinnych objętych niniejszą normą, a nowo powstałe zakłady zajmujące się produkcją jadalnych olejów roślinnych nie mogą również produkować oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn z oliwek. Ponadto zaktualizowano parametry fizykochemiczne olejów roślinnych objętych niniejszą normą, co pomoże uniknąć fałszowania, oraz wskazano metody analizy, które należy zastosować do weryfikacji tych parametrów. Dekret królewski ma również na celu dostosowanie przepisów dotyczących opakowań i etykietowania do przepisów europejskich, gwarantując konsumentom uczciwe etykietowanie, a także dostosowując się do zmieniających się kryteriów i postępu technologicznego oraz do wymagań konsumentów. Oprócz aktualizacji, niniejsze normy zostały uporządkowane i uproszczone, eliminując aspekty higieniczno-sanitarne, które zostały opracowane i zharmonizowane w bezpośrednio obowiązujących horyzontalnych regulacjach europejskich w tym zakresie.

W związku z tym należy skreślić treść sekcji 3 lit. a) rozdziału XVI hiszpańskiego kodeksu żywnościowego, zatwierdzonego dekretem 2484/1967 z dnia 21 września 1967 r. Należy również uchylić dekret królewski nr 308/1983 z dnia 25 stycznia oraz inne przepisy mające zastosowanie do jadalnych olejów roślinnych w celu zapewnienia wewnętrznej spójności w ramach grupy regulacyjnej.

Niniejszą normę stosuje się do wszystkich jadalnych olejów roślinnych przetwarzanych i wprowadzanych do obrotu w Hiszpanii, z wyjątkiem oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn z oliwek, bez uszczerbku dla zgodności z klauzulą wzajemnego uznawania Unii Europejskiej.

Przy sporządzaniu niniejszego dekretu królewskiego skonsultowano się ze wspólnotami autonomicznymi i organami reprezentującymi zainteresowane sektory, a Międzyresortowa Komisja ds. Regulacji Żywności wydała obowiązkowe sprawozdanie.

Niniejszy dekret królewski poddano procedurze przewidzianej w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego i w dekreście królewskim nr 1337/1999 z dnia 31 lipca 1999 r. w sprawie uregulowania przekazywania informacji w dziedzinie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

Został on również poddany procedurze powiadamiania przewidzianej w art. 45 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 oraz Światowej Organizacji Handlu (WTO) w celu jej zgłoszenia na mocy Porozumienia w sprawie barier technicznych w handlu.

Treść niniejszego dekretu królewskiego jest zgodna z zasadami prawidłowej regulacji określonymi w art. 129 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. o wspólnej procedurze administracyjnej w administracji publicznej. W związku z tym, zgodnie z zasadami konieczności i skuteczności, zasada ta jest uzasadniona koniecznością odpowiedniego uregulowania sektora jadalnych olejów roślinnych uchylając dekret królewski 308/1983 z dnia 25 stycznia. Zasady skuteczności i proporcjonalności zostały również wzięte pod uwagę przy ustanawianiu rozporządzenia i ograniczaniu obciążeń administracyjnych do minimum niezbędnego do osiągnięcia zamierzonych celów. W myśl zasady przejrzystości oprócz procedury konsultacji publicznej i informacji publicznej w procesie opracowania tego przepisu zasięgnięto opinii wspólnot autonomicznych, a także podmiotów reprezentujących zainteresowane sektory i konsumentów, oraz uzyskano wymagane sprawozdanie Międzyresortowej Komisji ds. Regulacji Żywności. Wreszcie, niniejszy dekret królewski jest zgodny z zasadą pewności prawa, zachowując spójność z pozostałymi obowiązującymi ramami prawnymi i zapewniając przedsiębiorcom niezbędne okresy przejściowe na dostosowanie się.

Niniejszy dekret królewski został wydany zgodnie z art. 49.1.13^a i 149.1.16^a konstytucji hiszpańskiej, które przyznają państwu wyłączne kompetencje w zakresie podstaw i koordynacji ogólnego planowania działalności gospodarczej oraz na zasadach ogólnych i koordynacji ochrony zdrowia.

Ponadto ustawa nr 28/2015 z dnia 30 lipca 2015 r. o ochronie jakości żywności tworzy podstawę prawną w dziedzinie ochrony jakości środków spożywczych, stanowiąc podstawowe przepisy w tym zakresie. W czwartym przepisie końcowym upoważnia rząd do zatwierdzania norm jakości produktów spożywczych. Normy te umożliwiają zagwarantowanie i utrzymanie jakości produktów oferowanych na rynku, biorąc pod uwagę, że ich charakterystyka i kategoryzacja umożliwiają konsumentom porównywanie i wybieranie produktów najlepiej dostosowanych do ich smaków lub potrzeb.

W związku z tym, na wniosek ministra rolnictwa, rybołówstwa i żywności, ministra gospodarki, handlu i przedsiębiorczości oraz ministra praw socjalnych, konsumpcji i Agendy 2030, w porozumieniu z Radą Stanu i po rozpatrzeniu przez Radę Ministrów na posiedzeniu w dniu XX XX 2024 r,

NINIEJSZYM ROZPORZĄDZAM, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1. Cel

Celem przedmiotowego dekretu królewskiego jest określenie norm jakości mających zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu jadalnych olejów roślinnych, z

wyjątkiem oliwy z oliwek i oliwy z wyciśniętej z oliwek, uregulowanych w odrębnej normie. Określa on również oznaczenia, właściwości i przepisy dotyczące etykietowania olejów objętych niniejszą normą.

Artykuł 2. Zakres stosowania

Niniejsza norma ma zastosowanie do wszystkich jadalnych olejów roślinnych innych niż oliwa z oliwek i oliwa z wyciśniętej z oliwek produkowanych i wprowadzanych do obrotu w Hiszpanii, bez uszczerbku dla klauzuli wzajemnego uznawania zawartej w jednolitym przepisie dodatkowym.

Ma ona również zastosowanie do wszystkich podmiotów gospodarczych, które wytwarzają te produkty w Hiszpanii w celu wprowadzenia ich do obrotu w Hiszpanii lub importują je w tym samym celu, bez uszczerbku dla postanowień klauzuli wzajemnego uznawania zawartej w jednolitym przepisie dodatkowym.

Produkty regulowane dekretem królewskim 1011/1981z dnia 10 kwietnia 1981 r., który zatwierdza przepisy techniczno-sanitarne dotyczące produkcji, obrotu i handlu tłuszczami jadalnymi (zwierzęcymi, roślinnymi i bezwodnymi), margarynami, minarynami i preparatami tłuszczowymi, są wyłączone z zakresu stosowania niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3. Definicje

Do celów niniejszego dekretu królewskiego wprowadza się następujące definicje:

- a) Surowy olej roślinny: każdy olej, który ze względu na to, że nie posiada cech, które czynią go zdatnym do spożycia przez ludzi, musi zostać poddany rafinacji, aby mógł być przeznaczony do tego zastosowania.
- b) Olej tłoczony: olej uzyskiwany wyłącznie w procesach mechanicznych, poprzez tłoczenie nasion oleistych lub owoców oleistych, który może być oczyszczany wyłącznie poprzez płukanie, sedymentację, filtrację lub wirowanie.
- c) Olej rafinowany: każdy olej, który został poddany jakimkolwiek czynnościom rafinacji określonym w lit. f).
- d) Zakłady żywienia zbiorowego: wszelkie zakłady (w tym pojazdy lub stałe lub ruchome stoiska), takie jak restauracje, stołówki, placówki oświatowe, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne oraz inne placówki społeczne, w których w ramach działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta końcowego.
- e) Konsument końcowy: ostateczny konsument produktu spożywczego, który nie wykorzystuje produktu spożywczego w ramach jakichkolwiek operacji ani działalności handlowej w sektorze spożywczym;
- f) Rafinacja: proces polegający na oddzieleniu zanieczyszczeń i niepożądanych składników, bez zmiany składu lub struktury molekularnej pozostałych składników, który może obejmować wyłącznie następujące operacje: neutralizację chemiczną, odśluzowywanie, oddzielanie wolnych kwasów tłuszczowych przez destylację, odbarwianie za pomocą zatwierdzonych adsorbentów, dezodoryzację i zimowanie w celu usunięcia wosków.

Artykuł 4. Jadalne oleje roślinne

1. Jadalny olej roślinny oznacza każdy olej otrzymany z owoców oleistych innych niż owoce drzewa oliwnego, nasion oleistych lub ich części, które nadają się do spożycia.

2. Bez uszczerbku dla ust. 3 jadalne oleje roślinne mogą pochodzić z następujących surowców, zgodnie z poniższymi opisami, które należy uzupełnić zgodnie z art. 6:

- a) Olej słonecznikowy: otrzymywany z nasion słonecznika (*Helianthus annuus* L.);
- b) Olej sojowy: otrzymywany z soi (*Glycine max* (L.) Merr.);
- c) Olej arachidowy: otrzymywany z nasion orzeszków ziemnych (*Arachis hypogaea* L.);
- d) Olej z nasion bawełny: otrzymywany z nasion różnych gatunków uprawnych z rodzaju *Gossypium*;
- e) Olej kukurydziany: otrzymywany z zarodków nasion kukurydzy (zarodki *Zea mays* L.);
- f) Olej rzepakowy: otrzymywany z nasion gatunków *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica campestris* L. oraz *Brassica tournefortii* Gouan, o zawartości kwasu erukowego nie większej niż 2 %;
- g) Olej szafranowy: otrzymywany z nasion krokosza barwierskiego (*Carthamus tinctorius* L.);
- h) Olej z pestek winogron: otrzymywany z nasion winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.);
- i) Olej z otrębów ryżowych: otrzymywany z otrębów nasion ryżu (*Oryza sativa* L.);
- j) Olej sezamowy: otrzymywany z nasion sezamu (*Sesamum indicum* L.);
- k) Olej lniany: otrzymywany z siemienia lnianego (*Linum usitatissimum* L.);
- l) Olej z nasion gorczycy: otrzymywany z nasion z gorczycy białej (*Sinapis alba* L. lub *Brassica hirta* Moench), z gorczycy brązowej i żółtej (*Brassica juncea* (L.) Czernajew i Cossen) oraz gorczycy czarnej (L.) (*Brassica nigra* (L.) Koch);
- (m) Olej z nasion konopi: otrzymywany z nasion konopi odmian *Cannabis sativa* L. spełniających limity delta-9-tetrahydrokannabinolu (Δ^9 -THC) określone w przepisach UE dotyczących zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
- n) Olej migdałowy: otrzymywany z owoców drzewa migdałowego (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb);

o) Olej z orzechów laskowych: z owoców drzewa orzecha laskowego (*Corylus avellana* L.);

p) Olej z orzechów włoskich: otrzymywany z owoców drzewa orzecha włoskiego (*Juglans regia* L.);

q) Olej pistacjowy: otrzymywany z owoców drzewa pistacjowego (*Pistacia vera* L.);

r) Olej z awokado: otrzymywany z owoców awokado (*Persea Americana* Mill);

s) Mieszanka olejów roślinnych: pochodząca wyłącznie z połączenia dwóch lub więcej olejów, o których mowa w niniejszej normie. Nie może zawierać żadnych składników innych niż olej roślinny.

3. W celu dostosowania ich do zmian na rynku, kryteriów i postępu technicznego w tej dziedzinie oraz, w stosownych przypadkach, przepisów prawodawstwa europejskiego, zezwala się na produkcję i wprowadzanie do obrotu olejów z nasion oleistych lub owoców oleistych innych niż wymienione powyżej, które są zgodnie z prawem produkowane lub wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, pod warunkiem że posiadają właściwości higieniczne i zdrowotne, które sprawiają, że nadają się do karmienia i spełniają właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne odpowiadające ich rodzajowi i pochodzeniu, prawnie ustanowione w referencyjnym państwie członkowskim. Ich oznaczenie to „Olej z (gatunek rośliny, z której pochodzi)”, uzupełnione zgodnie z przepisami określonymi w art. 6 niniejszego dekretu królewskiego.

4. Jedynie oleje roślinne objęte niniejszą normą, otrzymywane wyłącznie metodami fizycznymi, mogą być przeznaczone do spożycia przez ludzi bez poddawania ich rafinacji, pod warunkiem, że spełniają cechy higieniczne i zdrowotne, które czynią je odpowiednimi dla środków spożywczych i spełniają cechy fizykochemiczne odpowiadające ich charakterowi i pochodzeniu oraz muszą spełniać wymagania określone w załącznikach I, II i III do niniejszego dekretu królewskiego.

5. Oprócz jadalnych olejów roślinnych objętych niniejszą normą, oleje dopuszczone jako nowa żywność w Unii Europejskiej mogą być stosowane do spożycia przez ludzi, zgodnie z warunkami stosowania, oznaczeniem i specyfikacjami ustanowionymi w przepisach, które je regulują.

6. Substancje pomocnicze, które mogą być stosowane w produktach regulowanych niniejszym dekretem królewskim, są określone w dekreście królewskim 640/2015 z dnia 10 lipca 2015 r., który zatwierdza listę dozwolonych substancji pomocniczych do produkcji jadalnych olejów roślinnych oraz ich kryteria tożsamości i czystości, i który zmienia dekret królewski 308/1983 z dnia 25 stycznia, który zatwierdza techniczne przepisy zdrowotne dotyczące jadalnych olejów roślinnych, lub w odpowiednich przepisach.

Artykuł 5. Ogólne obowiązki

1. Oleje objęte niniejszym przepisem muszą być zgodne ze składem fizykochemicznym oraz właściwościami jakościowymi i organoleptycznymi, o których mowa w załącznikach I-IV do niniejszej normy oraz w normach szczegółowych mających do nich zastosowanie.
2. Metody analityczne oznaczania parametrów fizykochemicznych, o których mowa w ust. 1, są określone w załączniku V.
3. Produkty objęte niniejszą normą są należycie identyfikowane podczas ich składowania, przechowywania i transportu.
4. W transporcie olejów objętych niniejszą normą, zarówno luzem, jak i nie, towarom musi towarzyszyć, we wszystkich przypadkach i przez cały czas, dokument, który prawidłowo identyfikuje przewożony produkt. Dokumenty towarzyszące, jak również dokumenty handlowe dla produktów objętych niniejszym standardem, muszą wyraźnie określać oznaczenie oleju (określając, czy jest to olej tłoczony, surowy czy rafinowany) oraz, w stosownych przypadkach, zamierzone zastosowanie lub ostateczne miejsce przeznaczenia.
5. Obowiązkowe jest wprowadzenie systemu ewidencji identyfikowalności obejmującego wszystkie produkty przechowywane w zakładach, w których znajdują się produkty objęte niniejszą normą.
6. Oleje przechowywane przed sprzedażą konsumentowi końcowemu muszą być odpowiednio chronione przed niekorzystnymi warunkami środowiskowymi, które mogą zmienić ich właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne, a zatem należy zapewnić, aby były one przechowywane, transportowane i wprowadzane do obrotu z dala od światła i ciepła.
7. Instalacje już działające w momencie wejścia w życie niniejszej normy mogą nadal działać, nawet jeśli nie są zgodne z przepisami art. 7 ust. 2, pod warunkiem że podmioty gospodarcze spełniają wszystkie obowiązki w zakresie identyfikowalności oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn z oliwek określone w dekrete królewskim 760/2021 z dnia 31 sierpnia 2021 r., zatwierdzającym normę jakości oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn z oliwek.

Artykuł 6. Szczególne obowiązki związane z pakowaniem i etykietowaniem.

1. Oleje objęte niniejszą normą będą udostępniane konsumentowi końcowemu z następującymi opisami:
 - a) „Olej tłoczony” w przypadku olejów otrzymywanych wyłącznie przez tłoczenie, zgodnie z definicją w art. 3 lit. b).

b) „Olej rafinowany...” w przypadku olejów rafinowanych zdefiniowanych w art. 3 lit. f). Każdy olej roślinny, który został poddany rafinacji, musi wyraźnie wskazywać na to w swoim opisie.

We wszystkich przypadkach gatunki roślin, z których otrzymywany jest olej, są wskazane zgodnie z art. 4.

2. Mieszanki olejów roślinnych:

- a) powinny być oznaczone jako takie w nazwie produktu. Ponadto, jeżeli nazwa handlowa uwzględnia oleje, z których się składa, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, konieczne jest podanie na etykiecie wartości procentowej, jaką każdy olej stanowi w mieszance.
- b) wskazuje ona na etykiecie, że olej został poddany rafinacji, gdy przynajmniej jeden z jego olejów składowych został poddany takiemu procesowi.

3. Opakowania, w których znajdują się oleje, muszą być czyste i wykonane z materiałów nadających się do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi krajowymi i europejskimi przepisami dotyczącymi higieny i zdrowia, i w żadnym wypadku nie mogą zmieniać właściwości zawartości, przenosić obcych smaków lub zapachów ani powodować zmian w produkcie, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

4. Opakowania olejów przeznaczonych do sprzedaży lub dostawy do konsumenta końcowego, a także dostarczanych do zakładów żywienia zbiorowego, muszą być prawidłowo oznakowane zgodnie z przepisami Unii Europejskiej i przepisami krajowymi dotyczącymi ogólnego etykietowania środków spożywczych oraz, w stosownych przypadkach, obowiązującymi przepisami sektorowymi.

Obowiązkowe dane szczegółowe nie mogą być umieszczane na zamknięciach, plombach lub innych częściach, które nie nadają się do użytku po otwarciu opakowania. Cała nazwa produktu powinna być zapisana tym samym rozmiarem czcionki.

5. Etykietowanie olejów objętych niniejszą normą może zawierać opcjonalne oznaczenie odnoszące się do innej niż zwykle zawartości kwasu oleinowego w następujących przypadkach:

- a) „Wysokooleinowy olej słonecznikowy”: olej słonecznikowy, w którym zawartość kwasu oleinowego w nasionach użytej odmiany wynosi nie mniej niż 75 %, mierzona jako odsetek wszystkich kwasów tłuszczowych;
- b) „Średniooleinowy olej słonecznikowy”: olej słonecznikowy, w którym zawartość kwasu oleinowego w nasionach użytej odmiany wynosi nie mniej niż 43,1 % i nie więcej niż 75 %, mierzona jako odsetek wszystkich kwasów tłuszczowych;

c) „Olej szafranowy o wysokiej zawartości kwasu oleinowego” oznacza olej szafranowy, w którym zawartość kwasu oleinowego w nasionach użytej odmiany wynosi nie mniej niż 70 %, mierzona jako odsetek wszystkich kwasów tłuszczowych;

d) „Wysokooleinowy olej sojowy”: olej, w którym zawartość kwasu oleinowego w nasionach użytej odmiany jest nie mniejsza niż 65 %, mierzona jako odsetek wszystkich kwasów tłuszczowych;

6. Zabrania się używania terminów „virgen” („z pierwszego tłoczenia”) lub „virgen extra” („najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”) na etykietach olejów regulowanych przez niniejszą normę, nawet jeśli zostały one uzyskane wyłącznie w wyniku procesów mechanicznych.

Artykuł 7. Praktyki zabronione.

1. Oleje objęte niniejszą normą nie mogą pochodzić z zafałszowanych lub zanieczyszczonych surowców, ani nie mogą wykazywać żadnych zmian innych niż te nieodłącznie związane z logicznym procesem produkcji lub przetwarzania.

2. Nowe instalacje przeznaczone do ekstrakcji i rafinacji olejów objętych niniejszą normą nie mogą być wykorzystywane do przeładunku oliwy z oliwek i oliwy z wyciśniętej z oliwek. W żadnym wypadku nie mogą być one podłączane przewodami do instalacji przeznaczonych dla takich olejów.

3. Oleje roślinne, które nie spełniają ogólnych warunków lub cech szczególnych ustanowionych w niniejszej normie, nie mogą być wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi.

4. Zakazuje się wytwarzania na terytorium Hiszpanii do celów konsumpcji wewnętrznej mieszanek oliwy z oliwek lub oliwy z wyciśniętej z oliwek z innymi olejami lub tłuszczami pochodzenia roślinnego, o których mowa w art. 3 ust. 3 rozporządzenia delegowanego 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 w odniesieniu do oliwy z oliwek oraz uchylające rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012. Mieszanki takie nie mogą być wprowadzane do obrotu pod żadną nazwą środka spożywczego w celu uniknięcia pomylenia ich z oliwą z oliwek lub oliwą z wyciśniętej z oliwek.

5. W branżach przeznaczonych do produkcji oleju przeznaczonego do spożycia przez ludzi, objętych niniejszą normą, zakazuje się:

a) Ekstrakcji lub rafinacji olejów przy użyciu procesów, rozpuszczalników lub koadiuwantów innych niż dozwolone, jak również dodawania olejów przemysłowych, mineralnych, estryfikowanych lub syntetycznych.

b) Przeprowadzania procesów estryfikacji lub jakichkolwiek praktyk, które mogą zmienić strukturę glicerydową oleju.

c) Poddawania olejów działaniu powietrza, tlenu, ozonu lub innych utleniających substancji chemicznych, z wyjątkiem tych, które są niezbędne do pompowania podczas przelewania. Bez uszczerbku dla przepisów UE dozwolone jest inertyzowanie pojemników i zbiorników oraz homogenizacja olejów za pomocą azotu lub innych gazów obojętnych.

d) Stosowania, przechowywania, produkcji lub przeładunku w instalacjach przeznaczonych do ekstrakcji, rafinacji, pakowania lub przechowywania luzem jadalnych olejów roślinnych, jak również w przyległych do nich obiektach, gliceryny, olejów lub tłuszczów przemysłowych lub syntetycznych oraz wszelkich dodatków, rozpuszczalników, substancji lub produktów chemicznych, których posiadanie lub stosowanie jest niedozwolone lub nieuzasadnione. Wyłączone z tego są substancje używane do smarowania, konserwacji i obsługi urządzeń i maszyn.

e) Wszelkiej działalności lub mieszania olejów roślinnych poza branżami lub magazynami należycie zarejestrowanymi do tych celów.

Artykuł 8. Kontrola urzędowa i kary

1. Metody określone w załączniku V stosuje się do określania zarówno parametrów składu, jak i jakości określonych w załącznikach II, III i IV, jak również metod pobierania próbek określonych w załączniku V.

2. Kary nałożone w wyniku przeprowadzonych kontroli powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające oraz powinny być nakładane zgodnie z ustawą 28/2015 z dnia 30 lipca 2015 r. o ochronie jakości żywności, królewskim dekretem ustawodawczym 1/2007 z dnia 16 listopada 2007 r., zatwierdzającym zmieniony tekst ustawy ogólnej o ochronie konsumentów i użytkowników oraz innymi uzupełniającymi ustawami, ustawodawstwem regionalnym w tej dziedzinie i innymi obowiązującymi przepisami.

Jeden przepis dodatkowy. Klauzula wzajemnego uznawania.

Zakłada się, że towary legalnie wprowadzane do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji lub pochodzące z państwa EFTA będącego stroną porozumienia o EOG i tam wprowadzane do obrotu są zgodne z niniejszym dekretem królewskim. Stosowanie niniejszego dekretu królewskiego podlega rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/515 z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie wzajemnego uznawania towarów zgodnie z prawem wprowadzonych do obrotu w innym państwie członkowskim oraz uchylającemu rozporządzenie (WE) nr 764/2008.

Jedyny przepis uchylający. Uchylenie rozporządzeń.

Niniejszym uchyla się wszelkie przepisy równej lub niższej rangi, które sprzeciwiają się przepisom niniejszego dekretu królewskiego, a w szczególności:

a) Dekret królewski 308/1983 z dnia 25 stycznia zatwierdzający przepisy techniczno-sanitarne w zakresie zdrowia roślinnego wraz ze zmianami.

b) Dekret królewski nr 538/1993 z dnia 12 kwietnia zmieniający niektóre przepisy dotyczące wymogów przemysłowych w zakresie przetwarzania, obrotu i handlu jadalnymi olejami roślinnymi.

Pierwszy przepis końcowy. *Klauzula właściwości*

Niniejszy dekret królewski został wydany zgodnie z art. 49.1.13^a i 16^a konstytucji hiszpańskiej, które przyznają państwu wyłączne kompetencje w zakresie podstaw i koordynacji ogólnego planowania działalności gospodarczej oraz na zasadach ogólnych i koordynacji ochrony zdrowia.

Drugi przepis końcowy. *Nowelizacja hiszpańskiego kodeksu żywnościowego zatwierdzona dekretem królewskim 2484/1967 z dnia 21 września.*

Sekcja 3^a rozdziału XVI hiszpańskiego kodeksu żywnościowego zatwierdzonego dekretem królewskim 2484/1967 z dnia 21 września otrzymuje brzmienie:

„Sekcja 3^a Jadalne oleje roślinne.

Jadalne oleje roślinne podlegają przepisom dekretu królewskiego xx/2024 z dnia zatwierdzającego normę jakości jadalnych olejów roślinnych”. **DO WYPEŁNIENIA PRZEZ BOE**

Trzeci przepis końcowy. *Wejście w życie.*

Niniejszy dekret królewski wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Ustaw.

Wydano w Madrycie, w dniu 2024 r.

FELIPE R.

Minister ds. kancelarii premiera, sprawiedliwości i stosunków z Korteżami
Generalnymi

ZAŁĄCZNIK I

Wygląd i szczególne właściwości olejów

Oprócz właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych, które mogą zostać określone w przepisach Unii Europejskiej regulujących tę kwestię, oleje posiadają następujące właściwości:

1. Tłoczone jadalne oleje roślinne.

Wygląd: klarowny i przezroczysty, przechowywany w temperaturze $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ przez 24 godziny, z wyjątkiem olejów niefiltrowanych.

Zapach i smak: neutralny, bez objawów jełczenia, zmian lub zanieczyszczenia.

Oleje, które mogą być otrzymywane metodami fizycznymi, mogą mieć zapach i aromat przypominający nasiona, z których są wytwarzane.

Barwa: zmienna w zależności od użytego surowca i zastosowanego procesu produkcyjnego.

Właściwości fizykochemiczne: cechy jakościowe i składowe są określone w załącznikach II i III.

2. Rafinowane jadalne oleje roślinne;

Wygląd: klarowny, przechowywany w temperaturze $20^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ przez 24 godziny.

Zapach i smak: neutralny, bez objawów jełczenia, zmian lub zanieczyszczenia.

Barwa: zmienna w zależności od użytego surowca i zastosowanego procesu produkcyjnego.

Właściwości fizykochemiczne: cechy jakościowe i składowe są określone w załącznikach II i IV.

3. Mieszanki rafinowanych olejów z orzechów i rafinowanych olejów z nasion powinny mieć neutralny zapach i smak, bez żadnych objawów jełczenia, pogorszenia jakości lub zanieczyszczenia; a ich barwa różni się w zależności od użytego surowca i zastosowanego procesu produkcyjnego.

ZAŁĄCZNIK II

Właściwości fizykochemiczne jadalnych olejów roślinnych

Skład kwasów tłuszczowych

Produkt	Skład kwasów tłuszczowych (%)																				
	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. Olej sojowy	≤ 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. Wysokooleinowy olej sojowy	≤ 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. Olej arachidowy	≤ 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. Olej słonecznikowy	≤ 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. Wysokooleinowy olej słonecznikowy	≤ 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. Średniooleinowy olej słonecznikowy	≤ 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. Olej z nasion bawełny	≤ 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 zarodków kukurydzy	≤ 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. Rzepak	≤ 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. Olej szafranowy	≤ 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 Wysokoolejowy olej szafranowy	≤ 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 pestek winogron	≤ 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 otrębów ryżowych	≤ 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. Olej sezamowy	≤ 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. Olej lniany	≤ 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 nasion gorczycy	≤ 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. Olej migdałowy	≤ 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 orzechów laskowych	≤ 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 orzechów włoskich	≤ 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. Olej pistacjowy	≤ 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. Olej z awokado	–	–	–	–	≤ 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

Uwaga. Nazwy stosowane do opisu właściwości fizykochemicznych olejów w załącznikach II, III i IV niekoniecznie odpowiadają nazwom tych produktów, o których mowa w art. 4 i 6 niniejszej normy.

ZAŁĄCZNIK III

Właściwości fizykochemiczne olejów tłoczonych

III.1 Parametry jakościowe

Produkt	Wilgotność i substancje lotne: (%)	Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w eterze naftowym: (%)	Kwasowość (% kwasu oleinowego)	Liczba nadtlenkowa (meq aktywnego O ₂ /kg tłuszczu)	Pozostałości mydła (%)
Oleje tłoczone					
1. Olej sojowy	≤ 0,2	≤ 0,1	≤ 2	≤ 15	Brak
2. Olej arachidowy					
3. Olej słonecznikowy					
4. Olej z nasion bawełny					
5. Olej z zarodków kukurydzy					
6. Rzepak					
7. Olej szafranowy					
8. Olej z pestek winogron					
9. Olej z otrębów ryżowych					
10. Olej sezamowy					
11,- Olej lniany					
12,- Olej z nasion gorczycy					
13,- Olej z nasion konopi					
14,- Olej migdałowy					
15,- Olej z orzechów laskowych					
16,- Olej z orzechów włoskich					
17,- Olej pistacjowy					
18,- Olej z awokado					

Uwaga. Nazwy stosowane do opisu właściwości fizykochemicznych olejów w załącznikach II, III i IV niekoniecznie odpowiadają nazwom tych produktów, o których mowa w art. 4 i 6 niniejszej normy.

ZAŁĄCZNIK III

Właściwości fizykochemiczne olejów tłoczonych

III.2 Parametry składu

Produkt	Stigmastadieny (%)	Skład sterolowy (%)										
		Cholesterol	Brasykasterol	Campesterol	Stygmasterol	β -sitosterol	Δ^5 -avenasterol	Δ^7 -stigmasterol	Δ^7 -avenasterol	Erytrodol	Inne sterole	Łącznie sterole mg/kg
Oleje tłoczone												
1. Olej sojowy	<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. Wysokooleinowy olej sojowy	<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. Olej arachidowy	<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	900–2 900
3. Olej słonecznikowy	<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	2400–5 000
3.1. Wysokooleinowy olej słonecznikowy	<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. Średniooleinowy olej słonecznikowy	<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. Olej z nasion bawełny	<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 zarodków kukurydzy	<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. Rzepak	<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. Olej szafranowy	<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 Wysokoolejowy olej szafranowy	<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	2 000–4100
8. Olej z pestek winogron	<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	2 000–7000
9. Olej z otrębów	<0,1	≤ 0,5	≤ 0,3	11,0–	6,0 –	25,0–	≤	≤	≤	–	7,5–	10 500–

ryżowych				35,0	40,0	67,0	9,9	14,1	4,4		12,8	31000
10. Olej sezamowy	<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. Olej lniany	<0,1	≤ 0,0 5	≤ 1,0	25,0– 31,0	7,0 – 9,0	45,0– 53,0	8,0 – 12,0	≤ 0,0 5	≤ 0,0 5	–	≤ 0,0 5	2300– 6900
12. Olej migdałowy	<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 orzechów laskowych	<0,1	≤ 1,1	≤ 0,0 5	3,0 – 6,2	≤ 2,0	76,5– 96,0	1,0 – 5,1	≤ 4,3	≤ 1,6	–	≤ 0,0 5	1 200– 1800
14. Olej z orzechów włoskich	<0,1	≤ 0,0 5	≤ 0,0 5	4,0 – 6,5	≤ 0,0 5	70,0– 92,0	0,5 – 6,0	≤ 3,0	≤ 2,0	–	≤ 0,0 5	500 – 1760
15. Olej pistacjowy	<0,1	≤ 1,0	≤ 0,0 5	4,0 – 6,5	0,5 – 7,5	75,0– 94,0	6,0 – 8,0	≤ 0,7	≤ 0,5	–	≤ 0,0 5	1 840 – 4500
16. Olej z awokado	<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	3 000 – 7 500

Uwaga. Nazwy stosowane do opisu właściwości fizykochemicznych olejów w załącznikach II, III i IV niekoniecznie odpowiadają nazwom tych produktów, o których mowa w art. 4 i 6 niniejszej normy.

ZAŁĄCZNIK IV

Właściwości fizykochemiczne olejów rafinowanych

IV.1 Parametry jakościowe

Produkt	Wilgotność i substancje lotne: (%)	Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w eterze naftowym: (%)	Kwasowość (% kwasu oleinowego)	Liczba nadtlenkowa (meq aktywnego O ₂ /kg tłuszczu)	Pozostałości mydła (%)
Oleje rafinowane					
1. Olej sojowy	≤ 0,1	≤ 0,05	≤ 0,3	≤ 10	≤ 0,005
2. Olej arachidowy					
3. Olej słonecznikowy					
4. Olej z nasion bawełny					
5. Olej z zarodków kukurydzy					
6. Rzepak					
7. Olej szafranowy					
8. Olej z pestek winogron					
9. Olej z otrębów ryżowych					
10. Olej sezamowy					
11,- Olej lniany					
12,- Olej z nasion gorczycy					
13,- Olej z nasion konopi					
14,- Olej migdałowy					
15,- Olej z orzechów laskowych					
16,- Olej z orzechów włoskich					
17,- Olej pistacjowy					
18,- Olej z awokado					

ZAŁĄCZNIK IV

Właściwości fizykochemiczne olejów rafinowanych

IV.2 Parametry składu

Produkt	Skład sterolowy (%)										
	Cholesterol	Brasykasterol	Campesterol	Stygmasterol	β -sitosterol	Δ^5 -avenasterol	Δ^7 -stigmasterol	Δ^7 -avenasterol	Erytrodial	Inne sterole	Łącznie sterole mg/kg
Oleje rafinowane											
1. Olej sojowy	$\leq 1,4$	$\leq 0,3$	15,8–24,2	14,9–19,1	47,0–60,0	1,5–3,7	1,4–5,2	1,0–4,6	–	$\leq 1,8$	1800–4500
2. Olej arachidowy	$\leq 3,8$	$\leq 0,2$	12,0–19,8	5,4–13,2	47,7–69,0	5,0–18,8	$\leq 5,1$	$\leq 5,5$	–	$\leq 1,4$	900–2900
3. Olej słonecznikowy	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	5,0–13,0	4,5–13,0	42,0–70,0	0,1–6,9	6,5–24,0	0,1–9,0	–	$\leq 9,5$	1700–5200
3.1. Wysokooleinowy olej słonecznikowy											
3.2. Średniooleinowy olej słonecznikowy											
4. Olej z nasion bawełny	0,7–2,3	0,1–0,3	6,4–14,5	2,1–6,8	70,6–87,1	1,8–7,3	$\leq 1,4$	0,8–3,3	–	$\leq 1,5$	2700–6400
5. Olej z zarodków kukurydzy	0,2–0,6	$\leq 0,2$	16,0–24,1	4,3–8,0	54,8–66,6	1,5–8,2	0,2–4,2	0,3–2,7	–	$\leq 2,4$	7 000–22 100
6. Rzepak	$\leq 1,3$	5,0–13,0	24,7–38,6	$\leq 1,0$	45,0–57,9	2,5–6,6	$\leq 1,3$	$\leq 0,8$	–	$\leq 4,2$	4 500–11 300
7. Olej szafranowy	$\leq 0,7$	$\leq 0,4$	9,2–13,3	4,5–9,6	40,2–50,6	0,4–4,8	13,7–24,6	$\leq 2,6$	–	$\leq 6,3$	2100–4600
8. Olej z pestek winogron	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	7,5–14,0	7,5–12,0	64,0–75,0	0,5–3,5	0,5–3,5	0,2–1,5	$>2,0$	$\leq 9,0$	1400–4000
9. Olej z otrębów ryżowych	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	11,0–35,0	6,0–40,0	25,0–67,0	$\leq 9,9$	$\leq 14,1$	$\leq 4,4$	–	–	10 500–31 000
10. Olej sezamowy	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	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. Olej lniany	$\leq 2,0$	$\leq 1,0$	27,0–30,0	8,0–10,0	42,0–53,0	10,0–13,0	1,0–4,0	$\leq 1,0$	–	$\leq 6,0$	2 000–5 000

ZAŁĄCZNIK V

Metody próbkowania i analizy

W celu określenia parametrów określonych w załącznikach II, III i IV stosuje się aktualne i aktualne wersje następujących metod:

1. Do pobierania próbek

ISO 5555 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Pobieranie próbek.

ISO°5555/Popr. 1 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Pobieranie próbek. Poprawka nr 1 Zbiorniki poduszkowe.

2. Do przygotowania próbek

ISO 661 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Przygotowanie próbki do badań.

3. Do oznaczania kwasowości

ISO 660 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości.

4. Do oznaczania zanieczyszczeń nierozpuszczalnych w eterze naftowym

ISO 663 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń nierozpuszczalnych

5. Do oznaczania zawartości wody i substancji lotnych

ISO 662 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczania zawartości wody i substancji lotnych.

6. Do oznaczania liczby nadtlenkowej

ISO 3960 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie liczby nadtlenkowej. Określanie jodometrycznego (wizualnego) punktu końcowego.

7. Do oznaczania kwasów tłuszczowych

ISO°12966-1 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych: Przewodnik do nowoczesnej chromatografii gazowej estrów metylowych kwasów tłuszczowych.

ISO°12966-2 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych. - Część 2: Przygotowanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych.

ISO°12966-4 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych. Część 4: Oznaczanie techniką kapilarnej chromatografii gazowej

8. Do oznaczania zawartości steroli

ISO°12228-1 – Oznaczanie zawartości poszczególnych steroli i ich sumy. Metoda chromatografii gazowej Część 1: Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce.

9. Do oznaczania pozostałości mydła

ISO 10539 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie alkaliczności.

10. Do oznaczania stigmastadienów

ISO°15788-1 – Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Oznaczanie stigmastadienów w olejach roślinnych Metoda chromatografii gazowej z użyciem kolumny kapilarnej (Metoda odwoławcza).