

I. Obecná ustanovení

MINISTERSTVO PRO PŘEDSEDNICTVÍ,
SPRAVEDLNOST A VZTAHY SE SOUDY

9738 královský výnos č. 351/2025 ze dne 30. dubna 2025, kterým se schvalují normy 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 3. Tato záležitost byla konkrétně rozvedena a upravena královským dekretem 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, kterým se schvaluje technické a zdravotní předpisy o jedlých rostlinných olejích.

Královský výnos 308/1983 ze dne úterý 25. ledna 1983 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 zdravotní 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 předpisům týkajícím se bezpečnosti potravin a označování, mezi nimiž si zaslouží zvláštní zmínku nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, které stanoví základy pro přístup spotřebitelů k pravdivým a poctivým informacím o potravinách, které konzumují. Je rovněž vhodné zdůraznit nařízení (EU) 2023/915 Komise ze dne 25. dubna 2023 o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách a o zrušení nařízení (ES) č. 1881/2006, a to z důvodu jeho dopadu na obsah kyseliny erukové v řepkových olejích vyráběných a uváděných 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 španělští 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.

Dále se v souladu s královským výnosem č. 760/2021 ze dne 31. srpna 2021 zakazuje používání označení „panenský“ a „extra panenský“ na etiketách jedlých rostlinných olejů upravených touto normou a nově zřízeným zařízením zabývajícím se výrobou jedlých rostlinných olejů se rovněž zakazuje vyrábět olivové oleje a oleje z olivových výlisků. 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 3 španělského potravinového kodexu, schváleného výnosem 2484/1967 ze dne 21. září 1967. Královský výnos 308/1983 ze dne úterý 25. ledna 1983 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 določky 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 prošel postupem stanoveným směrnicí 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 královským výnosem 1337/1999 ze dne 31. července 1999, kterým se upravuje postup při poskytování informací v oblasti technických pravidel a předpisů a předpisů týkajících se služeb informační společnosti.

Byl rovněž předložen v rámci oznámení podle článku 45 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 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 byly během

veřejného projednávání tohoto předpisu kromě postupu pro zveřejnění informací konzultována rovněž autonomní společenství, stejně jako zástupci dotčených odvětví a spotřebitelé, a Mezirezortní komise pro regulaci potravin vydala povinnou 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 přizpůsobení se tomuto předpisu.

Tento královský výnos je vydán na základě ustanovení čl. 149 odst. 1 bodů 13 a 16 španělské Ústavy, která státu přiznává výlučnou pravomoc v oblasti základů a koordinace obecného plánování hospodářské činnosti a v oblasti základů a obecné koordinace zdravotnictví.

Zákon č. 28/2015 ze dne 30. července 2015 o ochraně kvality potravin obdobně stanoví právní základ v oblasti ochrany kvality potravin a určuje její základní pravidla. Ve svém čtvrtém závěrečném ustanovení zmocňuje vládu ke schvalování norem kvality potravinářských výrobků. Tyto normy umožňují zajistit a udržet kvalitu výrobků nabízených na trhu, neboť jejich charakteristika a kategorizace usnadňuje spotřebiteli výběr, protože může porovnávat a vybírat to, co nejlépe odpovídá jeho vkusu nebo potřebám.

V souladu s výše uvedeným, na návrh ministra zemědělství, rybolovu a výživy a ministra sociálních práv, spotřeby a Agendy 2030, v souladu se Státním radou a po projednání Radou ministrů na jejím zasedání dne 30. dubna 2025,

NAŘIZUJE NÍŽE UVEDENÉ:

Článek 1. Účel.

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. Rovněž stanoví názvy, vlastnosti a ustanovení o označování týkající se označování olejů, na které se vztahují tato ustanovení.

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 týmž účelem dovážejí, aniž je dotčena doložka o vzájemném uznávání obsažená v jediném doplňujícím ustanovení.

Z působnosti této normy jsou vyloučeny produkty upravené královským výnosem 1011/1981 ze dne 10. dubna 1981, kterým se schvalují technické a zdravotní předpisy pro výrobu, oběh a obchod s jedlými tuky (živočišnými, rostlinnými a anhydričnými), margaríny, minarinami a tukovými přípravky.

Článek 3. Definice.

Pro účely tohoto královského výnosu se použijí tyto definice:

- a) Surový olej: každý olej, který vzhledem k tomu, že nemá vlastnosti, které by jej činily způsobilým k lidské spotřebě, musí být 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 odstřediváním.
- c) Rafinovaný olej: jakýkoli olej, který prošel některou z rafinačních operací definovaných v písmenu f).
- d) Zařízení společného stravování: údaj podle čl. 2 odst. 2 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.
- e) Konečný spotřebitel: ve smyslu čl. 3 odst. 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
- 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.

- 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.
- 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:
 - slunečnicový olej: získaný ze semen slunečnice roční (*Helianthus annuus* L.);
 - sójový olej: získaný ze sójových bobů (*Glycine max* (L.) Merr.);
 - arašídový olej: získaný ze semen podzemnice olejné (*Arachis hypogaea* L.);
 - bavlníkový olej: získaný ze semen různých pěstovaných druhů rodu *Gossypium*;
 - kukuřičný olej: získaný z klíčků semen kukuřice seté (embrya *Zea mays* L.);
 - 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 %;
 - světlicový olej: získaný ze semen světlice barvířské (*Carthamus tinctorius* L.);
 - hroznový olej: získaný ze semen révy vinné (*Vitis vinifera* L.);
 - olej z rýžových otrub: získaný z otrub semen rýže seté (*Oryza sativa* L.);
 - sezamový olej: získaný ze semen sezamu indického (*Sesamum indicum* L.);
 - lněný olej: získaný ze semen lnu setého (*Linum usitatissimum* L.);
 - získaný ze semen *hořčice seté* (*Sinapis alba* L. nebo *Brassica hirta* Moench), *hořčice sítinovitá* (*Brassica juncea* (L.) Czernajew a Cossen) a *hořčice černé* (*Brassica nigra* (L.) Koch);
 - 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;
 - mandlový olej: získaný z plodů mandloně obecné (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb);
 - olej z lískových ořechů: získaný z plodů lísky obecné (*Corylus avellana* L.);
 - olej z vlašských ořechů: získaný z plodů ořešáku královského (*Juglans regia* L.);
 - pistáciový olej: získaný z plodů řečičku pistáciového (*Pistacia vera* L.);
 - avokádový olej: získaný z plodů avokáda (*Persea Americana* Mill.);
 - 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.
- 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 lidské spotřebě, 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. *Všeobecné 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 tato norma, musí být během skladování, 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.

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 je některý z olejů, z nichž se výrobek skládá, uveden v názvu výrobku nebo zvýrazněn na etiketě, 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.

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 běžnému 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 potravin, 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 přepravě; 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.

Jedno dodatečné ustanovení. *Doložka vzájemného uznávání.*

Zboží zákonně uváděné na trh v jiném členském státě Evropské unie nebo v Turecku nebo pocházející a zákonně uváděné na trh ve státě ESVO, který je smluvní stranou Dohody o EHP, se považuje za 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 přechodné ustanovení. *Zařízení v provozu.*

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.

Jedno rušící ustanovení. *Zrušení právních předpisů.*

Zrušují se všechna ustanovení stejné nebo nižší úrovně, která jsou v rozporu s tímto královským výnosem, a zejména královský výnos 308/1983 ze dne 25. ledna 1983, kterým se schvaluje technické a zdravotní předpisy pro jedlé rostlinné oleje a jeho změny.

První závěrečné ustanovení. *Pravomoci v rámci jurisdikce.*

Tento královský výnos je vydán na základě ustanovení čl. 149 odst. 1 bodů 13 a 16 španělské Ústavy, která státu přiznává výlučnou pravomoc v oblasti základů a koordinace obecného plánování hospodářské činnosti a v oblasti základů a obecné koordinace zdravotnictví.

Druhé závěrečné ustanovení. *Změna španělského potravinového zákoníku schválená výnosem č. 2484/1967 ze dne 21. září 1967.*

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

„§ 3. Jedlé rostlinné oleje

Jedlé rostlinné oleje se řídí ustanoveními královského výnosu 351/2025 ze dne 30. dubna 2025, kterým se schvaluje norma jakosti pro jedlé rostlinné oleje“.

Třetí závěrečné ustanovení. *Vstup v platnost.*

Tento královský výnos vstupuje v platnost dnem následujícím po jeho zveřejnění v „Úředním věstníku“.

Vydáno v Madridu dne 30. dubna 2025.

FELIPE R.

Ministr pro předsednictví, spravedlnost a vztahy se soudy
FÉLIX BOLANOS GARCÍA

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 °C ± 2 °C po dobu 24 hodin, s výjimkou nefiltrovaných olejů.

Vůně a chuť: neutrální, bez známek žluknutí, zkažení 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 °C ± 2 °C po dobu 24 hodin.

Vůně a chuť: neutrální, bez známek žluknutí, zkažení 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 olejů z ořechů a rafinovaných olejů ze semen budou mít neutrální vůni a chuť, bez známek žluknutí, zkažení nebo kontaminace; a barvu proměnlivou v závislosti na použité surovině a použitém výrobním procesu.

Sobota 17. května 2025

Odd. I. Strana.
64139

PŘÍLOHA II

Fyzikálně-chemické vlastnosti jedlých rostlinných olejů

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
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
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
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
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
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
3.2 Slunečnicový olej se středně vysokým obsahem kyseliny	<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
4. Bavlňkový 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
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	0,0-0,6
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	0,0-4,3
7. Světlivový 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	0,0-0,3
7.1 Světlivový 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	0,0-0,5
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	<0,5
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	<0,5
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	<0,5
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
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
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 749 a 750 nařízení ES.	<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



ÚŘEDNÍ STÁTNÍ VĚSTNÍK



č. 119 sobota 17. května 2025, odd. I. Strana. 64143

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
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

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 kvality



Produkt	Obsah vlhkosti a volitelné materiály Lisované oleje (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)
1. Sójový olej					
2. Podzemnicový olej					
3. Slunečnicový olej					
4. Bavníkový olej					
5. Olej z kukuřičných klíčků					
6. Řepkový olej					
7. Světlicový 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					

Produkt	Obsah vlhkosti a volitelné materiály Lisované oleje (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)
15. Olej z lískových ořechů					
16. Olej z vlašských ořechů					
17. Pistáciový olej					
18. Avokádový olej					

Produkt	Obsah vlhkosti a volitelné materiály Lisované oleje (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)				
15. Olej z lískových ořechů					Složení sterolů (%)				
16. Olej z vlašských ořechů					sitosterol, Δ5-avenasterol, Δ7-stigmasterol, Δ7-avenasterol, ery				
17. Pistáciový olej									
18. Avokádový olej									
1. Sójový olej	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.	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	1,9-2,2
1.1 Sójový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové		<0,1	<3,8	0,2-0,3	19,9-23,4	18,4-21,4	43,1-49,2	1,9-2,1	2,2-2,4
2. Podzemnicový olej		<0,1	<3,8	0,2-0,3	19,9-23,4	18,4-21,4	43,1-49,2	1,9-2,1	2,2-2,4
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
3.1 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
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. Bavníkový 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
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
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
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
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. 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
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
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
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
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
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
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
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
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

Sobota 17. květen 2025

Odd. I. Strana. 64142

III.2 Parametry složení

Elektronický ověřovací kód: BOE-A-2025-w.boe.es



ÚŘEDNÍ STÁTNÍ VĚSTNÍK



č. 119 sobota 17. května 2025, odd. I. Strana. 64143

PŘÍLOHA IV
Fyzikálně-chemické vlastnosti rafinovaných olejů
IV1 Parametry jakosti

Produkt Rafinované oleje	Obsah vlhkosti a volitelné materiály (%)	Nečistoty nerozpustné v petroletheru (%)	Kyselost (% kyseliny olejové)	Peroxidové číslo (meq aktivního O ₂ /kg tuku)	Zbytky mýdla (%)
1. Sójový olej					
2. Podzemnicový olej					
3. Slunečnicový olej					
4. Bavlníkový olej					
5. Olej z kukuřičných klíčků					
6. Řepkový olej					
7. Světlicový olej	<0,1	<0,05	<0,3	<10	<0,005
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					

IV .2 Parametry složení

Výrobek Rafinované oleje	Složení sterolů (%) β -sitosterol $\Delta 5$ -avenasterol $\Delta 7$ -									Celkový obsah sterolů mg/kg.	
	Cholesterol	Brasikasterol	Kampesterol	Stigmasterol	stigmastenol	$\Delta 7$ -Avenasterol	Erythrodiol	Jiné steroly			
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	7000-22100
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	4500-11300
7. Světlicový 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	-	-	10500-31000
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	4500-19000
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).